



UNIVERSITAT DE VIC
UNIVERSITAT CENTRAL
DE CATALUNYA

GUÍA DEL ESTUDIANTE 2020-2021

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD Y EL BIENESTAR

GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA



ÍNDICE

PRESENTACIÓN	1
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD Y EL BIENESTAR	2
Titulaciones	2
Departamentos	2
Órganos de gobierno	2
CALENDARIO ACADÉMICO	4
Calendario del centro	4
Calendario específico para los estudiantes de tercer curso del grado en Enfermería	4
Vacaciones y festivos	4
ORGANIZACIÓN DE LA ENSEÑANZA	6
Objetivos generales	6
Metodología	6
Proceso de evaluación	7
Información adicional sobre la docencia del curso 2020-21	8
PLAN DE ESTUDIOS	9
ASIGNATURAS OBLIGATORIAS DE PRIMER CURSO	12
Bioquímica	12
English for Health Sciences	16
Estudio del Cuerpo Humano I	19
Química de los Alimentos	23
Cultura, Sociedad y Alimentación	27
Psicología	31
Bioestadística y Sistemas de Información	35
Bromatología	39
Estudio del Cuerpo Humano II	43
Nutrición Básica	48
ASIGNATURAS OBLIGATORIAS DE SEGUNDO CURSO	53
Farmacología	53
Fisiopatología I	57
Fundamentos de la Dietética	61
Microbiología Alimentaria	65
Bioética	68
Salud Pública	72
Tecnología Culinaria	76
Dietética y Ciclo Vital	80
Fisiopatología II	84
Nutrición Avanzada	89
Toxicología e Higiene de los Alimentos	93
ASIGNATURAS OBLIGATORIAS DE TERCER CURSO	97
Dietoterapia I	97
Economía y Marketing Aplicado a los Servicios de Alimentación	101
Nutrición Comunitaria	104
Restauración Colectiva	108
Dietética Aplicada a la Diversidad	111
Elaboración de Proyectos	115
Gestión de la Calidad	119
Legislación Alimentaria	122
Nutrición y Deporte	126
Dietoterapia II	130
Estrategias de Educación Alimentaria	134
Prácticum I	138
ASIGNATURAS OBLIGATORIAS DE CUARTO CURSO	141
Atención Integrada	141
Dietoterapia III	144

Emprendimiento y Comunicación Estratégica	147
Nuevas Tendencias en Productos Alimentarios	150
Resolución de Casos Complejos	153
Prácticum II	156
Prácticum III	159
Trabajo de Fin de Grado	162
ASIGNATURAS OPTATIVAS	165
Ayudas Ergogénicas en el Deporte	165
Dietoterapia Infantil	168
Nutrición y Cooperación en Situaciones de Emergencias Nutricionales	171
Nutrición y Medio Ambiente	174
Psicología de la Alimentación	177
Restauración, Creatividad y Gastronomía	181
Terapias Complementarias Aplicadas en el Ámbito de la Dietética	183

PRESENTACIÓN

Hace más de 40 años la Facultad de Ciencias de la Salud y el Bienestar de la Universidad de Vic - Universidad Central de Cataluña nació con el nombre de Escuela de Enfermería Osona e iniciaba su viaje hacia el desarrollo del liderazgo y de la excelencia académica. En 1980 los estudios de Enfermería pasaban a ser diplomatura universitaria y el centro se adscribía a la UAB. En 1987, la Escuela de Enfermería Osona se integraba a los Estudios Universitarios de Vic.

En mayo de 1997, con la Ley de Reconocimiento de la Universidad de Vic del Parlamento de Cataluña, pasaba a denominarse Escuela Universitaria de Ciencias de la Salud e incorporaba nuevas enseñanzas: Fisioterapia (1997), Terapia Ocupacional (1997), Nutrición Humana y Dietética (1998) y Trabajo Social (2010). En el año 2011 la Escuela Universitaria de Ciencias de la Salud pasaba a ser la Facultad de Ciencias de la Salud y el Bienestar. A lo largo de todos estos años se consolida la identidad de nuestra Facultad con el liderazgo de la Sra. Anna Bonafont en dos ocasiones, de la Dra. Montse Vall, de la Dra. Marga Pla y de la Dra. Mireia Subirana.

El 2020-2021 queremos seguir consolidando el liderazgo y la excelencia académica a través del establecimiento de planes de estudio innovadores que garanticen el desarrollo competencial de los profesionales. Nuestro objetivo es preparar a la próxima generación de líderes en las disciplinas integradas en la Facultad de Ciencias de la Salud y el Bienestar, ya sea en los grados, los másteres o en los estudios de doctorado. Queremos que nuestros alumnos se conviertan en profesionales del futuro, competentes para liderar y transformar la atención en la salud y en los cuidados, capaces al mismo tiempo de dar respuesta a la rápida y compleja evolución del entorno sanitario a través de la excelencia académica y de la práctica clínica, de la innovación, de la investigación y también de las asociaciones establecidas con la comunidad y con iniciativas internacionales.

Desde las aulas, los talleres y los laboratorios, hasta la cabecera del paciente y en la comunidad, queremos distinguirnos como una Facultad de referencia, con una visión holística de la persona y un modelo de formación singular y de calidad, orientada a la investigación y a la innovación a nivel internacional, con el fin de mejorar la salud de la población y la calidad de vida y de eliminar las desigualdades en salud.

El convenio firmado entre la UVic y el Consorcio Hospitalario de Vic (CHV) constituye el marco idóneo para que los profesores/investigadores lideren y velen por la excelencia en el aula, en el laboratorio, en la simulación y en la práctica clínica y se generen sinergias que favorezcan la investigación clínica y de resultados en salud, así como la innovación en un momento de cambio radical en la atención de la salud.

Decana de la Facultad de Ciencias de la Salud y el Bienestar
Universidad de Vic - Universidad Central de Cataluña

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD Y EL BIENESTAR

Titulaciones

Grados

- Fisioterapia
- Enfermería
- Nutrición Humana y Dietética
- Terapia Ocupacional

Másteres oficiales

- Atención Paliativa a Personas con Enfermedades Avanzadas
- Políticas Sociales y Acción Comunitaria
- Investigación en Salud

Departamentos

La unidad básica de docencia y de investigación de la Facultad es el departamento, que agrupa al profesorado en función de áreas de conocimiento, estudio e investigación afines o compartidas.

Al frente del departamento hay un profesor o profesora que ejerce las funciones de director de departamento.

Los departamentos de la Facultad de Ciencias de la Salud y el Bienestar son:

- Departamento de Ciencias de la Salud Básicas:
 - Director: Dr. Eduard Minobes
- Departamento de Ciencias de la Salud Aplicadas:
 - Directora: Dra. Emília Chirveches
- Departamento de Ciencias Sociales y Salud Comunitaria:
 - Directora: Dra. Ester Busquets
- Departamento de Ciencias Experimentales y Metodológicas:
 - Directora: Dra. Montserrat Serra

Órganos de gobierno

El Consejo de Dirección es el órgano colegiado de gobierno de la Facultad. Está constituido por los siguientes miembros:

- Decana de la Facultad: Dra. Paola Galbany
- Vicedecana académica: Dra. Míriam Torres
- Jefe de estudios: Dr. Xavier Palomar
- Director del Departamento de Ciencias de la Salud Básicas: Dr. Eduard Minobes
- Directora del Departamento de Ciencias de la Salud Aplicadas: Dra. Emília Chirveches
- Directora del Departamento de Ciencias Sociales y Salud Comunitaria: Dra. Ester Busquets
- Directora del Departamento Ciencias Experimentales y Metodológicas: Dra. Montserrat Serra

- Coordinadora del grado en Enfermería: Sra. Eva Rovira
- Coordinador del grado en Fisioterapia: Sr. Carles Parés
- Coordinadora del grado en Terapia Ocupacional: Dra. Judit Rusiñol
- Coordinadora del grado en Nutrición Humana y Dietética Dra. Anna Vila

La Facultad también cuenta con los siguientes encargos:

- Delegado de Investigación: Dr. Javier Jerez
- Coordinador del Programa de Doctorado: Dr. Joan Carles Casas
- Responsable de Formación Continua: Dr. Jordi Naudó
- Coordinadora de prácticas del grado en Enfermería: Sra. Olga Isern
- Coordinadora de prácticas del grado en Fisioterapia: Sra. Anna Escribà
- Coordinadora de prácticas del grado en Nutrición Humana y Dietética: Dra. Blanca Ribot
- Coordinadora de prácticas del grado en Terapia Ocupacional: Sra. Pilar Bové
- Responsable de Relaciones Internacionales: Sra. Montse Romero

CALENDARIO ACADÉMICO

Calendario del centro

Docencia

El curso académico se distribuirá entre el 14 de septiembre de 2020 y el 14 de junio de 2021 (*incluidas la docencia y las prácticas):

- 1.^{er} semestre: del 14 de septiembre de 2020 al 15 de enero de 2021
- 2.^o semestre: del 1 de febrero al 28 de mayo de 2021

Semanas de evaluación

Las semanas de evaluación de la Facultad se reparten entre los siguientes días, en función de cada grado:

- 1.^{er} semestre: del 18 de enero al 5 de febrero de 2021
- 2.^o semestre: del 31 de mayo al 18 de junio del 2021

Calendario específico para los estudiantes de tercer curso del grado en Enfermería

Docencia

- 1.^{er} semestre: del 28 de septiembre de 2020 al 12 de febrero de 2021
- 2.^o semestre: del 1 de marzo al 30 de abril de 2021

Semanas de evaluación

- 1.^{er} semestre: del 15 al 26 de febrero de 2021
- 2.^o semestre: del 3 al 14 de mayo de 2021

Vacaciones y festivos

Vacaciones de Navidad

- Del 23 de diciembre de 2020 al 6 de enero de 2021, ambos incluidos.

Vacaciones de Semana Santa

- Del 29 de marzo al 5 de abril de 2021, ambos incluidos.

Días festivos

- 11 de septiembre de 2020, Diada Nacional de Cataluña
- 12 de octubre de 2020, Día del Pilar
- 7 de diciembre de 2020, festivo de la UVic
- 8 de diciembre, La Inmaculada
- 23 de abril de 2021, San Jorge, festivo de la UVic
- 24 de mayo de 2021, Segunda Pascua (fiesta local de Vic)
- 24 de junio de 2021, San Juan
- 25 de junio de 2021, festivo de la UVic
- 5 de julio de 2021, fiesta local de Vic

ORGANIZACIÓN DE LA ENSEÑANZA

Objetivos generales

Formar dietistas-nutricionistas reconocidos como profesionales sanitarios expertos en alimentación, nutrición y dietética, con capacidad para intervenir en la alimentación y en políticas alimentarias, tanto de personas sanas como con necesidades específicas.

El grado forma profesionales altamente cualificados de la nutrición y dietética con capacidad para ejercer en los diferentes sectores alimentarios: asistencial-hospitalario, industrial, educación, restauración colectiva, investigación y comunicación en diferentes medios de comunicación.

Metodología

Los créditos ECTS

El crédito ECTS (o crédito europeo) es la unidad de medida del trabajo del estudiante en una asignatura. Cada crédito europeo equivale a 25 horas que incluyen todas las actividades que realiza el estudiante dentro de una determinada asignatura: asistencia a clases, consulta en la biblioteca, prácticas, trabajo de investigación, realización de actividades, estudio y preparación de exámenes, etc. Que una asignatura tenga 6 créditos significa que se prevé que el trabajo del estudiante deberá ser equivalente a 150 horas de dedicación a la asignatura (6×25). Este cálculo es válido tanto para la modalidad presencial como por la modalidad semipresencial.

Las competencias

Tanto en la modalidad presencial como en la semipresencial, cuando hablamos de competencias, nos referimos a un conjunto de conocimientos, capacidades, habilidades y actitudes aplicadas al desarrollo de una profesión. Así pues, la introducción de competencias en el currículum universitario debe posibilitar que el estudiante adquiera un conjunto de atributos personales, de habilidades sociales, de trabajo en equipo, de motivación, de relaciones personales, de conocimientos, etc., que le permitan desempeñar funciones sociales y profesionales en el contexto social y laboral.

Algunas de estas competencias son comunes en todas las profesiones de un determinado nivel de cualificación. Por ejemplo, tener la capacidad de resolver problemas de forma creativa, o trabajar en equipo, son competencias generales o transversales de prácticamente todas las profesiones. Es de suponer que un estudiante universitario las adquirirá, incrementará y consolidará a lo largo de sus estudios, primero, y en su vida profesional, después.

Otras competencias, en cambio, son específicas de cada profesión. Un dietista-nutricionista, por ejemplo, debe dominar unas competencias profesionales muy diferentes de las que debe dominar un dietista-nutricionista.

La organización del trabajo académico

Las competencias profesionales plantean la enseñanza universitaria más allá de la consolidación de los contenidos básicos de referencia para la profesión. Por lo tanto, se requieren unas formas de trabajo complementarias a la transmisión de contenidos y es por eso que hablamos de tres tipos de trabajo en el aula o en los espacios de la Universidad de Vic - Universidad Central de Cataluña, que en su conjunto constituyen las horas de contacto de los estudiantes con el profesorado:

- Las **sesiones de clase** se entienden como horas de clase que imparte el profesorado a todo el grupo. Estas sesiones incluyen las explicaciones del profesorado, las horas de realización de exámenes, las conferencias, las proyecciones, etc. Son sesiones centradas en algún o algunos contenidos del programa.
- Las **sesiones de trabajo dirigido** se entienden como horas de actividad de los estudiantes en presencia del profesorado (trabajo en el aula de ordenadores, corrección de ejercicios, actividades en grupo en el aula, coloquios o debates, prácticas de laboratorio, seminarios en pequeño grupo, etc.). Estas sesiones podrán estar dirigidas a todo el grupo, a un subgrupo o a un equipo de trabajo.
- Las **sesiones de tutoría** son aquellas horas en las que el profesorado atiende de forma individual o en grupo pequeño a los estudiantes para conocer el progreso que van realizando en el trabajo personal de la asignatura, orientar o dirigir los trabajos individuales o grupales o comentar los resultados de la evaluación de las diferentes actividades. La iniciativa de la atención tutorial puede partir del profesorado o de los propios estudiantes para plantear dudas sobre los trabajos de la asignatura, pedir orientación sobre bibliografía o fuentes de consulta, conocer la opinión del profesorado sobre el propio rendimiento académico o aclarar dudas sobre los contenidos de la asignatura. La tutoría es un elemento fundamental del proceso de aprendizaje del estudiante.

Dentro del plan de trabajo de una asignatura también se prevén sesiones dedicadas al trabajo personal de los estudiantes, que son las horas destinadas al estudio, a la realización de ejercicios, a la búsqueda de información, a la consulta en la biblioteca, a la lectura, a la redacción y realización de trabajos individuales o en grupo, a la preparación de exámenes, etc.

Los alumnos que cursen el grado en Nutrición Humana y Dietética en la modalidad semipresencial, tendrán más carga de trabajo autónomo para contrarrestar las horas de clase presencial. Las competencias y resultados de aprendizaje de estos estudiantes son los mismos en las dos modalidades, presencial y semipresencial.

El plan de trabajo

Esta nueva forma de trabajar requiere la creación de instrumentos de planificación para el alumnado para que pueda organizar y prever el trabajo que debe realizar en las diferentes asignaturas, tanto en la modalidad presencial como en la semipresencial. Por eso el plan de trabajo se convierte en un recurso importante que posibilita la planificación del trabajo que debe realizar el estudiante en un período de tiempo limitado.

El plan de trabajo es el instrumento que sirve de guía para planificar los contenidos y las actividades de las sesiones de clase, las sesiones de trabajo dirigido y las sesiones de tutoría y consulta. En el plan de trabajo se concretarán y planificarán los trabajos individuales y de grupo y las actividades de trabajo personal de consulta, investigación y estudio que habrá que realizar en el marco de la asignatura.

El plan de trabajo debe centrarse básicamente en el trabajo del estudiante y debe orientarse para que planifique su actividad de estudio encaminada a la consecución de los objetivos de la asignatura y a la adquisición de las competencias establecidas.

La organización del plan de trabajo puede obedecer a criterios de distribución temporal (quincenal, mensual, semestral, etc.) o bien puede organizarse siguiendo los bloques temáticos del programa de la asignatura (o sea, estableciendo un plan de trabajo para cada tema o bloque de temas del programa).

Proceso de evaluación

Según la normativa de la Universidad de Vic, "las enseñanzas oficiales de grado se evaluarán de manera continua y habrá una única convocatoria oficial por matrícula. Para obtener los créditos de una materia o asignatura deberán superarse las pruebas de evaluación establecidas en la programación correspondiente".

La evaluación de las competencias que el estudiante debe adquirir en cada asignatura requiere que el proceso de evaluación no se reduzca a un único examen final. Por lo tanto, se utilizarán diferentes instrumentos para poder garantizar una evaluación continua y más global que tenga en cuenta el trabajo que se ha realizado para adquirir los diferentes tipos de competencias. Por eso hablamos de dos tipos de evaluación con el mismo nivel de importancia:

- Evaluación de proceso: seguimiento del trabajo individualizado para evaluar el proceso de aprendizaje realizado durante el curso. Este seguimiento puede hacerse con las tutorías individuales o grupales, la entrega de trabajos de cada tema y su posterior corrección, con el proceso de organización y logro que siguen los miembros de un equipo de forma individual y colectiva para realizar los trabajos de grupo, etc. La evaluación del proceso se hará a partir de actividades que se realizarán de forma dirigida o se orientarán en clase y tendrán relación con la parte del programa que se esté trabajando. Algunos ejemplos serían: comentario de artículos, textos y otros documentos escritos o audiovisuales (películas, documentales, etc.), participación en debates colectivos, visitas, asistencia a conferencias, etc. Estas actividades se evaluarán de forma continua a lo largo del semestre.
- Evaluación de resultados: corrección de los resultados del aprendizaje del estudiante. Estos resultados pueden ser de diferentes tipos: trabajos en grupo de forma oral y escrita, ejercicios de clase realizados individualmente o en pequeño grupo, reflexiones y análisis individuales en los que se establecen relaciones de diferentes fuentes de información más allá de los contenidos explicados por profesorado en las sesiones de clase, redacción de trabajos individuales, exposiciones orales, realización de exámenes parciales o finales, etc.

De esta manera se establece como sistema de evaluación, la evaluación formativa integrada en el proceso de enseñanza y aprendizaje. Siempre que se indique en el programa, la evaluación continua no impide que se establezcan pruebas u otras actividades de síntesis, la calificación de las cuales no podrá superar el 50% de la nota final.

Esta evaluación contempla dos periodos diferenciados:

- El periodo ordinario, que se realiza de forma integrada al proceso formativo y dentro del periodo lectivo. A lo largo de este periodo se fijan las diferentes actividades y pruebas de evaluación que se realizarán en el marco de cada una de las asignaturas.
- El periodo de evaluación complementaria o de recuperación en el que el estudiante podrá ser evaluado de nuevo de aquellas tareas, actividades o pruebas que no se hayan superado satisfactoriamente en el marco del primer periodo. En este segundo periodo la evaluación no puede suponer más del 50 % de la nota final de la asignatura y, en cualquier caso, se desarrollará de forma coherente con el proceso de evaluación continua establecida en cada asignatura y, por tanto, no podrán entrar aquellas actividades que, en el plan docente y en la guía del estudiante se hayan definido como actividades no recuperables. Si el estudiante quiere optar a obtener una mejor nota en la realización de determinadas actividades de evaluación de la asignatura en el periodo complementario, es necesario que dichas actividades hayan sido identificadas como recuperables y también susceptibles de mejorar nota en este segundo periodo. En ningún caso, las actividades en las que se quiera subir nota, pueden suponer más del 50% de la nota final de la asignatura. Para el establecimiento de la nota final de la asignatura se tomará como referencia la puntuación más alta que haya obtenido el estudiante en aquella actividad. En ningún caso podrá hacerse uso de este segundo periodo de evaluación complementaria / recuperación en la convocatoria extraordinaria, ni en las asignaturas de Trabajo de Fin de Grado, ni en las Prácticas Externas.

Información adicional sobre la docencia del curso 2020-21

El sistema universitario catalán establece un periodo de excepcionalidad durante el curso 2020-21 como consecuencia de la pandemia de la COVID-19. En este contexto los estudios de la UVic-UCC seguirán un modelo híbrido en el que la docencia presencial estará reforzada por sesiones sincrónicas y apoyo *online*. En caso de nueva emergencia sanitaria que implique no poder acceder a las instalaciones universitarias, la docencia se trasladaría a la virtualidad en su totalidad.

PLAN DE ESTUDIOS

Tipo de materia	Créditos
Formación Básica (FB)	60
Obligatoria (OB)	135
Optativa (OP)	15
Trabajo de Fin de Grado (TFG)	6
Prácticas Externas (PE)	24
Total	240

- A pesar de que el plan de estudios prevea la posibilidad de hacer la docencia de algunas asignaturas durante el primer o el segundo semestres, cada año sólo se imparten una vez. Consulta la asignatura para saber el semestre de impartición concreto para este curso académico.

PRIMER CURSO

	Semestre	Créditos	Tipo
Bioquímica	1.º	6,0	FB
English for Health Sciences	1.º	6,0	FB
Estudio del Cuerpo Humano I	1.º	6,0	FB
Química de los Alimentos	1.º	6,0	OB
Cultura, Sociedad y Alimentación	1.º o 2.º	6,0	FB
Psicología	1.º o 2.º	6,0	FB
Bioestadística y Sistemas de Información	2.º	6,0	FB
Bromatología	2.º	6,0	OB
Estudio del Cuerpo Humano II	2.º	6,0	FB
Nutrición Básica	2.º	6,0	OB

SEGUNDO CURSO

	Semestre	Créditos	Tipo
Farmacología	1.º	3,0	OB
Fisiopatología I	1.º	6,0	FB
Fundamentos de la Dietética	1.º	6,0	OB
Microbiología Alimentaria	1.º	3,0	OB
Bioética	1.º o 2.º	6,0	FB
Salud Pública	1.º o 2.º	6,0	OB
Tecnología Culinaria	1.º o 2.º	6,0	OB
Dietética y Ciclo Vital	2.º	6,0	OB
Fisiopatología II	2.º	6,0	FB
Nutrición Avanzada	2.º	6,0	OB
Toxicología e Higiene de los Alimentos	2.º	6,0	OB

TERCER CURSO

	Semestre	Créditos	Tipo
Dietoterapia I	1.º	6,0	OB
Economía y Marketing Aplicado a los Servicios de Alimentación	1.º	3,0	OB
Nutrición Comunitaria	1.º	6,0	OB
Restauración Colectiva	1.º	3,0	OB
Dietética Aplicada a la Diversidad	1.º o 2.º	6,0	OB
Elaboración de Proyectos	1.º o 2.º	6,0	OB
Gestión de la Calidad	1.º o 2.º	3,0	OB
Legislación Alimentaria	1.º o 2.º	3,0	OB
Nutrición y Deporte	1.º o 2.º	6,0	OB
Dietoterapia II	2.º	6,0	OB
Estrategias de Educación Alimentaria	2.º	6,0	OB
Prácticum I	Anual	6,0	PE

CUARTO CURSO

	Semestre	Créditos	Tipo
Atención Integrada	1.º	3,0	OB
Dietoterapia III	1.º	6,0	OB
Emprendimiento y Comunicación Estratégica	1.º	6,0	OB
Nuevas Tendencias en Productos Alimentarios	1.º	3,0	OB
Resolución de Casos Complejos	1.º	3,0	OB
Prácticum II	Anual	6,0	PE
Prácticum III	Anual	12,0	PE
Trabajo de Fin de Grado	Anual	6,0	TFG
Optativas		15,0	OP

OPTATIVAS - SIN ITINERARIO

	Créditos
Ayudas Ergogénicas en el Deporte	3,0
Dietoterapia Infantil	3,0
Terapias Complementarias Aplicadas en el Ámbito de la Dietética	3,0
Nutrición y Cooperación en Situaciones de Emergencias Nutricionales	3,0
Psicología de la Alimentación	3,0
Restauración, Creatividad y Gastronomía	3,0
Nutrición y Medio Ambiente	3,0

ASIGNATURAS OBLIGATORIAS DE PRIMER CURSO

Bioquímica

Tipología: Formación Básica (FB)

Créditos: 6,0

Semestre: 1.º

Lengua de impartición: catalán, español

PROFESORADO

- Montserrat Serra Mas
- Rosa Maria Doménech Mata

OBJETIVOS

Esta asignatura pertenece a la materia Bioquímica, incluida dentro del módulo de Formación Básica correspondiente a la rama de Ciencias de la Salud. En *Bioquímica* se pretende que el estudiante conozca las características generales del funcionamiento del organismo en los ámbitos molecular y celular que le permitan entender muchos de los procesos que se producen en el organismo, tanto en situaciones de salud como de enfermedad y a lo largo del ciclo vital.

Para el desarrollo de esta asignatura no se requieren conocimientos previos específicos.

La asignatura de *Bioquímica* tiene como objetivos principales que los estudiantes sean capaces de:

- Conocer los aspectos generales del funcionamiento del organismo humano desde el punto de vista molecular.
- Conocer las principales biomoléculas y sus funciones en el organismo humano.
- Conocer las características generales de los procesos químicos que efectúan las células, como se regulan y cómo se integran.
- Conocer las bases de la transmisión de la información genética, tanto en organismos procariotas como eucariotas.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- RA1. Conoce los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética.
- RA2. Explica y relaciona las funciones de las principales biomoléculas, de las vías metabólicas y su regulación a nivel celular en el organismo humano.
- RA3. Comprende los mecanismos moleculares de almacenamiento y expresión de la información hereditaria.
- RA4. Elabora informes y documentos escritos (principalmente de carácter técnico) con corrección ortográfica y gramatical en catalán y en español.
- RA5. Usa correctamente la terminología científica y médica.

- RA6. Evalúa de forma global los procesos de aprendizaje llevados a cabo de acuerdo con las planificaciones y objetivos planteados y establece medidas de mejora individual.
- RA7. Adquiere y demuestra conocimientos avanzados de los aspectos teóricos y prácticos y de la metodología de trabajo en el ámbito de la nutrición humana y dietética.

COMPETENCIAS

Específicas

- Aplicar los conocimientos básicos de anatomía y fisiología, química, bioquímica, biología, antropología y psicología a la nutrición humana y la dietética.
- Conocer los fundamentos de la nutrición y la alimentación humanas para comprender las funciones, el uso metabólico, el equilibrio y la regulación de los nutrientes.

Básicas

- Demostrar poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, que se suele encontrar en un nivel que, si bien se sustenta en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia del campo de estudio propio.

Transversales

- Actuar con espíritu y reflexión críticos ante el conocimiento en todas sus dimensiones. Mostrar inquietud intelectual, cultural y científica y compromiso hacia el rigor y la calidad en la exigencia profesional.
- Utilizar diferentes formas de comunicación, tanto orales como escritas o audiovisuales, en la lengua propia y en lenguas extranjeras, con un alto grado de corrección en el uso, la forma y el contenido.

CONTENIDOS

1. Agua y soluciones: Introducción, bioelementos y biomoléculas. Propiedades del agua y funciones en el organismo. Ácidos, bases débiles y soluciones amortiguadoras. Soluciones iónicas, moleculares y coloidales. Presión osmótica.
2. Glúcidos: Estructura y función. Estereoisomería. Anomería y mutarrotación.
3. Aminoácidos y proteínas: Aminoácidos proteicos, propiedades ácido-base y estereoisomería. Enlace peptídico. Péptidos y proteínas. Estructura de las proteínas. Proteínas fibrosas: colágeno.
4. Hemoproteínas: Mioglobina y hemoglobina, estructura y funciones. Propiedades alostéricas de la hemoglobina y factores que condicionan la liberación de oxígeno.
5. Enzimas: Características y funciones de las enzimas. Catálisis enzimática, cinética enzimática. Mecanismos de regulación enzimática.
6. Bioseñalización: Mecanismos de regulación hormonal. Receptores hormonales de membrana, receptores intracelulares.
7. Introducción al metabolismo: Conceptos básicos: vías metabólicas (anabolismo y catabolismo). Fundamentos termodinámicos de los procesos bioquímicos: energía libre de Gibbs. Compuestos ricos en energía de hidrólisis. Obtención metabólica de la energía. Ciclo de Krebs. Fosforilación oxidativa.
8. Metabolismo de glúcidos: Glucólisis. Gluconeogénesis. Regulación glucólisis-gluconeogénesis. Vía de la pentosa-fosfato. Síntesis y degradación de glucógeno. Regulación.
9. Metabolismo de lípidos: Oxidación de los ácidos grasos. Metabolismo de los cuerpos cetónicos. Síntesis de ácidos grasos.
10. Ácidos nucleicos: ADN y ARN. Biosíntesis del ADN. Replicación en procariontes y en eucariotes. Comparación.
11. Transcripción y traducción: Síntesis de ARN en procariontes, ARN polimerasa y promotores. Síntesis de ARN en eucariotes. Procesos postranscripcionales, procesamiento de los ARN. El código genético y la

síntesis de proteínas. Modificaciones postraduccionales.

EVALUACIÓN

Según la Normativa académica de grados de la UVic habrá una única convocatoria oficial que contemplará dos periodos diferentes de evaluación:

- El periodo ordinario, que se realiza de forma integrada al proceso formativo y dentro del periodo lectivo.
- El periodo de evaluación complementaria, en el que el estudiante podrá ser evaluado de nuevo de aquellas tareas, actividades o pruebas que no se hayan superado satisfactoriamente en el marco del primer periodo.

Período ordinario

Evaluación continua de las actividades realizadas por el estudiante a través de:

1. Evaluación de los temas: 70%
 1. Primer parcial: 30 % (recuperable)
 2. Segundo parcial: 40 % (recuperable)
2. Actividades y cuestionarios en línea: 20 % (no recuperables)
3. Prácticas: 10 %
 1. Dossier de prácticas y asistencia a las prácticas (no recuperable)
 2. Examen de prácticas (recuperable)

Asistencia a las clases prácticas

Si se falta a más de un 35 % de las clases, el estudiante no podrá ser evaluado de la parte práctica en su totalidad durante el periodo ordinario y, por tanto, tiene que ir al periodo de recuperación de esta parte.

La nota final de la asignatura será el resultado de la ponderación de las notas obtenidas en cada una de las partes, siempre y cuando la nota del segundo examen parcial de la asignatura sea igual o superior a 4.

Periodo de evaluación complementaria

Las actividades o pruebas que no se hayan superado satisfactoriamente en el periodo ordinario se podrán recuperar siempre y cuando no representen más del 50 % de la asignatura.

Importante

El plagio o la copia de trabajo ajeno son penalizados en todas las universidades y, según la Normativa de derechos y deberes de los y las estudiantes de la Universidad de Vic, constituyen faltas graves. Es por ello que en el transcurso de esta asignatura, cualquier indicio de plagio o de apropiación indebida de textos o ideas de otras personas (sean autores/as, Internet o compañeros/as de clase) se traducirá de manera automática en un suspenso.

Para facilitar la citación apropiada de textos y materiales, hay que consultar las orientaciones y pautas de citación académica disponibles en la página web de la Biblioteca de la UVic.

En caso de nueva emergencia sanitaria que implique confinamiento, no se alterarán las actividades y las ponderaciones de la evaluación. En caso de que no se puedan llevar a cabo presencialmente, se trasladarán a la virtualidad.

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

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

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

El profesorado facilitará las referencias de la bibliografía complementaria y de lectura obligatoria a lo largo del desarrollo de la asignatura y a través del campus virtual.

English for Health Sciences

Tipología: Formación Básica (FB)

Créditos: 6,0

Semestre: 1.º

Lengua de impartición: inglés

PROFESORADO

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

OBJETIVOS

La asignatura de *English for Health Sciences* pertenece a la materia de Idioma Moderno, incluida dentro del módulo de Formación Básica. Se trata de una asignatura instrumental que permite a los alumnos desarrollar las habilidades de producción y comprensión de textos orales y escritos en lengua inglesa en el contexto de la nutrición humana y la dietética.

Los objetivos de esta asignatura son:

- Entender textos auténticos especializados en nutrición y dietética.
- Desarrollar estrategias de expresión escrita de textos específicos en nutrición y dietética.
- Comprender y hablar con fluidez sobre un tema especializado, tanto en presentaciones orales como en debates.
- Conocer y utilizar las estructuras gramaticales y sintácticas adecuadas.
- Conocer y utilizar vocabulario y expresiones del campo semántico de la nutrición humana y la dietética.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- RA1. Busca y organiza la información de forma adecuada de acuerdo con el propósito comunicativo.
- RA2. Lleva a cabo de forma correcta una presentación oral o *role-play* con fluidez y corrección gramatical sobre aspectos de la profesión.
- RA3. Explica y argumenta una opinión oralmente o por escrito.
- RA4. Reconoce y utiliza el vocabulario en las estructuras gramaticales vinculadas a la profesión, el entorno de trabajo, el paciente, su diagnóstico y tratamiento.
- RA5. Se expresa por escrito sobre temas relacionados con la profesión y utiliza el léxico, las estructuras y el registro adecuados.
- RA6. Usa los contenidos de un texto científico o un artículo periodístico sobre temas de salud.
- RA7. Se desenvuelve en contextos de interacción virtual mediante el uso de las TIC.
- RA8. Utiliza adecuadamente el lenguaje oral (verbal y no verbal) en la interacción personal y profesional en catalán, castellano e inglés.
- RA9. Elabora informes y documentos escritos (principalmente de carácter técnico) con corrección ortográfica y gramatical en catalán, castellano e inglés.
- RA10. Comunica a todo tipo de audiencias (especializadas o no) de manera clara y precisa

conocimientos, metodología, ideas, problemas y soluciones.

COMPETENCIAS

Específicas

- Identificar, clasificar y utilizar los alimentos de acuerdo con el conocimiento de su composición química, de las propiedades fisicoquímicas, de las características organolépticas, del valor nutritivo y de la biodisponibilidad de nutrientes.

Básicas

- Ser capaz de transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público especializado y no especializado.

Transversales

- Utilizar diferentes formas de comunicación, tanto orales como escritas o audiovisuales, en la lengua propia y en lenguas extranjeras, con un alto grado de corrección en el uso, la forma y el contenido.
- Mostrar habilidades para el ejercicio profesional en entornos multidisciplinares y complejos, en coordinación con equipos de trabajo en red, ya sea en entornos presenciales o virtuales, mediante el uso informático e informacional de las TIC.

CONTENIDOS

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

EVALUACIÓN

Según la Normativa académica de grados de la UVic habrá una única convocatoria oficial que contemplará dos periodos diferentes de evaluación:

- El periodo ordinario, que se realiza de forma integrada al proceso formativo y dentro del periodo lectivo.
- El periodo de evaluación complementaria, en el que el estudiante podrá ser evaluado de nuevo de aquellas tareas, actividades o pruebas que no se hayan superado satisfactoriamente en el marco del primer periodo.

Período ordinario

Evaluación continua de las actividades realizadas por el estudiante 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 la asignatura será el resultado de la ponderación de las notas obtenidas en cada una de las partes.

Periodo de evaluación complementaria

El estudiante que no supere algunas de las actividades consideradas recuperables podrá recuperarlas en este periodo, siempre y cuando el total de partes no superadas de la asignatura no suponga el 50 % de la nota final.

En caso de nueva emergencia sanitaria que implique confinamiento, no se alterarán las actividades y las ponderaciones de la evaluación. En caso de que no se puedan llevar a cabo presencialmente, se trasladarán a la virtualidad.

Importante

El plagio o la copia de trabajo ajeno son penalizados en todas las universidades y, según la Normativa de derechos y deberes de los y las estudiantes de la Universidad de Vic, constituyen faltas graves. Es por ello que en el transcurso de esta asignatura, cualquier indicio de plagio o de apropiación indebida de textos o ideas de otras personas (sean autores/as, Internet o compañeros/as de clase) se traducirá de manera automática en un suspenso.

Para facilitar la citación apropiada de textos y materiales, hay que consultar las orientaciones y pautas de citación académica disponibles en la página web de la Biblioteca de la UVic.

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

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

Estudio del Cuerpo Humano I

Tipología: Formación Básica (FB)

Créditos: 6,0

Semestre: 1.º

Lengua de impartición: catalán, español

PROFESORADO

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

OBJETIVOS

Esta asignatura, junto con la de *Estudio del Cuerpo Humano II*, conforma la materia de Anatomía, incluida dentro del módulo de Formación Básica, y proporciona los conocimientos sobre las estructuras del organismo y su funcionalidad. Para el desarrollo de esta asignatura no se requieren conocimientos previos específicos.

La asignatura de *Estudio del Cuerpo Humano I* tiene como objetivos principales para los estudiantes:

- Adquirir conocimientos generales sobre la estructura y funcionamiento del cuerpo humano.
- Adquirir conocimientos básicos sobre histología y embriología humana.
- Adquirir conocimientos de las diferentes partes de la anatomía humana.
- Adquirir conocimientos de fisiología o funcionamiento normal del cuerpo humano.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- RA1. Conoce la estructura y función del cuerpo humano, desde el nivel molecular hasta el organismo completo, en las diferentes etapas de la vida.
- RA2. Describe, explica y relaciona de forma correcta las funciones de los diferentes aparatos y sistemas del cuerpo humano.
- RA3. Elabora informes y documentos escritos (principalmente de carácter técnico) con corrección ortográfica y gramatical en catalán y en español.
- RA4. Usa correctamente la terminología científica y médica.
- RA5. Evalúa de forma global los procesos de aprendizaje llevados a cabo de acuerdo con las planificaciones y objetivos planteados y establece medidas de mejora individual.
- RA6. Adquiere y demuestra conocimientos avanzados de los aspectos teóricos y prácticos y de la metodología de trabajo en el ámbito de la nutrición humana y dietética.

COMPETENCIAS

Específicas

- Aplicar los conocimientos básicos de anatomía y fisiología, química, bioquímica, biología, antropología y psicología a la nutrición humana y la dietética.
- Integrar los conocimientos de ciencias básicas y de los alimentos teniendo en cuenta los aspectos biopsicosociales en la evaluación del estado nutricional y de los problemas dietético-nutricionales de los individuos sanos (población infantil, mujeres embarazadas, deportistas...) y/o enfermos.
- Mostrar conocimientos sobre la actividad investigadora básica y la aplicación del método científico para la resolución de problemas y comprender la importancia y limitaciones que tienen en materia sanitaria y nutricional.

Básicas

- Demostrar poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, que se suele encontrar en un nivel que, si bien se sustenta en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia del campo de estudio propio.

Transversales

- Actuar con espíritu y reflexión críticos ante el conocimiento en todas sus dimensiones. Mostrar inquietud intelectual, cultural y científica y compromiso hacia el rigor y la calidad en la exigencia profesional.
- Utilizar diferentes formas de comunicación, tanto orales como escritas o audiovisuales, en la lengua propia y en lenguas extranjeras, con un alto grado de corrección en el uso, la forma y el contenido.

CONTENIDOS

1. Introducción: niveles de organización funcional:
 - Nivel molecular: principales biomoléculas y funciones.
2. Estructura y función de la célula:
 - Membrana plasmática: estructura y funciones (sistemas de transporte).
 - Citoplasma: citosol, orgánulos y funciones.
 - Núcleo: estructura y función (mitosis y meiosis).
3. Genética:
 - Genes, cromosomas, ADN.
 - Herencia: leyes de Mendel, dominancia, codominancia, herencia compleja, etc.
 - Principios básicos de la genética.
 - Trastornos cromosómicos y genéticos.
4. Histología:
 - Tipos de tejidos. Características anatómicas y fisiológicas. Tejido epitelial y tejido conectivo.
 - Tejido nervioso (potencial de acción y placa motora).
5. Homeostasis:
 - Concepto de homeostasis y medio interno.
 - Sistemas de regulación: retroalimentación.
 - Líquidos corporales: agua y electrolitos.
6. Embriología:
 - Concepto y definición de embriología.
 - Período de división celular.
 - Desarrollo embrionario.
 - Desarrollo fetal.
 - Anomalías en el periodo de gestación.

- Células madre.
7. Sangre:
- Características físicas y funciones de la sangre.
 - Formación de células sanguíneas.
 - Eritrocitos: funciones. Metabolismo del hierro.
 - Hemostasia.
 - Grupos sanguíneos.
8. Sistema linfático e inmunitario:
- Vasos linfáticos y linfa.
 - Órganos y tejidos linfáticos.
 - Resistencia inespecífica.
 - Resistencia específica.
9. Sistema digestivo:
- Generalidades anatómicas.
 - Masticación, deglución. Motilidad de boca y esófago. Digestión salival.
 - Digestión gástrica.
 - Digestión intestinal.
 - Estructura y función del hígado y de la vesícula biliar.
 - Páncreas exocrino: secreciones, enzimas digestivas.
 - Tránsito y absorción intestinal. Defecación.
 - Metabolismo: aprovechamiento de los nutrientes. Principales vías metabólicas.

EVALUACIÓN

Según la Normativa académica de grados de la UVic habrá una única convocatoria oficial que contemplará dos periodos diferentes de evaluación:

- El periodo ordinario, que se realiza de forma integrada al proceso formativo y dentro del periodo lectivo.
- El periodo de evaluación complementaria, en el que el estudiante podrá ser evaluado de nuevo de aquellas tareas, actividades o pruebas que no se hayan superado satisfactoriamente en el marco del primer periodo.

La evaluación de la asignatura se hará de acuerdo a los siguientes criterios:

Modalidad presencial

- Examen parcial 1: 15 % (recuperable). En el aula con apuntes.
- Examen parcial 2: 15 % (recuperable). En el aula con apuntes.
- Examen parcial 3: 20 % (recuperable). En el aula con apuntes.
- Trabajos: 25 % (no recuperables).
- Actividades: 25 % (no recuperables). Dentro o fuera del aula.

Modalidad semipresencial

- Examen parcial 1: 15 % (recuperable). En el aula con apuntes.
- Examen parcial 2: 15 % (recuperable). En el aula con apuntes.
- Examen parcial 3: 20 % (recuperable). En el aula con apuntes.
- Trabajos: 25 % (no recuperables).
- Actividades: 25 % (no recuperables). Dentro o fuera del aula.

Para aprobar la asignatura es necesario que se cumplan los dos puntos siguientes:

1. Que cada uno de los exámenes parciales tenga una nota igual o superior a 4. En el periodo de evaluación complementaria se podrán recuperar los 3 parciales.
2. Que la media ponderada de todas las actividades, recuperables y no recuperables, sea igual o superior a 5.

Las actividades o pruebas que no se hayan superado satisfactoriamente en el periodo ordinario se podrán recuperar siempre y cuando no representen más del 50 % de la asignatura.

Las pruebas de evaluación complementaria serán presenciales para las dos modalidades.

Importante

En caso de nueva emergencia sanitaria que implique confinamiento no se alterarán las actividades ni las ponderaciones de la evaluación. En caso de que no se puedan hacer presencialmente, se trasladarán a la virtualidad.

El plagio o la copia de trabajo ajeno son penalizados en todas las universidades y, según la Normativa de derechos y deberes de los y las estudiantes de la Universidad de Vic, constituyen faltas graves. Es por ello que en el transcurso de esta asignatura, cualquier indicio de plagio o de apropiación indebida de textos o ideas de otras personas (sean autores/as, Internet o compañeros/as de clase) se traducirá de manera automática en un suspenso.

Para facilitar la citación apropiada de textos y materiales, hay que consultar las orientaciones y pautas de citación académica disponibles en la página web de la Biblioteca de la UVic.

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

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

Química de los Alimentos

Tipología: Obligatoria (OB)

Créditos: 6,0

Semestre: 1.º

Lengua de impartición: catalán, español

PROFESORADO

- Jordi Viver Fabregó

OBJETIVOS

La asignatura de *Química de los Alimentos* forma parte de la materia de Ciencias de los Alimentos, incluida dentro del módulo de Ciencias de los Alimentos, Higiene y Seguridad Alimentaria, correspondiente a la formación obligatoria del grado en Nutrición Humana y Dietética.

Los objetivos generales de esta asignatura son:

- Entender qué son y cómo funcionan los alimentos a nivel molecular.
- Comprender y predecir el comportamiento y las características de los alimentos.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- RA1. Aplica correctamente los conceptos fundamentales de la química en el estudio de los alimentos.
- RA2. Analiza los principales componentes de los alimentos.
- RA3. Identifica las modificaciones que sufren los alimentos como consecuencia de los principales procesos tecnológicos.
- RA4. Conoce la composición química, las propiedades fisicoquímicas, el valor nutritivo, la biodisponibilidad y las características organolépticas de los alimentos y productos e ingredientes alimenticios.
- RA5. Interpreta las modificaciones que sufren los alimentos y los productos e ingredientes alimenticios como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.
- RA6. Adquiere y demuestra conocimientos avanzados de los aspectos teóricos y prácticos y de la metodología de trabajo en el ámbito de la nutrición humana y dietética.
- RA7. Identifica sus propias necesidades formativas y sabe organizar su propio aprendizaje con un alto grado de autonomía en todo tipo de situaciones (estructuradas o no).

COMPETENCIAS

Específicas

- Aplicar los conocimientos básicos de anatomía y fisiología, química, bioquímica, biología, antropología y psicología a la nutrición humana y la dietética.
- Identificar, clasificar y utilizar los alimentos de acuerdo con el conocimiento de su composición química, de las propiedades fisicoquímicas, de las características organolépticas, del valor nutritivo y de la biodisponibilidad de nutrientes.

Básicas

- Desarrollar las habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

Transversales

- Convertirse en el actor principal del propio proceso formativo con el objetivo de conseguir una mejora personal y profesional y de adquirir una formación integral que permita aprender y convivir en un contexto respetuoso con la diversidad lingüística, con realidades sociales, culturales y económicas diversas.

CONTENIDOS

Contenidos teóricos

1. Estructura de la materia:
 1. Introducción: propiedades y clasificación de la materia
 2. Estructura atómica: átomos, elementos, tabla periódica, el mol
 3. Compuestos químicos: fórmulas, el mol, formulación
 4. El enlace químico: enlace iónico y covalente, fuerzas intermoleculares
 5. Aplicaciones en química de los alimentos
2. Las reacciones químicas:
 1. Estequiometría: cálculos químicos
 2. Equilibrio químico: constante de equilibrio, ácidos y bases, reacciones redox
 3. Aplicaciones en química de los alimentos
3. Química orgánica:
 1. Representación de moléculas orgánicas
 2. Alcanos: propiedades, nomenclatura, reactividad
 3. Otros compuestos orgánicos
 4. Grupos funcionales de los componentes de los alimentos
4. Química de los alimentos:
 1. Factores que afectan las reacciones químicas de los alimentos
 2. Propiedades funcionales y reacciones químicas de las proteínas alimentarias
 3. Propiedades funcionales y reacciones químicas de los carbohidratos alimentarios
 4. Propiedades funcionales y reacciones químicas de los lípidos alimentarios
 5. Actividad de las enzimas en los alimentos

Contenidos prácticos

0. Sesión de riesgos laborales
 1. Entrada al laboratorio de química
 2. Preparación de soluciones
 3. Ácidos y bases
 4. Reconocimiento de grupos funcionales orgánicos
 5. Química de los alimentos

EVALUACIÓN

Según la Normativa académica de grados de la UVic habrá una única convocatoria oficial que contemplará dos periodos diferentes de evaluación:

- El periodo ordinario, que se realiza de forma integrada al proceso formativo y dentro del periodo lectivo.
- El periodo de evaluación complementaria, en el que el estudiante podrá ser evaluado de nuevo de aquellas tareas, actividades o pruebas que no se hayan superado satisfactoriamente en el marco del primer periodo.

Período ordinario

Evaluación continua de las actividades realizadas por el estudiante a través de:

- Actividad 1: una prueba escrita al finalizar el tema 2 (30 % de la nota final; RA1, RA4 y RA6). Actividad recuperable.
- Actividad 2: una prueba escrita de los temas 3 y 4 (35 % de la nota final; RA1, RA3, RA4, RA5 y RA6). Actividad recuperable.
- Actividad 3: prácticas (25 % de la nota final; RA2, RA3, RA5 y RA6). Actividad no recuperable. En la evaluación de las prácticas se contemplará:
 - Evaluación del trabajo en el laboratorio.
 - Control de asistencia.
 - Informe final del grupo.
- Actividad 4: ejercicios propuestos (10 % de la nota final; RA6 y RA7). Actividad no recuperable.

Criterios específicos de la asignatura

- Los alumnos semipresenciales harán el examen de la actividad 1 en línea.
- En el examen final se realizará el examen de la actividad 2 y será presencial para todos los alumnos.
- Las notas de prácticas y los ejercicios propuestos no se pueden recuperar.
- La nota de prácticas se guarda un año.
- La no asistencia a una sesión de prácticas implica un cero en la evaluación de esta práctica.
- Un ejercicio propuesto y entregado fuera de plazo sólo puede valer un 50 % del total asignado a este ejercicio.

Periodo de evaluación complementaria

El estudiante que no supere algunas de las actividades consideradas recuperables con una nota igual o superior a 4 podrá recuperarlas en este periodo, siempre y cuando el total de partes no superadas de la asignatura no suponga el 50 % de la nota final.

- En el examen del período complementario sólo se podrá recuperar una sola de las actividades recuperables (actividad 1 o 2) y será presencial para todos los alumnos.

Criterios generales de evaluación

- La tenencia de teléfonos móviles o similares (*smartphones*, tabletas, etc.) durante la realización de las pruebas conlleva un cero en la prueba.
- La no comparecencia o no presentación dentro de los plazos establecidos de alguna de las actividades de evaluación otorga una nota de cero. Esta calificación se tendrá en cuenta en el momento de calcular la nota final de la asignatura.
- Se obtendrá la nota de la asignatura ponderando, con los porcentajes respectivos, las medias aritméticas de las diferentes actividades.
- El estudiante tendrá la opción de volverse a examinar de las pruebas recuperables suspendidas. Las pruebas de recuperación tendrán lugar durante las últimas semanas del semestre, destinadas a esta función, y no se podrá recuperar más del 50 % de la asignatura.
- Si se renuncia a acceder a la prueba de recuperación, se mantendrá la nota alcanzada en primera

instancia.

- En las actividades no recuperables no se exigen notas mínimas para poder calcular la nota final de la asignatura.

Importante

El plagio o la copia de trabajo ajeno son penalizados en todas las universidades y, según la Normativa de derechos y deberes de los y las estudiantes de la Universidad de Vic, constituyen faltas graves. Es por ello que en el transcurso de esta asignatura cualquier indicio de plagio o de apropiación indebida de textos o ideas de otras personas (sean autores/as, Internet o compañeros/as de clase) se traducirá de manera automática en un suspenso.

Para facilitar la citación apropiada de textos y materiales, hay que consultar las orientaciones y pautas de citación académica disponibles en la página web de la Biblioteca de la UVic.

En caso de nueva emergencia sanitaria que implique confinamiento no se alterarán las actividades ni las ponderaciones de la evaluación. En caso de que las actividades no se puedan llevar a cabo presencialmente, se trasladarán a la virtualidad.

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

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

Cultura, Sociedad y Alimentación

Tipología: Formación Básica (FB)

Créditos: 6,0

Semestre: 1.º o 2.º

Lengua de impartición: catalán, español

PROFESORADO

- Anna Ramon Aribau

OBJETIVOS

La asignatura de *Cultura, Sociedad y Alimentación* pertenece a la materia de Antropología, incluida dentro del módulo de Formación Básica del grado en Nutrición Humana y Dietética.

El significado cultural de la alimentación a veces contradice el hecho biológico en sí. Sobre todo porque los alimentos tienen significados muy variados. Entran en nuestras vidas no sólo por ingestión sino por muchas otras vías, a menudo por influencias externas. Actualmente, mucho más a causa de la publicidad, de los medios de comunicación y las redes sociales. Históricamente la gran mayoría comía los productos que había en su entorno, a veces fruto de la agricultura y, otras veces, de la oferta natural. Costaba conseguirlos y por ello la variedad se apreciaba como algo extraordinario. Esto ha sido así hasta pasada la Segunda Guerra Mundial, al menos en el mundo occidental. Pero en todas las sociedades se han dado alimentos "consumibles" que no han sido consumidos y productos que sí son apreciados por otras agrupaciones humanas. La elección de unos alimentos u otros ha ido ligada muchas veces a la exigencia tecnológica o a la economía. Puede que tenga que ver el "gusto", pero la mayoría de las veces el factor determinante son las creencias en cuanto a las buenas propiedades o a los efectos nocivos de los propios alimentos.

Esta asignatura tiene como objetivo dar a conocer el ser humano en el ámbito de la alimentación. Las ciencias sociales relacionan el concepto de cultura con las creencias, valores, símbolos y estilos de vida de un grupo. Las representaciones referentes a la alimentación de los grupos culturales están íntimamente ligadas a las prácticas que son transmitidas de generación en generación.

Un aspecto básico como esencia de la enseñanza, es capacitar para la reflexión sobre los sistemas de organización social, grupos, familias, comunidades y sistemas alimentarios de las diferentes realidades socioculturales.

El objetivo del curso es acercar al alumno a la comprensión y al desarrollo en la adquisición de herramientas y competencias que permitan dar respuesta a las diferentes necesidades planteadas en un contexto social y pluricultural. Y entender los contenidos teóricos y/o metodológicos que las ciencias sociales han desarrollado en el estudio sociocultural de los procesos relacionados con la alimentación.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- RA1. Conoce la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad.
- RA2. Describe los fundamentos antropológicos de la alimentación humana.

- RA3. Describe y argumenta las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación.
- RA4. Analiza y tiene en cuenta los factores sociales y culturales que influyen en las decisiones y conductas alimentarias.
- RA5. Identifica la diversidad entre las diferentes sociedades y culturas o dentro de una misma sociedad en relación con los alimentos preferidos y más utilizados.
- RA6. Muestra habilidades para la reflexión crítica en los procesos vinculados al ejercicio de la profesión.
- RA7. Plantea intervenciones en coherencia con los valores democráticos y de sostenibilidad mostrando respeto por los derechos fundamentales de las personas.
- RA8. Se desenvuelve en situaciones complejas o que requieren el desarrollo de nuevas soluciones.
- RA9. Recopila e interpreta datos e informaciones sobre las que puede fundamentar sus conclusiones, incluyendo reflexiones sobre asuntos de índole social, científica o ética en el ámbito de la nutrición humana y dietética.

COMPETENCIAS

Generales

- Interactuar con otras personas con empatía, demostrando habilidades en las relaciones interpersonales.

Específicas

- Mostrar conocimientos sobre la actividad investigadora básica y la aplicación del método científico para la resolución de problemas y comprender la importancia y limitaciones que tienen en materia sanitaria y nutricional.

Básicas

- Saber aplicar los conocimientos al trabajo y a la vocación de una forma profesional y poseer las competencias que suelen demostrarse mediante la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas en el área de estudio propia.
- Tener la capacidad de recoger e interpretar datos relevantes (normalmente dentro del área de estudio propia) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas importantes de carácter social, científico o ético.

Transversales

- Actuar con espíritu y reflexión críticos ante el conocimiento en todas sus dimensiones. Mostrar inquietud intelectual, cultural y científica y compromiso hacia el rigor y la calidad en la exigencia profesional.
- Ejercer la ciudadanía activa y la responsabilidad individual con compromiso con los valores democráticos, de sostenibilidad y de diseño universal, a partir de prácticas basadas en el aprendizaje y servicio y en la inclusión social.

CONTENIDOS

1. Introducción a la alimentación humana desde una perspectiva cultural
2. Antropología de la alimentación
3. Adaptación humana y contexto sociocultural
4. Alimentación e identidad cultural
5. Alimentación y diferenciación social
6. Cuerpo, dieta y cultura
7. Seguridad alimentaria

8. Globalización y particularismos alimentarios

EVALUACIÓN

Según la Normativa académica de grados de la UVic habrá una única convocatoria oficial que contemplará dos periodos diferentes de evaluación:

- El periodo ordinario, que se realiza de forma integrada al proceso formativo y dentro del periodo lectivo.
- El periodo de evaluación complementaria, en el que el estudiante podrá ser evaluado de nuevo de aquellas tareas, actividades o pruebas que no se hayan superado satisfactoriamente en el marco del primer periodo.

Período ordinario

Evaluación continua de las actividades realizadas por el estudiante a través de:

- Actividades individuales y/o en grupo (55 % de la nota final de la asignatura / no recuperable)
- Prueba escrita (45 % de la nota final de la asignatura / recuperable).

Periodo de evaluación complementaria

El estudiante que no supere algunas de las actividades consideradas recuperables podrá recuperarlas en este periodo, siempre y cuando el total de partes no superadas de la asignatura no suponga el 50 % de la nota final.

Importante

El plagio o la copia de trabajo ajeno son penalizados en todas las universidades y, según la Normativa de derechos y deberes de los y las estudiantes de la Universidad de Vic, constituyen faltas graves. Es por ello que en el transcurso de esta asignatura, cualquier indicio de plagio o de apropiación indebida de textos o ideas de otras personas (sean autores/as, Internet o compañeros/as de clase) se traducirá de manera automática en un suspenso.

Para facilitar la citación apropiada de textos y materiales, hay que consultar las orientaciones y pautas de citación académica disponibles en la página web de la Biblioteca de la UVic.

En caso de nueva emergencia sanitaria que implique confinamiento, no se alterarán las actividades y las ponderaciones de la evaluación. En caso de que las actividades no se puedan llevar a cabo presencialmente, se trasladarán a la virtualidad.

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

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

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

El profesorado facilitará las referencias de la bibliografía complementaria y de lectura obligatoria a lo largo del desarrollo de la asignatura y a través del campus virtual.

Psicología

Tipología: Formación Básica (FB)

Créditos: 6,0

Semestre: 1.º o 2.º

Lengua de impartición: catalán, español

PROFESORADO

- Àngel Casellas Grau

OBJETIVOS

La asignatura de *Psicología* pertenece a la materia de Psicología, incluida dentro del módulo de Formación Básica del grado en Nutrición Humana y Dietética.

Esta asignatura pretende dar a conocer los contenidos esenciales de la psicología evolutiva y de la salud, así como su aplicación a la práctica profesional. Se considera de una importancia fundamental en la formación básica de los profesionales de la salud.

Los objetivos generales de esta asignatura son:

- Conocer las principales bases y modelos teóricos de la psicología.
- Saber identificar los diferentes tipos de desarrollo (psicomotor, cognitivo y psicosocial) y las características principales de cada uno de ellos en las diferentes etapas del ciclo vital.
- Dominar las estrategias psicológicas necesarias para el abordaje de los procesos inherentes a la psicología de la salud que sean útiles al estudiante en el desarrollo y mejora de su futura praxis profesional.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- RA1. Analiza las bases psicológicas y los factores biopsicosociales que afectan el comportamiento humano y distingue los diferentes momentos del proceso de desarrollo evolutivo.
- RA2. Conoce los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición.
- RA3. Utiliza la terminología específica de psicología.
- RA4. Adquiere las herramientas básicas de aproximación psicológica que se pueden utilizar en su práctica profesional.
- RA5. Muestra habilidades para la reflexión crítica en los procesos vinculados al ejercicio de la profesión.
- RA6. Plantea intervenciones coherentes con los valores democráticos y de sostenibilidad mostrando respeto por los derechos fundamentales de las personas.
- RA7. Se desenvuelve bien en situaciones complejas o que requieren el desarrollo de nuevas soluciones.
- RA8. Recopila e interpreta datos e informaciones sobre los que puede fundamentar sus conclusiones, incluyendo reflexiones sobre asuntos de índole social, científica o ética en el ámbito de la nutrición humana y dietética.

COMPETENCIAS

Generales

- Atender a las necesidades de salud de la población y a los retos del propio colectivo profesional mediante actitudes innovadoras y dinámicas.

Específicas

- Mostrar conocimientos sobre la actividad investigadora básica y la aplicación del método científico para la resolución de problemas y comprender la importancia y limitaciones que tienen en materia sanitaria y nutricional.

Básicas

- Saber aplicar los conocimientos al trabajo y a la vocación de una forma profesional y poseer las competencias que suelen demostrarse mediante la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas en el área de estudio propia.
- Tener la capacidad de recoger e interpretar datos relevantes (normalmente dentro del área de estudio propia) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas importantes de carácter social, científico o ético.

Transversales

- Actuar con espíritu y reflexión críticos ante el conocimiento en todas sus dimensiones. Mostrar inquietud intelectual, cultural y científica y compromiso hacia el rigor y la calidad en la exigencia profesional.
- Ejercer la ciudadanía activa y la responsabilidad individual con compromiso con los valores democráticos, de sostenibilidad y de diseño universal, a partir de prácticas basadas en el aprendizaje y servicio y en la inclusión social.

CONTENIDOS

Módulo 1. Psicología general: modelos teóricos y salud mental

1. Introducción a la psicología
2. Modelo psicoanalítico
3. Modelo humanista
4. Modelo sistémico
5. Modelo cognitivo-conductual

Módulo 2. Psicología de la salud

1. Introducción a la psicología de la salud
2. Enfrentamiento y manejo del diagnóstico: malas noticias
3. Pérdidas y duelo
4. Factores psicosociales en situaciones específicas de salud

Módulo 3. Psicología evolutiva

1. Introducción a la psicología evolutiva
2. La primera infancia: de 0 a 6 años
3. La infancia intermedia: de 6 a 12 años
4. La adolescencia: de 12 a 18 años
5. La madurez: de 18 a 65 años
6. La vejez: a partir de 65 años

EVALUACIÓN

Según la Normativa académica de grados de la UVic habrá una única convocatoria oficial que contemplará dos periodos diferentes de evaluación:

- El periodo ordinario, que tiene lugar de forma integrada al proceso formativo y dentro del periodo lectivo.
- El periodo de evaluación complementaria, en el que el estudiante podrá ser evaluado de nuevo de aquellas tareas, actividades o pruebas que no se hayan superado satisfactoriamente en el marco del primer periodo.

Período ordinario

Evaluación continua de las actividades realizadas por el estudiante a través de:

- Prueba de validación competencial 1 (recuperable) (RA1, RA4, RA5) 20 %
- Prueba de validación competencial 2 (recuperable) (RA1, RA2, RA3, RA4, RA5) 30 %
- Trabajo de psicología evolutiva: 35 %
 - Trabajo escrito (no recuperable) (RA2, RA4) 15 %
 - Exposición oral (no recuperable) (RA2, RA4) 10 %
- Actividades formativas evaluativas (A) (no recuperable) (RA1, RA3, RA4, RA5) 20 %
- Participación en el aula presencial/virtual (no recuperable) (RA1, RA3, RA4, RA5) 5 %

La nota final de la asignatura será el resultado de la ponderación de las notas obtenidas en cada una de las partes. Se aprueba la asignatura si se obtiene una nota mayor de 5.

Periodo de evaluación complementaria

El estudiante que no supere alguna de las actividades consideradas recuperables, podrá recuperarlas en este periodo. La evaluación en este segundo período no puede representar más del 50 % de la nota final de la asignatura.

La calificación final en este periodo se calcula haciendo la media ponderada de las notas obtenidas en cada una de las partes, utilizando la última calificación obtenida en la evaluación ordinaria y en la complementaria. Se aprueba la asignatura si se obtiene una nota mayor de 5.

Importante

El plagio o la copia de trabajo ajeno son penalizados en todas las universidades y, según la Normativa de derechos y deberes de los y las estudiantes de la Universidad de Vic, constituyen faltas graves. Es por ello que en el transcurso de esta asignatura cualquier indicio de plagio o de apropiación indebida de textos o ideas de otras personas (sean autores/as, Internet o compañeros/as de clase) se traducirá de manera automática en un suspenso.

Para facilitar la citación apropiada de textos y materiales, hay que consultar las orientaciones y pautas de citación académica disponibles en la página web de la Biblioteca de la UVic.

En caso de nueva emergencia sanitaria que implique confinamiento, no se alterarán las actividades y las ponderaciones de la evaluación. En caso de que no se puedan llevar a cabo presencialmente, se trasladarán a la virtualidad.

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

- Bayés, R. (2009). *Una Introducción al método científico en psicología*. (1.^a ed.). Girona: Documenta Universitaria .
- Buckman, R. (1998). *Com donar males noticies* (1.^a ed.). Vic: Eumo.
- Dixon, S. (2006). *Encounters with children: pediatric behavior and development*. (1.^a ed.). Philadelphia: Mosby Elsevier.
- Puente, A. (2011). *Psicología contemporánea básica y aplicada*. (1.^a ed.). Madrid: Pirámide.
- Worden, W.J. (2010). *El tratamiento del duelo: Asesoramiento psicológico y terapia*. (1.^a ed.). Barcelona: Paidós.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

El profesorado facilitará las referencias de la bibliografía complementaria y de lectura obligatoria a lo largo del desarrollo de la asignatura y a través del campus virtual.

Bioestadística y Sistemas de Información

Tipología: Formación Básica (FB)

Créditos: 6,0

Semestre: 2.º

Lengua de impartición: catalán, español

PROFESORADO

- Eva Cirera Viñolas

OBJETIVOS

La asignatura de *Bioestadística y Sistemas de la Información* pertenece a la materia de Estadística, incluida dentro del módulo de Formación Básica del grado en Nutrición Humana y Dietética.

Esta asignatura se entiende como una materia que debe aportar la base para poder comprender la literatura científica por un lado, y, por otro, debe capacitar a los estudiantes y futuros profesionales en la utilización de una nueva herramienta de expresión.

Es una iniciación al mundo de la ciencia y a la creación de conocimiento y una puerta de entrada al conocimiento científico, rasgo diferencial de la formación universitaria.

Este conocimiento debe servir para ayudar a los estudiantes a dar respuesta a las preguntas que les surgirán en la práctica clínica. Es por ello que hay que disponer de competencias relacionadas con la búsqueda de información relevante en torno al problema que se quiera resolver.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- RA1. Conoce las bases conceptuales que le permitirán realizar búsquedas en las principales fuentes documentales del ámbito de la salud.
- RA2. Identifica la estructura y el contenido de un artículo original en una publicación científica.
- RA3. Conoce la estadística aplicada a las ciencias de la salud y aplica correctamente las pruebas idóneas en relación con cada problema de estudio.
- RA4. Interpreta los resultados obtenidos derivados de las pruebas estadísticas empleadas.
- RA5. Aplica de forma efectiva un paquete estadístico para el análisis de datos.
- RA6. Se desenvuelve correctamente en el uso general de las TIC y, en general, en los entornos tecnológicos propios del ámbito profesional.
- RA7. Elabora informes y documentos escritos (principalmente de carácter técnico) con corrección ortográfica y gramatical en catalán, español y inglés.
- RA8. Recopila e interpreta datos e informaciones sobre las que puede fundamentar sus conclusiones, incluyendo reflexiones sobre asuntos de índole social, científica o ética en el ámbito de la nutrición humana y dietética.

COMPETENCIAS

Específicas

- Mostrar conocimientos sobre la actividad investigadora básica y la aplicación del método científico para la resolución de problemas y comprender la importancia y limitaciones que tienen en materia sanitaria y nutricional.

Básicas

- Saber aplicar los conocimientos al trabajo y a la vocación de una forma profesional y poseer las competencias que suelen demostrarse mediante la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas en el área de estudio propia.
- Tener la capacidad de recoger e interpretar datos relevantes (normalmente dentro del área de estudio propia) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas importantes de carácter social, científico o ético.

Transversales

- Utilizar diferentes formas de comunicación, tanto orales como escritas o audiovisuales, en la lengua propia y en lenguas extranjeras, con un alto grado de corrección en el uso, la forma y el contenido.
- Mostrar habilidades para el ejercicio profesional en entornos multidisciplinares y complejos, en coordinación con equipos de trabajo en red, ya sea en entornos presenciales o virtuales, mediante el uso informático e informacional de las TIC.

CONTENIDOS

1. La investigación en salud:
 1. El método científico:
 - Etapas en el proceso de la investigación y aportación de la estadística.
 - Los artículos originales: estructura y lectura crítica de artículos.
 2. Sistemas de información en salud:
 - Iniciación a la búsqueda bibliográfica y a la gestión documental en el ámbito sociosanitario.
 - Criterios de calidad para la información en la red y lectura crítica de documentos. Estilos de citación bibliográfica.
2. Estadística descriptiva:
 - Conceptos básicos: variables y escalas de medida.
 - Recogida de la información y organización de los datos para el análisis estadístico.
 - Medidas de frecuencia, de tendencia central y de dispersión.
 - Representación gráfica de la información.
 - Uso de paquetes estadísticos para el análisis descriptivo: SPSS.
 - Elaboración del informe de resultados descriptivo.
3. Estadística inferencial:
 - Teoría de muestras. Estimación puntual y por intervalo.
 - Los tests de hipótesis. Comparación de proporciones. Comparación de medias. Correlación y regresión.
 - Uso de paquetes estadísticos para el análisis inferencial: SPSS.
 - Elaboración del informe de resultados de inferencia.

EVALUACIÓN

Según la Normativa académica de grados de la UVic habrá una única convocatoria oficial que contemplará dos periodos diferentes de evaluación:

- El periodo ordinario, que se realiza de forma integrada al proceso formativo y dentro del periodo lectivo.
- El periodo de evaluación complementaria, en el que el estudiante podrá ser evaluado de nuevo de aquellas tareas, actividades o pruebas que no se hayan superado satisfactoriamente en el marco del primer periodo.

Pruebas individuales

- Prueba en línea de sistemas de la información (tema 1): 5 % (no recuperable)
- Prueba escrita de estadística descriptiva (tema 2): 20 % (recuperable)
- Prueba escrita de estadística inferencial (tema 3): 40 % (recuperable)
- Pruebas *online* de SPSS: 10 % (no recuperable)

Actividad en grupo

- Elaboración de un póster científico y de una presentación oral: 20 % (no recuperable)

Participación individual

- Seguimiento de la participación e implicación en la asignatura y en las tutorías grupales del póster: 5 % (no recuperable)

1. Período ordinario

Para aprobar la asignatura es necesario que se cumplan los dos puntos siguientes:

- Hay que obtener una nota igual o superior a 4 en los dos exámenes parciales de estadística descriptiva y estadística inferencial.
- Es necesario que la media ponderada de todas las actividades, recuperables y no recuperables, sea igual o superior a 5.

2. Periodo de evaluación complementaria

El estudiante podrá ser evaluado de nuevo de aquellas tareas, actividades o pruebas que no se hayan superado satisfactoriamente en el marco del periodo ordinario.

La evaluación en este segundo período no puede representar más del 50 % de la nota final de la asignatura. Por lo tanto, sólo es recuperable uno de los dos controles de los temas 3 y 4 de estadística descriptiva y estadística inferencial, respectivamente.

Para aprobar la asignatura hay que cumplir los mismos requisitos que en el periodo ordinario.

Importante

En caso de nueva emergencia sanitaria que implique confinamiento no se alterarán las actividades ni las ponderaciones de la evaluación. En caso de que no se puedan llevar a cabo presencialmente, se trasladarán a la virtualidad.

El plagio o la copia de trabajo ajeno son penalizados en todas las universidades y, según la Normativa de derechos y deberes de los y las estudiantes de la Universidad de Vic, constituyen faltas graves. Es por ello que en el transcurso de esta asignatura cualquier indicio de plagio o de apropiación indebida de textos o ideas de otras personas (sean autores/as, Internet o compañeros/as de clase) se traducirá de manera automática en un suspenso.

Para facilitar la citación apropiada de textos y materiales, hay que consultar las orientaciones y pautas de citación académica disponibles en la página web de la Biblioteca de la UVic.

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

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

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

El profesorado facilitará las referencias de la bibliografía complementaria y de lectura obligatoria a lo largo del desarrollo de la asignatura y a través del campus virtual.

Bromatología

Tipología: Obligatoria (OB)

Créditos: 6,0

Semestre: 2.º

Lengua de impartición: catalán, español

PROFESORADO

- Anna Maria Dalmau oda
- Míriam Torres Moreno

OBJETIVOS

La asignatura de *Bromatología* forma parte de la materia de Ciencias de los Alimentos, incluida dentro del módulo de Ciencias de los Alimentos e Higiene y Seguridad Alimentaria correspondiente a la Formación Obligatoria del grado en Nutrición Humana y Dietética.

No existen requerimientos previos pero es recomendable haber cursado la asignatura Química de los Alimentos.

Los objetivos generales de esta asignatura son:

- Conocer la composición, las propiedades y el valor nutritivo de los diferentes alimentos.
- Conocer los tipos de alteraciones y modificaciones que pueden producirse en los alimentos y los cambios a los que pueden estar sometidos en función del tratamiento que reciban, la manipulación, el embalaje y el almacenamiento.
- Conocer y saber aplicar las técnicas y los métodos característicos en el análisis físico, químico y sensorial de los alimentos.
- Conocer y saber aplicar las herramientas y razonamientos que posibiliten la interpretación de problemas reales en la composición de los alimentos, como el análisis de componentes mayoritarios y minoritarios, elementos traza, aditivos y residuos contaminantes.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- RA1. Analiza los principales componentes de los alimentos.
- RA2. Identifica las modificaciones que sufren los alimentos como consecuencia de los principales procesos tecnológicos.
- RA3. Identifica y clasifica los alimentos y los productos e ingredientes alimenticios.
- RA4. Conoce la composición química, las propiedades fisicoquímicas, el valor nutritivo, la biodisponibilidad y las características organolépticas de los alimentos y productos e ingredientes alimenticios.
- RA5. Conoce los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos.
- RA6. Aplica los fundamentos del análisis bromatológico y sensorial de los productos alimenticios.
- RA7. Interpreta y maneja las bases de datos y tablas de composición de los alimentos.
- RA8. Asesora científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y su desarrollo.

- RA9. Recopila e interpreta datos e informaciones sobre los que puede fundamentar sus conclusiones, incluyendo reflexiones sobre asuntos de índole científica.

COMPETENCIAS

Generales

- Atender a las necesidades de salud de la población y a los retos del propio colectivo profesional mediante actitudes innovadoras y dinámicas.

Específicas

- Analizar las modificaciones que experimentan los alimentos como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios y también las herramientas disponibles para optimizar sus características nutricionales y organolépticas.
- Identificar, clasificar y utilizar los alimentos de acuerdo con el conocimiento de su composición química, de las propiedades fisicoquímicas, de las características organolépticas, del valor nutritivo y de la biodisponibilidad de nutrientes.
- Participar en la actividad básica de investigación, desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos de alimentación de acuerdo con los conocimientos científicos y dar respuesta a los problemas y las necesidades sociales de los consumidores y de las normativas actuales.

Transversales

- Actuar con espíritu y reflexión críticos ante el conocimiento en todas sus dimensiones. Mostrar inquietud intelectual, cultural y científica y compromiso hacia el rigor y la calidad en la exigencia profesional.
- Convertirse en el actor principal del propio proceso formativo con el objetivo de conseguir una mejora personal y profesional y de adquirir una formación integral que permita aprender y convivir en un contexto respetuoso con la diversidad lingüística, con realidades sociales, culturales y económicas diversas.

CONTENIDOS

1. Introducción a la bromatología
 - Introducción
 - Alimentos, clasificación de los alimentos
 - Componentes de los alimentos
 - Tablas de composición de los alimentos
 - Nuevas tendencias en alimentos
2. Alimentos de origen animal
 - Carnes y productos derivados
 - Leche y derivados
 - Pescado, marisco y derivados
 - Huevos y derivados
3. Alimentos de origen vegetal y otros alimentos
 - Cereales y derivados
 - Hortalizas y derivados
 - Legumbres y derivados
 - Frutas carnosas, frutos secos y productos derivados
 - Aceites y grasas
 - Otros alimentos
4. Métodos de análisis de alimentos

- Métodos fisicoquímicos de análisis de alimentos
- Métodos sensoriales de análisis de alimentos
- Métodos microbiológicos

EVALUACIÓN

Según la Normativa académica de grados de la UVic habrá una única convocatoria oficial que contemplará dos periodos diferentes de evaluación:

- El periodo ordinario, que se realiza de forma integrada al proceso formativo y dentro del periodo lectivo.
- El periodo de evaluación complementaria, en el que el estudiante podrá ser evaluado de nuevo de aquellas tareas, actividades o pruebas que no se hayan superado satisfactoriamente en el marco del primer periodo.

Período ordinario

Evaluación continua de las actividades llevadas a cabo por el estudiante a través de actividades de evaluación que representan el 100 % de la nota final (NF):

Actividad 1: Pruebas escritas de teoría (40 % de la NF; parciales recuperables de forma independiente)

- 1.^{er} parcial (20 % de la NF)
- 2.^o parcial (20 % de la NF)

Para aprobar la asignatura es necesario tener una nota igual o superior a 5 en la nota media de los dos exámenes parciales.

Actividad 2: Trabajo de curso (20 % de la NF; actividad no recuperable)

- Participación, fichas 1, 2 y 3 (35 % de la actividad)
- Póster (50 % de la actividad)
- Defensa oral (15 % de la NF)

Actividad 3: Prácticas (10 % de la NF; actividad no recuperable - asistencia obligatoria)

- Informes previos y cuestionarios de prácticas (10 % de la NF)

Actividad 4: Ejercicios (30 % de la NF; no recuperable)

- Ejercicio 1.1: Etiquetado (5 % de la NF)
- Ejercicio 1.2: Características y componentes de los alimentos (10 % de la NF)
- Ejercicio 2: Alimentos de origen animal (10 % de la NF)
- Ejercicio 3: Alimentos de origen vegetal (5 % de la NF)
- Cuestionarios y ejercicios de autoevaluación (voluntarios, sin ponderación)

La nota final de la asignatura será el resultado de la ponderación de las notas obtenidas en cada una de las partes. Se aprueba la asignatura si obtiene una nota igual o superior a 5, siempre que la media de los dos exámenes parciales sea igual o superior a 5.

Periodo de evaluación complementaria

El estudiante que no supere alguna de las actividades consideradas recuperables podrá recuperarlas en este periodo. La evaluación en este segundo período no puede representar más del 50 % de la nota final de la asignatura. La calificación final de este periodo se calcula haciendo la media ponderada de las notas obtenidas en cada una de las partes, utilizando la última calificación obtenida en la evaluación ordinaria y en la complementaria. Se aprueba la asignatura si se obtiene una nota mayor de 5.

Importante

En caso de nueva emergencia sanitaria que implique confinamiento no se alterarán las actividades ni las ponderaciones de la evaluación. En caso de que no se puedan llevar a cabo presencialmente, se trasladarán a la virtualidad.

El plagio o la copia de trabajo ajeno son penalizados en todas las universidades y, según la Normativa de derechos y deberes de los y las estudiantes de la Universidad de Vic, constituyen faltas graves. Es por ello que en el transcurso de esta asignatura cualquier indicio de plagio o de apropiación indebida de textos o ideas de otras personas (sean autores/as, Internet o compañeros/as de clase) se traducirá de manera automática en un suspenso.

Para facilitar la citación apropiada de textos y materiales, hay que consultar las orientaciones y pautas de citación académica disponibles en la página web de la Biblioteca de la UVic.

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

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

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

El profesorado facilitará las referencias de la bibliografía complementaria y de lectura obligatoria a lo largo del desarrollo de la asignatura y a través del campus virtual.

Estudio del Cuerpo Humano II

Tipología: Formación Básica (FB)

Créditos: 6,0

Semestre: 2.º

Lengua de impartición: catalán, español

PROFESORADO

- Ana Tirado Esteban
- Docencia por asignar
- Helena Grau Clopes
- Xavier Fernández Sala
- Xavier Jordana Comín

OBJETIVOS

Esta asignatura, junto con la de *Estudio del Cuerpo Humano I*, conforma la materia de Anatomía Humana, incluida dentro del módulo de Formación Básica, y proporciona los conocimientos sobre las estructuras del organismo y su funcionalidad. Para el desarrollo de esta asignatura no se requieren conocimientos previos específicos.

La asignatura de *Estudio del Cuerpo Humano II* tiene como objetivo principal:

- Adquirir conocimientos generales sobre la estructura y funcionamiento del cuerpo humano.
- Adquirir conocimientos básicos sobre histología y embriología humana.
- Adquirir conocimientos de las diferentes partes de la anatomía humana.
- Adquirir conocimientos de fisiología o funcionamiento normal del cuerpo humano.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- RA1. Conoce la estructura y función del cuerpo humano, desde el nivel molecular hasta el organismo completo, en las diferentes etapas de la vida.
- RA2. Describe, explica y relaciona de forma correcta las funciones de los diferentes aparatos y sistemas del cuerpo humano.
- RA3. Elabora informes y documentos escritos (principalmente de carácter técnico) con corrección ortográfica y gramatical en catalán y en español.
- RA4. Usa correctamente la terminología científica y médica.
- RA5. Evalúa de forma global los procesos de aprendizaje llevados a cabo de acuerdo con las planificaciones y objetivos planteados y establece medidas de mejora individual.
- RA6. Adquiere y demuestra conocimientos avanzados de los aspectos teóricos y prácticos y de la metodología de trabajo en el ámbito de la nutrición humana y dietética.

COMPETENCIAS

Específicas

- Aplicar los conocimientos básicos de anatomía y fisiología, química, bioquímica, biología, antropología y psicología a la nutrición humana y la dietética.
- Integrar los conocimientos de ciencias básicas y de los alimentos teniendo en cuenta los aspectos biopsicosociales en la evaluación del estado nutricional y de los problemas dietético-nutricionales de los individuos sanos (población infantil, mujeres embarazadas, deportistas...) y/o enfermos.
- Mostrar conocimientos sobre la actividad investigadora básica y la aplicación del método científico para la resolución de problemas y comprender la importancia y limitaciones que tienen en materia sanitaria y nutricional.

Básicas

- Demostrar poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, que se suele encontrar en un nivel que, si bien se sustenta en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia del campo de estudio propio.

Transversales

- Actuar con espíritu y reflexión críticos ante el conocimiento en todas sus dimensiones. Mostrar inquietud intelectual, cultural y científica y compromiso hacia el rigor y la calidad en la exigencia profesional.
- Utilizar diferentes formas de comunicación, tanto orales como escritas o audiovisuales, en la lengua propia y en lenguas extranjeras, con un alto grado de corrección en el uso, la forma y el contenido.

CONTENIDOS

1. Sistema nervioso:
 1. Generalidades anatómicas
 2. Neurofisiología: potencial de membrana en reposo, potencial graduado, potencial de acción, propagación del impulso nervioso, transmisión sináptica, neurotransmisores.
 3. Organización de los centros nerviosos
 4. Médula espinal: reflejos somáticos
 5. Corteza motora primaria y sistema piramidal
 6. Sistema extrapiramidal
 7. Funciones del cerebelo
 8. Sistema nervioso autónomo
 9. Sentidos especiales: gusto, olfato, oído y vista
2. Sistema locomotor:
 1. Funciones del aparato locomotor
 2. Tejido óseo: funciones básicas, estructura del hueso, tipo de tejido óseo. Osificación, crecimiento óseo, remodelación ósea
 3. Sistema esquelético: esqueleto axial, esqueleto apendicular, articulaciones.
 4. Tejido muscular: contracción muscular, tipos de contracciones y tipos de fibras
 5. Sistema muscular: tipos de músculos. Origen e inserción y acción. Ligamento y tendón
3. Sistema endocrino:
 1. Principios fundamentales de la endocrinología. Glándulas endocrinas
 2. Hormonas: tipos, receptores hormonales y mecanismos de acción. Control de la secreción hormonal
 3. Hipotálamo e hipófisis (adenohipófisis y neurohipófisis): anatomía, hormonas, funciones y regulación de la secreción

4. Glándula tiroides: hormonas, funciones y regulación de la secreción
5. Regulación del metabolismo del calcio: PTH, calcitonina y vitamina D
6. Glándulas adrenales: corteza adrenal (mineralocorticoides y glucocorticoides), médula adrenal (epinefrina y norepinefrina)
7. Páncreas endocrino
4. Sistema cardiovascular:
 1. El corazón: aspectos mecánicos y eléctricos. Ciclo cardíaco
 2. Sistema vascular: arterias, venas. Intercambio capilar. Resistencia periférica
 3. Regulación de la circulación, presión arterial y resistencia periférica
 4. Circulaciones especiales
 5. Termorregulación
5. Sistema respiratorio:
 1. Estructura y función del sistema respiratorio
 2. Desarrollo pulmonar, aparición de la ventilación colateral y del surfactante pulmonar
 3. Mecánica de la respiración
 4. Ventilación pulmonar. Volúmenes y capacidades
 5. Intercambio de gases: respiración externa y respiración interna
 6. Transporte de oxígeno y transporte de dióxido de carbono
 7. Relación ventilación/perfusión
 8. Distribución del flujo sanguíneo pulmonar
 9. Control de la respiración
6. Sistema renal:
 1. Generalidades anatómicas
 2. Funciones del riñón
 3. Mecanismos de filtración, reabsorción y secreción
 4. Actividad osmótica del riñón
 5. Funciones del riñón en la regulación del equilibrio ácido-base
 6. La micción
7. Sistema reproductor:
 1. Generalidades anatómicas del aparato genital masculino
 2. Fisiología de la reproducción masculina: espermatogénesis y control hormonal de la espermatogénesis. Funciones de las hormonas sexuales masculinas
 3. Generalidades anatómicas del aparato genital femenino
 4. Fisiología de la reproducción femenina: ovogénesis. Ciclo reproductor femenino: regulación hormonal, fases, cambios hormonales
 5. Glándulas mamarias

EVALUACIÓN

Según la Normativa académica de grados de la UVic habrá una única convocatoria oficial que contemplará dos periodos diferentes de evaluación:

- El periodo ordinario, que se realiza de forma integrada al proceso formativo y dentro del periodo lectivo.
- El periodo de evaluación complementaria, en el que el estudiante podrá ser evaluado de nuevo de aquellas tareas, actividades o pruebas que no se hayan superado satisfactoriamente en el marco del primer periodo.

Período ordinario

La evaluación de la asignatura se hará de acuerdo a los siguientes criterios:

Modalidad presencial

- Examen parcial 1: 15 % (recuperable). En el aula con apuntes.
- Examen parcial 2: 15 % (recuperable). En el aula con apuntes.
- Examen parcial 3: 20 % (recuperable). En el aula con apuntes.
- Trabajo: 30 % (no recuperable).
- Actividades: 20 % (no recuperables). Dentro o fuera del aula.

Modalidad semipresencial

- Examen parcial 1: 15 % (recuperable). En el aula con apuntes.
- Examen parcial 2: 15 % (recuperable). En el aula con apuntes.
- Examen parcial 3: 20 % (recuperable). En el aula con apuntes.
- Trabajo: 30 % (no recuperable).
- Actividades: 20 % (no recuperables). Dentro o fuera del aula.

Para aprobar la asignatura es necesario que se cumplan los dos puntos siguientes:

1. Que cada uno de los exámenes parciales tenga una nota igual o superior a 4. En el periodo de evaluación complementaria se podrán recuperar los 3 parciales.
2. Que la media ponderada de todas las actividades, recuperables y no recuperables, sea igual o superior a 5.

Periodo de evaluación complementaria

El estudiante que no supere algunas de las actividades consideradas recuperables podrá recuperarlas en este periodo, siempre y cuando el total de partes no superadas de la asignatura no suponga el 50 % de la nota final.

Importante

El plagio o la copia de trabajo ajeno son penalizados en todas las universidades y, según la Normativa de derechos y deberes de los y las estudiantes de la Universidad de Vic, constituyen faltas graves. Es por ello que en el transcurso de esta asignatura, cualquier indicio de plagio o de apropiación indebida de textos o ideas de otras personas (sean autores/as, Internet o compañeros/as de clase) se traducirá de manera automática en un suspenso.

Para facilitar la citación apropiada de textos y materiales, hay que consultar las orientaciones y pautas de citación académica disponibles en la página web de la Biblioteca de la UVic.

En caso de nueva emergencia sanitaria que implique confinamiento no se alterarán las actividades ni las ponderaciones de la evaluación. En caso de que no se puedan llevar a cabo presencialmente, se trasladarán a la virtualidad.

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

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

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

El profesorado facilitará las referencias de la bibliografía complementaria y de lectura obligatoria a lo largo del desarrollo de la asignatura y a través del campus virtual.

Nutrición Básica

Tipología: Obligatoria (OB)

Créditos: 6,0

Semestre: 2.º

Lengua de impartición: catalán, español

PROFESORADO

- Eulàlia Bosch Presegué
- Glòria Gómez López

OBJETIVOS

La asignatura de *Nutrición Básica* forma parte de la materia Nutrición y Farmacología, incluida dentro del módulo Ciencias de la Nutrición, la Dietética, la Salud y la Nutrición Comunitaria correspondiente a la Formación Obligatoria del grado en Nutrición Humana y Dietética.

No existen requerimientos previos, pero es recomendable haber cursado *Bioquímica* y *Estudio del Cuerpo Humano I*.

Los objetivos generales de esta asignatura son:

- Conocer todos los procesos que engloban la nutrición humana y comprender cómo estos repercuten en el funcionamiento del organismo humano y en el estado de salud de las personas.
- Conocer las funciones de los diferentes nutrientes en el organismo humano y relacionar dicho conocimiento con las necesidades corporales y las recomendaciones diarias de nutrientes en las personas sanas.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- RA1. Conoce las bases y fundamentos de la alimentación y nutrición humana.
- RA2. Describe los procesos fisiológicos y metabólicos a través de los cuales las personas reciben, transforman y utilizan los nutrientes y relaciona cada nutriente con las funciones que desempeña en el organismo.
- RA3. Relaciona los requerimientos nutricionales de cada etapa del ciclo vital con los cambios fisiológicos y metabólicos que se producen en cada una de ellas.
- RA4. Conoce las bases del equilibrio nutricional y su regulación.
- RA5. Evalúa de forma global los procesos de aprendizaje realizados de acuerdo con las planificaciones y objetivos planteados y establece medidas individuales de mejora.
- RA6. Elabora informes y documentos escritos (principalmente de carácter técnico) con corrección ortográfica y gramatical en catalán, castellano e inglés.

COMPETENCIAS

Específicas

- Aplicar los conocimientos básicos de anatomía y fisiología, química, bioquímica, biología, antropología y psicología a la nutrición humana y la dietética.
- Conocer los fundamentos de la nutrición y la alimentación humanas para comprender las funciones, el uso metabólico, el equilibrio y la regulación de los nutrientes.
- Integrar los conocimientos de ciencias básicas y de los alimentos teniendo en cuenta los aspectos biopsicosociales en la evaluación del estado nutricional y de los problemas dietético-nutricionales de los individuos sanos (población infantil, mujeres embarazadas, deportistas...) y/o enfermos.

Básicas

- Tener la capacidad de recoger e interpretar datos relevantes (normalmente dentro del área de estudio propia) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas importantes de carácter social, científico o ético.

Transversales

- Utilizar diferentes formas de comunicación, tanto orales como escritas o audiovisuales, en la lengua propia y en lenguas extranjeras, con un alto grado de corrección en el uso, la forma y el contenido.

CONTENIDOS

1. Introducción:
 1. Conceptos básicos.
 2. Bases fisiológicas de la nutrición.
 3. Bases bioquímicas de la nutrición.
2. Hidratos de carbono:
 1. Tipo de hidratos de carbono y funciones.
 2. Digestión, absorción, distribución y metabolismo de los hidratos de carbono en el periodo absorptivo.
 3. Metabolismo en el periodo interdigestivo.
 4. Fibra dietética.
3. Lípidos:
 1. Tipo de lípidos y funciones.
 2. Ácidos grasos: tipos y repercusiones para la salud.
 3. Ácidos grasos esenciales: metabolismo y funciones.
 4. Digestión, absorción y distribución. Lipoproteínas: tipos y funciones.
 5. Metabolismo de las lipoproteínas.
 6. Metabolismo en el periodo absorptivo y en el período interdigestivo.
4. Proteínas:
 1. Funciones de las proteínas y aminoácidos. Aminoácidos esenciales.
 2. Digestión, absorción y distribución.
 3. Metabolismo de los aminoácidos.
 4. Metabolismo en el periodo absorptivo y en el período interdigestivo.
 5. Calidad de las proteínas y requerimientos.
5. Metabolismo del etanol:
 1. Bebidas alcohólicas. Consumo de etanol y efectos.
 2. Absorción y distribución y metabolismo del etanol.
 3. Efectos del consumo moderado y del consumo crónico.
6. Metabolismo energético y estrés oxidativo:
 1. Unidades de energía y contenido energético de los alimentos.

2. Métodos para medir el gasto energético.
3. Balance energético y regulación ponderal.
4. Especies reactivas de oxígeno (ROS): producción y citotoxicidad.
5. Sistemas de defensa antioxidante.
7. Vitaminas hidrosolubles:
 1. Características generales de las vitaminas.
 2. Absorción, transporte, metabolismo, almacenamiento y excreción.
 3. Funciones de cada vitamina en el organismo.
 4. Ingesta recomendada.
 5. Deficiencia y toxicidad.
8. Vitaminas liposolubles:
 1. Absorción, transporte, metabolismo, almacenamiento y excreción.
 2. Funciones de cada vitamina en el organismo.
 3. Ingestas recomendadas.
 4. Deficiencia y toxicidad.
9. Minerales mayoritarios:
 1. Calcio y fósforo.
 2. Magnesio.
 3. Azufre.
10. Agua y electrolitos:
 1. Agua: funciones, distribución corporal y equilibrio acuoso.
 2. Electrolitos: sodio, potasio y cloruro.
 3. Alteración del equilibrio hidroelectrolítico.
 4. Equilibrio ácido-base.
11. Elementos traza:
 1. Absorción, transporte, metabolismo, almacenamiento y excreción.
 2. Funciones de cada elemento en el organismo.
 3. Ingestas recomendadas.
 4. Deficiencia y toxicidad.
12. Nutrición y ciclo vital:
 1. Nutrición durante el embarazo y la lactancia.
 2. Nutrición del lactante y en la infancia.
 3. Nutrición y envejecimiento.

EVALUACIÓN

Según la Normativa académica de grados de la UVic habrá una única convocatoria oficial que contemplará dos periodos diferentes de evaluación:

- El periodo ordinario, que se realiza de forma integrada al proceso formativo y dentro del periodo lectivo.
- El periodo de evaluación complementaria, en el que el estudiante podrá ser evaluado de nuevo de aquellas tareas, actividades o pruebas que no se hayan superado satisfactoriamente en el marco del primer periodo.

Modalidad presencial

Período ordinario

Evaluación continua de las actividades realizadas por el estudiante a través de:

1. Evaluación de los temas: 70 % (recuperable)
 1. Primer parcial (37 %)
 2. Segundo parcial (33 %)
2. Actividades y cuestionarios en el aula y/o en línea: 20 % (no recuperables)

3. Trabajo colaborativo: 10 % (no recuperable)

La nota final de la asignatura será el resultado de la ponderación de las notas obtenidas en cada una de las partes.

Periodo de evaluación complementaria

El estudiante que no supere algunas de las actividades consideradas recuperables, podrá recuperarlas en este periodo, siempre y cuando el total de partes por recuperar no suponga más del 50 % de la nota.

Modalidad semipresencial

Período ordinario

Evaluación continua de las actividades realizadas por el estudiante a través de:

1. Evaluación de los temas: 70 % (recuperable)
 1. Primer parcial (37 %)
 2. Segundo parcial (33 %)
2. Actividades y cuestionarios en línea: 20 % (no recuperables)
3. Trabajo colaborativo: 10 % (no recuperable)

La nota final de la asignatura será el resultado de la ponderación de las notas obtenidas en cada una de las partes.

Periodo de evaluación complementaria

El estudiante que no supere algunas de las actividades consideradas recuperables podrá recuperarlas en este periodo, siempre y cuando el total de partes no superadas de la asignatura a recuperar no suponga más del 50 % de la nota final.

Importante

El plagio o la copia de trabajo ajeno son penalizados en todas las universidades y, según la Normativa de derechos y deberes de los y las estudiantes de la Universidad de Vic, constituyen faltas graves. Es por ello que en el transcurso de esta asignatura cualquier indicio de plagio o de apropiación indebida de textos o ideas de otras personas (sean autores/as, Internet o compañeros/as de clase) se traducirá de manera automática en un suspenso.

Para facilitar la citación apropiada de textos y materiales, hay que consultar las orientaciones y pautas de citación académica disponibles en la página web de la Biblioteca de la UVic.

En caso de nueva emergencia sanitaria que implique confinamiento no se alterarán las actividades ni las ponderaciones de la evaluación. En caso de que no se puedan llevar a cabo presencialmente, se trasladarán a la virtualidad.

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

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

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

El profesorado facilitará las referencias de la bibliografía complementaria y de lectura obligatoria a lo largo del desarrollo de la asignatura y a través del campus virtual.

ASIGNATURAS OBLIGATORIAS DE SEGUNDO CURSO

Farmacología

Tipología: Obligatoria (OB)

Créditos: 3,0

Semestre: 1.º

Lengua de impartición: catalán, español

PROFESORADO

- Ester Goutan Roura
- Núria Fonts Serra

OBJETIVOS

La asignatura de *Farmacología* pertenece a la materia de Nutrición y Farmacología, incluida dentro del módulo de Ciencias de la Nutrición, la Dietética, la Salud y la Nutrición Comunitaria del grado en Nutrición Humana y Dietética.

La atención centrada en la persona requiere intervenciones en equipos interdisciplinarios. Para garantizar mejores resultados de trabajo es necesario que los miembros de estos equipos tengan no sólo la formación específica de la disciplina a la que pertenecen, sino también una formación bastante amplia que les permita compartir decisiones de manera crítica y asertiva. En la línea de esta formación más amplia, los profesionales de la nutrición y la dietética necesitan conocimientos básicos de farmacología.

Los objetivos que se pretenden alcanzar en esta asignatura son:

1. Adquirir los conocimientos de la terminología básica de la farmacología.
2. Diferenciar las formas farmacéuticas y vías de administración de los medicamentos.
3. Comprender los procesos farmacocinéticos y farmacodinámicos.
4. Identificar los fármacos de los grupos terapéuticos más utilizados en el tratamiento de patologías en el que intervenga el profesional de la nutrición.
5. Informar y formar al paciente, familia, cuidadores y a la comunidad en general sobre la utilización adecuada de los medicamentos y sobre las consecuencias derivadas tanto de la utilización racional como de la mala utilización.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- RA1. Aplica la farmacoterapia a partir del conocimiento de los principios básicos de la farmacología y del acceso a las fuentes documentales del ámbito y analiza las indicaciones, dosis y vías de administración de los medicamentos de acuerdo con los diferentes grupos terapéuticos, los mecanismos de acción y los efectos farmacológicos.
- RA2. Usa correctamente la terminología científica y médica.
- RA3. Elabora informes y documentos escritos (principalmente de carácter técnico) con corrección

ortográfica y gramatical en catalán, español y inglés.

- RA4. Se desenvuelve bien en situaciones complejas o que requieren el desarrollo de nuevas soluciones.
- RA5. Recopila e interpreta datos e informaciones sobre las que puede fundamentar sus conclusiones, incluyendo reflexiones sobre asuntos de índole social, científica o ética en el ámbito de la nutrición humana y la dietética.

COMPETENCIAS

Específicas

- Mostrar conocimientos sobre la actividad investigadora básica y la aplicación del método científico para la resolución de problemas y comprender la importancia y limitaciones que tienen en materia sanitaria y nutricional.

Básicas

- Saber aplicar los conocimientos al trabajo y a la vocación de una forma profesional y poseer las competencias que suelen demostrarse mediante la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas en el área de estudio propia.
- Tener la capacidad de recoger e interpretar datos relevantes (normalmente dentro del área de estudio propia) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas importantes de carácter social, científico o ético.

Transversales

- Utilizar diferentes formas de comunicación, tanto orales como escritas o audiovisuales, en la lengua propia y en lenguas extranjeras, con un alto grado de corrección en el uso, la forma y el contenido.

CONTENIDOS

1. Introducción a la farmacología
 1. Historia de la farmacología. Conceptos generales de farmacología: Fármaco. Medicamento. Formas farmacéuticas y vías de administración. Farmacocinética. Farmacodinamia. Farmacovigilancia.
2. Farmacología de aparatos y sistemas
 1. Farmacología del sistema nervioso
 1. Farmacoterapia del sistema nervioso autónomo: simpaticomiméticos, simpaticolíticos, parasimpaticomiméticos y parasimpaticolíticos
 2. Farmacología del sistema nervioso central: antipsicóticos, ansiolíticos y antidepresivos
 2. Farmacología del dolor y la inflamación
 1. Analgésicos y antipiréticos
 2. Opioides
 3. Farmacología del aparato digestivo y del metabolismo
 1. Fármacos para alteraciones relacionadas con la acidez
 2. Fármacos para alteraciones funcionales
 3. Laxantes/antidiarreicos
 4. Antidiabéticos
 5. Antiobesidad
 6. Vitaminas y suplementos minerales
 4. Farmacología del aparato respiratorio
 1. Antitusivos centrales, expectorantes y mucolíticos
 2. Broncodilatadores: centrales, β -adrenérgicos, anticolinérgicos.

3. Corticosteroides
5. Farmacología del aparato cardiovascular
 1. Antihipertensivos
 2. Diuréticos
 3. Hipolipemiantes
6. Farmacología de la sangre
 1. Antianémicos
 2. Fármacos para los trastornos hemostáticos
7. Farmacología antiinfecciosa
 1. Antibióticos
 2. Antivíricos
 3. Antifúngicos
3. Sesión integrativa
4. Seminario de resistencia a los antibióticos

EVALUACIÓN

Según la Normativa académica de grados de la UVic habrá una única convocatoria oficial que contemplará dos periodos diferentes de evaluación:

- El periodo ordinario, que se realiza de forma integrada al proceso formativo y dentro del periodo lectivo.
- El periodo de evaluación complementaria, en el que el estudiante podrá ser evaluado de nuevo de aquellas tareas, actividades o pruebas que no se hayan superado satisfactoriamente en el marco del primer periodo.

Período ordinario

Evaluación continua de las actividades realizadas por el estudiante a través de:

- Exámenes
 - Examen I (35 % de la nota final de la asignatura / recuperable)
 - Examen II (35 % de la nota final de la asignatura / recuperable)
- Trabajos de casos
 - Caso de digestivo (15 % de la nota final de la asignatura / **no** recuperable)
- Sesión integrativa (actividad en grupo) (12,5 % de la nota final de la asignatura / **no** recuperable)
 - Trabajo previo a la sesión integrativa (individual) (2,5 % de la nota final de la asignatura / **no** recuperable)

La nota final de la asignatura será el resultado de la ponderación de las notas obtenidas en cada una de las partes.

Periodo de evaluación complementaria

En el supuesto de no aprobar la asignatura durante el periodo ordinario, se podrá optar a la recuperación de alguna de las actividades recuperables que no se haya superado satisfactoriamente (con una nota igual o superior a 5), siempre y cuando no representen más del 50 % de la nota final de la asignatura.

Importante

El plagio o la copia de trabajo ajeno son penalizados en todas las universidades y, según la Normativa de derechos y deberes de los y las estudiantes de la Universidad de Vic, constituyen faltas graves. Es por ello que en el transcurso de esta asignatura, cualquier indicio de plagio o de apropiación indebida de textos o ideas de otras personas (sean autores/as, Internet o compañeros/as de clase) se traducirá de manera automática en un suspenso.

Para facilitar la citación apropiada de textos y materiales, hay que consultar las orientaciones y pautas de citación académica disponibles en la página web de la Biblioteca de la UVic.

En caso de nueva emergencia sanitaria que implique confinamiento no se alterarán las actividades ni las ponderaciones de la evaluación. En caso de que no se puedan llevar a cabo presencialmente, se trasladarán a la virtualidad.

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

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

Fisiopatología I

Tipología: Formación Básica (FB)

Créditos: 6,0

Semestre: 1.º

Lengua de impartición: catalán, español

PROFESORADO

- Elvira Catalán March
- Xavier de Castro Gutierrez

OBJETIVOS

La asignatura de *Fisiopatología I*, junto con la *II*, pertenece a la materia de Fisiología, incluida dentro del módulo de Formación Básica del grado en Nutrición Humana y Dietética.

Los objetivos de la asignatura son:

- Conocer las alteraciones, discapacidades y, especialmente, los aspectos fisiopatológicos que ocasionan en las personas las enfermedades relacionadas con la nutrición.
- Familiarizarse con los métodos diagnósticos generales.
- Conocer los tratamientos médicos y quirúrgicos aplicados y el fundamento de esta aplicación.
- Comprender y utilizar correctamente la terminología científica y médica.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- RA1. Repasa y conoce la estructura y función del cuerpo humano desde niveles moleculares hasta los diferentes sistemas corporales en todas las etapas de la vida.
- RA2. Explica y relaciona las alteraciones fisiopatológicas más importantes de los diferentes aparatos y sistemas corporales.
- RA3. Describe los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición.
- RA4. Identifica y explica los principales signos y síntomas de las enfermedades utilizando la terminología propia de las ciencias de la salud, así como los principales abordajes terapéuticos.
- RA5. Elabora informes y documentos escritos (principalmente de carácter técnico) con corrección ortográfica y gramatical en catalán y en español.
- RA6. Evalúa de forma global los procesos de aprendizaje de acuerdo con la planificación y objetivos planteados y establece medidas de mejora individual.
- RA7. Adquiere y demuestra conocimientos avanzados de los diferentes aspectos teóricos y prácticos y de la metodología de trabajo en el ámbito de la nutrición humana y dietética.

COMPETENCIAS

Específicas

- Aplicar los conocimientos básicos de anatomía y fisiología, química, bioquímica, biología, antropología y psicología a la nutrición humana y la dietética.
- Diseñar e implementar planes de alimentación para personas y/o grupos sanos (población infantil, mujeres embarazadas, deportistas...) o enfermos teniendo en cuenta las diferentes técnicas y productos de apoyo nutricional disponibles y el ámbito de competencia del dietista-nutricionista.
- Integrar los conocimientos de ciencias básicas y de los alimentos teniendo en cuenta los aspectos biopsicosociales en la evaluación del estado nutricional y de los problemas dietético-nutricionales de los individuos sanos (población infantil, mujeres embarazadas, deportistas...) y/o enfermos.

Básicas

- Demostrar poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, que se suele encontrar en un nivel que, si bien se sustenta en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia del campo de estudio propio.

Transversales

- Actuar con espíritu y reflexión críticos ante el conocimiento en todas sus dimensiones. Mostrar inquietud intelectual, cultural y científica y compromiso hacia el rigor y la calidad en la exigencia profesional.
- Utilizar diferentes formas de comunicación, tanto orales como escritas o audiovisuales, en la lengua propia y en lenguas extranjeras, con un alto grado de corrección en el uso, la forma y el contenido.

CONTENIDOS

Módulo 1. Fisiopatología general básica

1. Introducción. Concepto de salud y enfermedad. Terminología. Historia clínica
2. Adaptación, lesión y muerte celular
3. Lesiones por hipoxia
4. Bases fisiopatológicas de las enfermedades genéticas
5. Neoplasias (I). Biología y genética del cáncer: transformación celular y oncogenes
6. Neoplasias (II). Factores de riesgo. Prevención
7. Fisiopatología de la respuesta inflamatoria. Regeneración celular y cicatrización.
8. Respuesta inflamatoria sistémica
9. Fisiopatología de la enfermedad infecciosa
10. Alteraciones de la temperatura corporal
11. Fisiopatología del dolor agudo y crónico
12. Quemaduras
13. Fisiopatología del envejecimiento.

Módulo 2. Patología del aparato digestivo

1. Recuerdo anatomofisiológico
2. Patología del esófago. Disfagia, pirosis y regurgitación. Cáncer de esófago
3. Patología del estómago. Dispepsia, úlcera y cáncer
4. Enfermedades del hígado (I). Esteatosis. Hepatitis
5. Enfermedades del hígado (II). Cirrosis. Hipertensión portal
6. Patología de las vías biliares. Dispepsia biliar. Colelitiasis. Coledocolitiasis
7. Pancreatitis aguda y crónica. Fibrosis quística del páncreas. Cáncer de páncreas

8. Diarrea aguda y crónica. Malabsorción intestinal
9. Síndrome de sobrecrecimiento bacteriano intestinal
10. Enfermedad inflamatoria crónica intestinal
11. Patología del intestino grueso. Enfermedad diverticular de colon. Cáncer de colon
12. Fisiopatología de la oclusión intestinal
13. Fisiopatología del estreñimiento
14. Patología anorrectal frecuente
15. Fisiopatología de la vascularización del tubo digestivo: Hemorragia digestiva. Isquemia mesentérica

Módulo 3. Alergias e intolerancias alimentarias

1. Reacción adversa a los alimentos: alergia, intolerancia, intoxicación
2. Introducción al estudio de las alergias (I). Reacciones de hipersensibilidad
3. Alergias (II). Alergias cutáneas. Anafilaxia
4. Alergias alimentarias. Estudio de las más frecuentes: proteínas del huevo y de la leche
5. Intolerancia a los alimentos. Intolerancia al gluten (enfermedad celíaca)
6. Intolerancia alimentaria de causa enzimática (lactosa y otros), farmacológica o química y de causa indeterminada

Módulo 4. Patología del sistema endocrino y metabolismo

1. Fisiología hormonal. Tipo y mecanismo de acción. Regulación hormonal. Hipo e hiperfunción.
2. Patología del eje hipotálamo-hipófisis. Adenohipófisis y neurohipófisis
3. Patología de la tiroides
4. Patología de las glándulas suprarrenales
5. Patología de las hormonas gonadales
6. Patología de las paratiroides. Fisiopatología del metabolismo del calcio, fósforo y magnesio.
7. Fisiopatología del metabolismo de los glúcidos: Diabetes mellitus
8. Fisiopatología del metabolismo de los lípidos. Hiperlipoproteinemias
9. Fisiopatología del metabolismo de las proteínas. Amiloidosis. Hiperuricemia
10. Obesidad. Síndrome metabólico
11. Metabolopatías congénitas

Módulo 5. Oncología clínica

1. Manifestaciones clínicas del paciente con cáncer
2. Sistemática de estudio del paciente neoplásico. Tipos histológicos. Estadios TNM. Marcadores tumorales. Síndromes paraneoplásicos. Factores pronósticos
3. Terapéutica oncológica. Estrategia general. Tratamiento local. (Cirugía. Radioterapia.)
4. Tratamiento sistémico. Quimioterapia. Hormonoterapia. Inmunoterapia
5. Alteraciones nutricionales en el paciente oncológico

EVALUACIÓN

Según la Normativa de la UVic aprobada por el Consejo de Dirección de la Universidad habrá una única convocatoria oficial que contemplará dos periodos diferentes de evaluación:

- Periodo ordinario, que tiene lugar dentro del período lectivo
- Periodo de evaluación complementaria

Período ordinario

Evaluación continua de las actividades realizadas por el estudiante a través de:

- Evaluación de los módulos 1 + 4 + 5 (35 % de la nota final de la asignatura / recuperable)
- Evaluación de los módulos 2 + 3 (35 % de la nota final de la asignatura / recuperable)
- Asistencia y participación en clase (10 % de la nota final de la asignatura / no recuperable)
- Resolución de casos clínicos (20 % de la nota final de la asignatura / no recuperable)

La nota final de la asignatura será el resultado de la ponderación de las notas obtenidas en cada una de las partes.

Para realizar la ponderación y aprobar la asignatura es necesario que el alumno obtenga en cada examen parcial una nota igual o superior a 4. Todo examen con nota inferior a 4 se tendrá que recuperar.

Periodo de evaluación complementaria

El estudiante que no supere alguna de las actividades consideradas recuperables, podrá recuperarlas en este periodo. No se permite recuperar más del 50% de la asignatura. En caso de tener las dos evaluaciones suspendidas se podrá recuperar la de nota más baja.

Importante

El plagio o la copia de trabajo ajeno son penalizados en todas las universidades y, según la Normativa de derechos y deberes de los y las estudiantes de la Universidad de Vic, constituyen faltas graves. Es por ello que en el transcurso de esta asignatura, cualquier indicio de plagio o de apropiación indebida de textos o ideas de otras personas (sean autores/as, Internet o compañeros/as de clase) se traducirá de manera automática en un suspenso.

Para facilitar la citación apropiada de textos y materiales, hay que consultar las orientaciones y pautas de citación académica disponibles en la página web de la Biblioteca de la UVic.

En caso de nueva emergencia sanitaria que implique confinamiento no se alterarán las actividades ni las ponderaciones de la evaluación. En caso de que no se puedan llevar a cabo presencialmente, se trasladarán a la virtualidad.

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

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

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

El profesorado facilitará las referencias de la bibliografía complementaria y de lectura obligatoria a lo largo del desarrollo de la asignatura y a través del campus virtual.

Fundamentos de la Dietética

Tipología: Obligatoria (OB)

Créditos: 6,0

Semestre: 1.º

Lengua de impartición: catalán, español

PROFESORADO

- Martí Noguera Soldevila
- Rosa Maria Espinosa Arboix

OBJETIVOS

La asignatura de *Fundamentos de Dietética* forma parte de la materia de Dietética, incluida dentro del módulo de Ciencias de la Nutrición la Dietética y la Salud correspondiente a la Formación Obligatoria del grado en Nutrición Humana y Dietética.

No hay requerimientos previos, pero se recomienda haber cursado la asignatura de *Nutrición Básica* y que sea la primera asignatura cursada de la materia de Dietética.

Los objetivos generales de esta asignatura son:

- Conocer el modelo y el método del proceso de atención dietética.
- Conocer y aplicar adecuadamente los instrumentos de evaluación del estado nutricional y de la ingesta del sujeto.
- Conocer y saber interpretar los estándares nutricionales y alimentarios vigentes en la actualidad.
- Profundizar en el conocimiento y la aplicación de las raciones alimenticias y las medidas caseras de consumo habitual de nuestro entorno.
- Conocer las bases de la alimentación saludable.
- Adquirir habilidad en la calibración de dietas.
- Proponer pautas de alimentación saludable para el individuo adulto sano en base a las recomendaciones nutricionales.
- Planificar consejos y recomendaciones alimentarias para individuos sanos.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- RA1. Conoce las bases y fundamentos de la alimentación y nutrición humana.
- RA2. Interpreta y maneja las bases de datos y tablas de composición de los alimentos.
- RA3. Aplica los conocimientos de las ciencias de los alimentos y de la nutrición a la práctica dietética.
- RA4. Identifica las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).
- RA5. Conoce, detecta de forma precoz y evalúa las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.
- RA6. Planifica, realiza e interpreta la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como con enfermedad.
- RA7. Elabora e interpreta una historia dietética en individuos sanos y enfermos.

- RA8. Interpreta e integra los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.
- RA9. Diseña y hace valoraciones nutricionales para identificar las necesidades de la población en términos de alimentación y nutrición, e identifica los determinantes de salud nutricional.
- RA10. Prescribe el tratamiento específico correspondiente al ámbito de competencia del dietista-nutricionista.
- RA11. Domina las herramientas básicas TIC utilizadas en el ámbito de la alimentación, la nutrición y la dietética.

COMPETENCIAS

Generales

- Demostrar compromiso con la profesión y con sus valores, con la mejora continua de la práctica y buscar excelencia en la atención a las personas, las familias y la comunidad.

Específicas

- Actuar de acuerdo a los principios éticos y manejar la información sanitaria y nutricional de manera segura, teniendo en cuenta que se trata de elementos esenciales de la profesión de un dietista-nutricionista.
- Diseñar e implementar planes de alimentación para personas y/o grupos sanos (población infantil, mujeres embarazadas, deportistas...) o enfermos teniendo en cuenta las diferentes técnicas y productos de apoyo nutricional disponibles y el ámbito de competencia del dietista-nutricionista.
- Identificar, clasificar y utilizar los alimentos de acuerdo con el conocimiento de su composición química, de las propiedades fisicoquímicas, de las características organolépticas, del valor nutritivo y de la biodisponibilidad de nutrientes.
- Integrar los conocimientos de ciencias básicas y de los alimentos teniendo en cuenta los aspectos biopsicosociales en la evaluación del estado nutricional y de los problemas dietético-nutricionales de los individuos sanos (población infantil, mujeres embarazadas, deportistas...) y/o enfermos.

Básicas

- Saber aplicar los conocimientos al trabajo y a la vocación de una forma profesional y poseer las competencias que suelen demostrarse mediante la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas en el área de estudio propia.

Transversales

- Actuar con espíritu y reflexión críticos ante el conocimiento en todas sus dimensiones. Mostrar inquietud intelectual, cultural y científica y compromiso hacia el rigor y la calidad en la exigencia profesional.

CONTENIDOS

1. Introducción a la dietética
 - Presentación e introducción a la dietética. Concepto y objetivos de la dietética
2. Nutrientes y estándares nutricionales
 - Ingestas recomendadas y objetivos nutricionales: interpretación y uso
3. Bases de la alimentación saludable
 - Alimentación saludable en el adulto sano. Ingestas y recomendaciones dietéticas. Guías alimentarias. Dieta mediterránea
4. Proceso de atención dietética
 - Concepto, fases, desarrollo y aplicación
5. Planificación dietética

- Planificación dietética en la edad adulta. Equilibrio cualitativo y cuantitativo. Metodologías de calibración de dietas
6. Valoración del estado nutricional del individuo
- Métodos de evaluación del estado nutricional e interpretación de datos antropométricos

EVALUACIÓN

Según la Normativa de la UVic aprobada por el Consejo de Dirección de la Universidad habrá una única convocatoria oficial que contemplará dos periodos diferentes de evaluación:

- Periodo ordinario: tendrá lugar dentro del período lectivo
- Periodo de evaluación complementaria

Período ordinario

Evaluación continua de las actividades realizadas por el estudiante a través de:

- Exámenes (30 % de la nota final / recuperables):
 - Examen parcial (10 % de la nota final de la asignatura)
 - Examen final (20 % de la nota final de la asignatura)
- Actividades de resolución de ejercicios, casos y calibración de dietas (60 % de la nota final):
 - A1-A2 (cada actividad pondera un 5 % de la nota final de la asignatura / recuperables)
 - A3 (pondera un 10 % de la nota final de la asignatura / recuperable)
 - A4-A5 (cada actividad pondera un 15 % de la nota final de la asignatura / no recuperables)
 - A6 (pondera un 10 % de la nota final de la asignatura / no recuperable)
- Participación en el foro (10 % de la nota final / no recuperable)

La nota final de la asignatura será el resultado de la ponderación de las notas obtenidas en cada una de las partes, siempre y cuando:

- Exámenes: se supere cada examen con una nota mínima de 5.
- Actividades: se entreguen todas las actividades y al menos 5 se hayan superado con una nota mínima de 5 cada una.

Periodo de evaluación complementaria

El estudiante que no supere algunas de las actividades consideradas recuperables podrá recuperarlas en este periodo, siempre y cuando el total de partes no superadas de la asignatura no suponga el 50 % de la nota final.

Importante

El plagio o la copia de trabajo ajeno son penalizados en todas las universidades y, según la Normativa de derechos y deberes de los y las estudiantes de la Universidad de Vic, constituyen faltas graves. Es por ello que en el transcurso de esta asignatura, cualquier indicio de plagio o de apropiación indebida de textos o ideas de otras personas (sean autores/as, Internet o compañeros/as de clase) se traducirá de manera automática en un suspenso.

Para facilitar la citación apropiada de textos y materiales, hay que consultar las orientaciones y pautas de citación académica disponibles en la página web de la Biblioteca de la UVic.

En caso de nueva emergencia sanitaria que implique confinamiento no se alterarán las actividades ni las ponderaciones de la evaluación. En caso de que no se puedan llevar a cabo presencialmente, se trasladarán a la virtualidad.

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

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

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

El profesorado facilitará las referencias de la bibliografía complementaria y de lectura obligatoria a lo largo del desarrollo de la asignatura y a través del campus virtual.

Microbiología Alimentaria

Tipología: Obligatoria (OB)

Créditos: 3,0

Semestre: 1.º

Lengua de impartición: catalán, español

PROFESORADO

- Anna Maria Dalmau Roda

OBJETIVOS

La asignatura de *Microbiología Alimentaria* forma parte de la materia de Ciencias de los Alimentos, incluida dentro del módulo de Ciencias de los Alimentos, Higiene y Seguridad Alimentaria y Gestión de la Calidad, correspondiente a la formación obligatoria del grado en Nutrición Humana y Dietética.

Los objetivos de esta asignatura son:

- Conocer las principales características de las bacterias y los hongos.
- Identificar las principales bacterias y hongos relacionados con los alimentos.
- Entender el papel de estos microorganismos en las fermentaciones alimentarias.
- Relacionar las malas prácticas higiénicas de la manipulación de los alimentos con los problemas de la alteración de los alimentos y la posibilidad de toxiinfecciones alimentarias.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- RA1. Conoce la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.
- RA2. Conoce el origen de los microorganismos y describe los principales microorganismos relacionados con los alimentos.
- RA3. Deduce la posibilidad de crecimiento de los diferentes microorganismos en función de las características de los alimentos.
- RA4. Es capaz de interpretar qué pasa en una fermentación alimentaria.
- RA5. Sabe como se alterará un alimento en función de sus características y de las condiciones de almacenamiento.
- RA6. Recopila e interpreta datos e informaciones sobre los que puede fundamentar sus conclusiones, incluyendo reflexiones críticas.

COMPETENCIAS

Específicas

- Aplicar la gestión de la seguridad alimentaria de acuerdo con los conocimientos de microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos para implementar sistemas de calidad en el marco de la legislación vigente.

Básicas

- Desarrollar las habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

Transversales

- Convertirse en el actor principal del propio proceso formativo con el objetivo de conseguir una mejora personal y profesional y de adquirir una formación integral que permita aprender y convivir en un contexto respetuoso con la diversidad lingüística, con realidades sociales, culturales y económicas diversas.

CONTENIDOS

1. Introducción
 1. Naturaleza del mundo microbiano
 2. Principales fuentes de los microorganismos
2. Características generales
 1. Bacterias
 2. Hongos
3. Las bacterias, los hongos y los alimentos
 1. Microorganismos importantes en los alimentos
 2. Crecimiento en los alimentos
4. Las bacterias y hongos útiles
 1. Estárteres
 2. Probióticos
 3. Fermentaciones alimentarias
5. Las bacterias y hongos no deseados
 1. Alteración de alimentos

EVALUACIÓN

Según la Normativa de la UVic aprobada por el Consejo de Dirección de la Universidad habrá una única convocatoria oficial que contemplará dos periodos diferentes de evaluación:

- El periodo ordinario, que se realiza de forma integrada al proceso formativo y dentro del periodo lectivo.
- El periodo de evaluación complementaria, en el que el estudiante podrá ser evaluado de nuevo de aquellas tareas, actividades o pruebas que no se hayan superado satisfactoriamente en el marco del primer periodo.

Período ordinario

Evaluación continua de las actividades realizadas por el estudiante a través de:

- **Actividad 1:** pruebas escritas (40 % de la nota final de la asignatura)
 1. 1.º parcial (15 % de la nota final / no eliminatorio / no recuperable)
 2. 2.º parcial (25 % de la nota final / recuperable)

Estas pruebas escritas no tienen nota mínima, pero para aprobar la asignatura esta actividad debe tener una nota igual o superior a 4,5.

- **Actividad 2:** cuestionarios de seguimiento de teoría, ejercicios y prácticas (20 % de la nota final de la asignatura / no recuperable)
- **Actividad 3:** ejercicios, informes y participación (40 % de la nota final de la asignatura / no recuperable)

La nota final de la asignatura será el resultado de la ponderación de las notas obtenidas en cada una de las partes (siempre y cuando se cumpla el requisito de la actividad 1). Se aprueba la asignatura si se obtiene una nota igual o superior a un 5.

Periodo de evaluación complementaria

El estudiante que no supere alguna de las actividades consideradas recuperables, podrá recuperarlas en este periodo. La evaluación en este período no puede representar más del 50 % de la nota final de la asignatura.

La calificación final de este periodo se calcula haciendo la media ponderada de las notas obtenidas en cada una de las partes, utilizando la última calificación obtenida en la evaluación ordinaria y en la complementaria. Se aprueba la asignatura si se obtiene una nota igual o superior a un 5.

Importante

En caso de nueva emergencia sanitaria que implique confinamiento no se alterarán las actividades ni las ponderaciones de la evaluación. En caso de que no se puedan llevar a cabo presencialmente, se trasladarán a la virtualidad.

El plagio o la copia de trabajo ajeno son penalizados en todas las universidades y, según la Normativa de derechos y deberes de los y las estudiantes de la Universidad de Vic, constituyen faltas graves. Es por ello que en el transcurso de esta asignatura, cualquier indicio de plagio o de apropiación indebida de textos o ideas de otras personas (sean autores/as, Internet o compañeros/as de clase) se traducirá de manera automática en un suspenso.

Para facilitar la citación apropiada de textos y materiales, hay que consultar las orientaciones y pautas de citación académica disponibles en la página web de la Biblioteca de la UVic.

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

-
- Hernández Urzua, M.A. (2016). *Microbiología de los alimentos. Fundamentos y aplicaciones en ciencias de la salud* (1.ª ed.). Madrid: Editorial médica panamericana.
 - Jay, J.M. (2009). *Microbiología moderna de los alimentos* (5.ª ed.). Zaragoza: Acribia.
 - Mossel, D.A., Moreno García, B. (2003). *Microbiología de los alimentos. Fundamentos ecológicos para garantizar y comprobar la integridad microbiológica* (2.ª ed.). Zaragoza: Acribia.
 - Prescott, L.M. [et al.] (2004). *Microbiología* (2.ª ed.). Madrid: MacGraw-Hill Interamericana.
 - Willey, J.M., Sherwood, L.M. (2009). *Microbiología. Microbiología de Prescott* (7.ª ed.). Madrid: MacGraw-Hill.

Bioética

Tipología: Formación Básica (FB)

Créditos: 6,0

Semestre: 1.º o 2.º

Lengua de impartición: catalán, español

PROFESORADO

- Ester Busquets Alibés
- Núria Tria Parareda

OBJETIVOS

La asignatura de *Bioética* forma parte de la materia de Ética, incluida dentro del módulo de formación básica, y pretende dar a conocer los contenidos esenciales tanto de la bioética fundamental como de la bioética clínica. La bioética es una disciplina que pretende ayudar al estudiante para que pueda ser un buen profesional de la salud, sobre todo desde la vertiente de actitudes y valores éticos. La primera parte pretende introducir al estudiante en los conocimientos básicos de la bioética y de otras disciplinas relacionadas. En la segunda parte se abordan cuestiones que plantean problemas éticos y jurídicos en el ámbito de las ciencias de la vida y de las ciencias de la salud.

Los objetivos de la asignatura de *Bioética* son:

- Comprender el sentido y el alcance de la reflexión ética en el ámbito de la profesión.
- Conocer e integrar los valores y actitudes que configuran la profesión y las disposiciones propias de su código deontológico.
- Identificar y analizar cuestiones éticas que se plantean en la profesión y aprender a dar respuestas fundamentadas a ellas.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- RA1. Conoce los límites legales y éticos de la práctica dietética y el manejo de la información de forma segura.
- RA2. Identifica problemas éticos en el contexto de la profesión y tiene la capacidad de darles respuesta.
- RA3. Adquiere los conocimientos fundamentales de la bioética y los aplica en la bioética clínica a través del análisis y resolución de conflictos de valores.
- RA4. Toma conciencia de la importancia de transformar los valores éticos en actitudes éticas para un desarrollo excelente de la profesión.
- RA5. Actúa en las situaciones habituales y las que son propias de la profesión con compromiso y responsabilidad.
- RA6. Analiza éticamente situaciones de injusticia y desigualdades y propone medidas de compensación.
- RA7. Se desenvuelve bien en situaciones complejas o que requieren el desarrollo de nuevas soluciones.
- RA8. Recopila e interpreta datos e informaciones sobre las que puede fundamentar sus conclusiones,

incluyendo reflexiones sobre asuntos de índole social, científica o ética en el ámbito de la nutrición humana y la dietética.

COMPETENCIAS

Generales

- Demostrar compromiso con la profesión y con sus valores, con la mejora continua de la práctica y buscar excelencia en la atención a las personas, las familias y la comunidad.

Específicas

- Actuar de acuerdo a los principios éticos y manejar la información sanitaria y nutricional de manera segura, teniendo en cuenta que se trata de elementos esenciales de la profesión de un dietista-nutricionista.

Básicas

- Saber aplicar los conocimientos al trabajo y a la vocación de una forma profesional y poseer las competencias que suelen demostrarse mediante la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas en el área de estudio propia.
- Tener la capacidad de recoger e interpretar datos relevantes (normalmente dentro del área de estudio propia) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas importantes de carácter social, científico o ético.

Transversales

- Actuar con espíritu y reflexión críticos ante el conocimiento en todas sus dimensiones. Mostrar inquietud intelectual, cultural y científica y compromiso hacia el rigor y la calidad en la exigencia profesional.
- Ejercer la ciudadanía activa y la responsabilidad individual con compromiso con los valores democráticos, de sostenibilidad y de diseño universal, a partir de prácticas basadas en el aprendizaje y servicio y en la inclusión social.

CONTENIDOS

Módulo I. Fundamentación ética

1. Antropología
 1. El ser humano, un ser pluridimensional y plurirelacional
 2. La dimensión ética de la persona humana
 3. La dignidad humana
 4. Los derechos humanos
2. Ética
 1. Moral y ética
 2. Las dos dimensiones de la vida moral
 3. Teorías éticas
3. Deontología
 1. Deontología y códigos deontológicos
 2. Los deberes profesionales y la excelencia profesional
 3. Presentación y análisis de algunos códigos deontológicos del ámbito sanitario

Módulo II. Bioética y bioderecho

1. Bioética
 1. Naturaleza y objetivos de la bioética
 2. Criterios y metodologías para tomar decisiones
 3. Comités de bioética
2. Bioderecho
 1. Concepto de bioderecho
 2. Relaciones entre ética y derecho
 3. Responsabilidad jurídica de los profesionales de la salud.

Módulo III. Ética de la relación sanitaria

1. Intimidad y confidencialidad
 1. Intimidad y confidencialidad: concepto y fundamentación ética
 2. Regulación ética y jurídica
 3. Excepciones
 4. Dificultades actuales en la protección de la intimidad y la confidencialidad
2. Decisiones compartidas: información y consentimiento informado
 1. Derecho a la información y consentimiento informado: fundamentación ética
 2. El consentimiento informado: un proceso
 3. Excepciones
 4. Los formularios de consentimiento informado
3. Final de la vida
 1. Morir hoy
 2. Aspectos éticos de las intervenciones en el final de la vida: obstinación terapéutica, eutanasia, suicidio asistido y cuidados paliativos
 3. Documentos de voluntades anticipadas y planificación anticipada de decisiones sanitarias
4. Inicio de la vida
 1. Estatuto epistemológico del embrión
 2. Aspectos éticos y legales en el inicio de la vida

Módulo IV. Ética de la investigación, medioambiente e industria alimentaria

1. Investigación con seres humanos
 1. Problemas éticos en torno a la investigación con seres humanos
 2. Criterios éticos para la investigación
 3. La investigación con animales: el debate sobre los "derechos de los animales"
2. Ética medioambiental
 1. Los grandes problemas medioambientales
 2. Naturaleza y objetivos de la ética medioambiental
 3. Diversidad de éticas medioambientales y sus propuestas
 4. Los organismos genéticamente modificados
3. Ética empresarial
 1. Concepto de ética empresarial
 2. Ética e industria alimentaria

EVALUACIÓN

Según la Normativa de la UVic aprobada por el Consejo de Dirección de la Universidad habrá una única convocatoria oficial que contemplará dos periodos diferentes de evaluación:

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

Período ordinario

Evaluación continua de las siguientes actividades:

1. Actividades de lectura (20 %): habrá 2 actividades de lectura de textos. [Esta parte es recuperable.]
2. Actividades de resolución de casos prácticos (25 %): habrá 2 actividades de resolución de casos prácticos. (Los días se indican en el plan de trabajo.) [Esta parte no es recuperable.]
3. Examen parcial 1 (20 %): será sobre los módulos I y II. [Esta parte no es recuperable.]
4. Examen parcial 2 con contenidos integrados (35 %): será sobre los módulos III y IV. [Esta parte es recuperable.]

Si no se realizan las actividades de lectura y las actividades prácticas el día indicado en el plan de trabajo, no hay posibilidad de hacerlas posteriormente. En este caso se pondrá un 0 de nota.

La nota final de la asignatura será el resultado de la ponderación de las notas obtenidas en cada una de las partes.

Periodo de evaluación complementaria

El estudiante que no supere algunas de las actividades consideradas recuperables podrá recuperarlas en este periodo, siempre y cuando el total de partes no superadas de la asignatura no suponga el 50 % de la nota final.

Importante

El plagio o la copia de trabajo ajeno son penalizados en todas las universidades y, según la Normativa de derechos y deberes de los y las estudiantes de la Universidad de Vic, constituyen faltas graves. Es por ello que en el transcurso de esta asignatura, cualquier indicio de plagio o de apropiación indebida de textos o ideas de otras personas (sean autores/as, Internet o compañeros/as de clase) se traducirá de manera automática en un suspenso.

Para facilitar la citación apropiada de textos y materiales, hay que consultar las orientaciones y pautas de citación académica disponibles en la página web de la Biblioteca de la UVic.

En caso de nueva emergencia sanitaria que implique confinamiento no se alterarán las actividades ni las ponderaciones de la evaluación. En caso de que no se puedan llevar a cabo presencialmente, se trasladarán a la virtualidad.

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

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

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

El profesorado facilitará las referencias de la bibliografía complementaria y de lectura obligatoria a lo largo del desarrollo de la asignatura y a través del campus virtual.

Salud Pública

Tipología: Obligatoria (OB)

Créditos: 6,0

Semestre: 1.º o 2.º

Lengua de impartición: catalán, español

PROFESORADO

- Montserrat Vall Mayans

OBJETIVOS

La asignatura de *Salud Pública* forma parte de la materia Salud Pública y Nutrición Comunitaria, incluida dentro del módulo de Ciencias de la Nutrición, la Dietética, la Salud y la Nutrición Comunitaria, correspondiente a la formación obligatoria del grado en Nutrición Humana y Dietética.

La asignatura pretende que el estudiante adquiera las competencias necesarias para desarrollar sus funciones profesionales desde una perspectiva integral de la salud, teniendo en cuenta el alcance poblacional y medioambiental, y de acuerdo con las normas y leyes que enmarcan el sistema sanitario y la nutrición humana y la dietética.

Los objetivos generales de esta asignatura son:

- Conocer la evolución histórica de la salud pública y los determinantes de la salud.
- Profundizar en los factores del medio ambiente y su influencia en la salud de la población.
- Estudiar problemas de salud en las poblaciones humanas, utilizando indicadores y medidas con la metodología y vigilancia epidemiológica.
- Diferenciar los sistemas de salud existentes y la concreción en la atención sanitaria, prevención de la enfermedad y promoción de la salud.
- Conocer las organizaciones de salud nacionales e internacionales y reconocer el papel del dietista-nutricionista.
- Saber las principales normas relacionadas con la profesión y los delitos contra la salud pública.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- RA1. Identifica los factores medioambientales relacionados con el desarrollo de la profesión.
- RA2. Comprende las funciones del profesional de la dietética y la nutrición en el marco de la legislación española.
- RA3. Integra el conocimiento del sistema sanitario español en las diversas actividades profesionales.
- RA4. Conoce las organizaciones y los sistemas de salud nacionales e internacionales, así como las políticas de salud, fundamentalmente las que están relacionadas con aspectos nutricionales.
- RA5. Participa en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas.
- RA6. Diseña, interviene y ejecuta programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética con un enfoque comunitario y de salud pública.
- RA7. Adquiere la capacidad de intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un

enfoque comunitario y de salud pública.

- RA8. Colabora en la planificación de políticas para la educación alimentaria y nutricional de la población.
- RA9. Conoce los diferentes métodos educativos que se aplican en ciencias de la salud y aplica adecuadamente estas metodologías educativas, así como las técnicas de comunicación adecuadas en el ámbito de la educación alimentaria y nutricional.
- RA10. Asume diferentes responsabilidades en el trabajo individual o colaborativo y evalúa los resultados obtenidos.
- RA11. Elabora informes y documentos escritos (principalmente de carácter técnico) con corrección ortográfica y gramatical en catalán, español y inglés.

COMPETENCIAS

Generales

- Interactuar con otras personas con empatía, demostrando habilidades en las relaciones interpersonales.

Específicas

- Actuar de acuerdo a los principios éticos y manejar la información sanitaria y nutricional de manera segura, teniendo en cuenta que se trata de elementos esenciales de la profesión de un dietista-nutricionista.
- Intervenir en el diseño, planificación, análisis y evaluación de programas de educación dietético-nutricional y participar en actividades de promoción, prevención y protección de la salud en el ámbito comunitario.
- Participar activamente en la planificación y desarrollo de políticas alimentarias y de nutrición de acuerdo con el conocimiento del funcionamiento local, estatal e internacional de los diferentes sistemas sanitarios y de las políticas de salud y de nutrición.

Básicas

- Ser capaz de transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público especializado y no especializado.

Transversales

- Utilizar diferentes formas de comunicación, tanto orales como escritas o audiovisuales, en la lengua propia y en lenguas extranjeras, con un alto grado de corrección en el uso, la forma y el contenido.

CONTENIDOS

Módulo 1. La salud y sus determinantes

1. Salud y enfermedad. Concepto y definiciones. Evolución y enfoques. Proceso salud-enfermedad. Origen, evolución y transmisión de la enfermedad. Determinantes del proceso salud-enfermedad.

Módulo 2. El medio ambiente y la salud

1. Conocimiento de los factores del medio ambiente y su influencia en la salud de la población. La atmósfera, el agua, el suelo y sus contaminantes.
2. Contaminación por residuos sólidos (gestión de los residuos sanitarios). Contaminación física: por radiaciones y por ruido.
3. Microbiología básica. Características generales: virus, bacterias, hongos y helmintos. Interacciones microbianas con los humanos. Enfermedades transmisibles.

Módulo 3. Estudio de las poblaciones y de sus problemas de salud

1. Medidas en salud pública y fuentes de información. Demografía: conceptos demográficos básicos. Estructura de la población. Dinámica de la población. Tendencias demográficas.
2. Epidemiología: conceptos y usos de la epidemiología. Medidas de frecuencia de la enfermedad: prevalencia e incidencia. Diseños de estudios epidemiológicos. Vigilancia epidemiológica.

Módulo 4. Atención sanitaria

1. Atención de salud. Modalidades de atención sanitaria. Salud pública y salud comunitaria: conceptos y evolución. Atención primaria de salud: filosofía y fundamentos. Promoción y educación de la salud. Participación comunitaria. Prevención de la enfermedad: niveles, cribados y vacunaciones.

Módulo 5. Organización y legislación sanitaria

1. Sistema sanitario y modelos. Sistema sanitario español y Ley General de Sanidad. Sistema sanitario catalán y Ley de Ordenación Sanitaria. Otras CCAA. OMS y otros organismos internacionales.

Módulo 6. Aspectos jurídicos relacionados con la profesión

1. La relación jurídica con el usuario. Norma jurídica: concepto, vigencia y publicidad. El derecho civil: la persona humana. El derecho penal: concepto general. Delitos sobre responsabilidad. Ley de Ordenación de las Profesiones Sanitarias (LOPS).

EVALUACIÓN

Según la Normativa de la UVic aprobada por el Consejo de Dirección de la Universidad habrá una única convocatoria oficial que contemplará dos periodos diferentes de evaluación:

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

Período ordinario

Evaluación continua de las actividades realizadas por el estudiante a través de:

- Seguimiento del trabajo realizado (20 % de la nota final de la asignatura / no recuperable)
- Prueba específica de evaluación: 1.º examen parcial (25 % de la nota final de la asignatura / recuperable)
- Prueba específica de evaluación: 2.º examen parcial (25 % de la nota final de la asignatura / recuperable)
- Elaboración de los trabajos o proyectos requeridos (30 % de la nota final de la asignatura / no recuperable)

La nota final de la asignatura será el resultado de la ponderación de las notas obtenidas en cada una de las partes.

Periodo de evaluación complementaria

El estudiante que no supere algunas de las actividades consideradas recuperables podrá recuperarlas en este periodo, siempre y cuando el total de partes no superadas de la asignatura no suponga el 50 % de la nota final.

Observaciones

En el caso de los estudiantes que siguen la modalidad semipresencial, para poder hacer la media entre los diferentes elementos de evaluación hay que tener aprobada la actividad de evaluación que se hace presencialmente en las fechas oficiales publicadas en el Campus Virtual.

También recordamos que dentro de la Normativa de los derechos y deberes de los estudiantes de la Universidad de Vic, aprobada por el Consejo de Dirección, se contempla como falta "muy grave" (artículo 9) la suplantación de personalidad en actos relacionados con el ámbito académico y se establecen las respectivas sanciones (artículo 15).

Importante

El plagio o la copia de trabajo ajeno son penalizados en todas las universidades y, según la Normativa de derechos y deberes de los y las estudiantes de la Universidad de Vic, constituyen faltas graves. Es por ello que en el transcurso de esta asignatura, cualquier indicio de plagio o de apropiación indebida de textos o ideas de otras personas (sean autores/as, Internet o compañeros/as de clase) se traducirá de manera automática en un suspenso.

Para facilitar la citación apropiada de textos y materiales, hay que consultar las orientaciones y pautas de citación académica disponibles en la página web de la Biblioteca de la UVic.

En caso de nueva emergencia sanitaria que implique confinamiento no se alterarán las actividades ni las ponderaciones de la evaluación. En caso de que no se puedan llevar a cabo presencialmente, se trasladarán a la virtualidad.

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

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

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

El profesorado facilitará las referencias de la bibliografía complementaria y de lectura obligatoria a lo largo del desarrollo de la asignatura y a través del campus virtual.

Tecnología Culinaria

Tipología: Obligatoria (OB)

Créditos: 6,0

Semestre: 1.º o 2.º

Lengua de impartición: catalán, español

PROFESORADO

- Blanca Ribot Serra
- Francesc Molera Fabrè

OBJETIVOS

La asignatura de *Tecnología Culinaria* forma parte de la materia de Ciencias de los Alimentos, incluida dentro del módulo de Ciencias de los Alimentos e Higiene y Seguridad Alimentaria correspondiente a la formación obligatoria del grado en Nutrición Humana y Dietética.

No existen requerimientos previos, pero es recomendable haber cursado las asignaturas de *Química de los Alimentos*, *Nutrición Básica* y *Bromatología*.

Los objetivos generales de esta asignatura son:

- Conocer los aspectos básicos de la tecnología culinaria.
- Familiarizarse con las diferentes técnicas de cocción.
- Identificar los cambios nutricionales, físicos, químicos y sensoriales secundarios a los procesos de cocción.
- Conocer cómo minimizar las pérdidas nutritivas durante los procesos de cocción.
- Aplicar las diferentes técnicas culinarias a la elaboración de menús adaptados a situaciones de salud y enfermedad y a las necesidades sociales emergentes.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- RA1. Identifica las modificaciones que sufren los alimentos como consecuencia de los principales procesos tecnológicos.
- RA2. Identifica y clasifica los alimentos y los productos e ingredientes alimenticios.
- RA3. Conoce la composición química, las propiedades fisicoquímicas, el valor nutritivo, la biodisponibilidad y las características organolépticas de los alimentos y productos e ingredientes alimenticios.
- RA4. Conoce los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos.
- RA5. Interpreta y maneja las bases de datos y tablas de composición de los alimentos.
- RA6. Interpreta las modificaciones que sufren los alimentos y los productos e ingredientes alimenticios como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.
- RA7. Conoce las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales de los alimentos, con respecto por la gastronomía tradicional.

- RA8. Recopila e interpreta datos e informaciones sobre los que puede fundamentar sus conclusiones, incluyendo reflexiones sobre asuntos de índole científica.
- RA9. Identifica sus propias necesidades formativas y sabe organizar su propio aprendizaje con un alto grado de autonomía en todo tipo de contextos (estructurados o no).

COMPETENCIAS

Generales

- Atender a las necesidades de salud de la población y a los retos del propio colectivo profesional mediante actitudes innovadoras y dinámicas.

Específicas

- Analizar las modificaciones que experimentan los alimentos como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios y también las herramientas disponibles para optimizar sus características nutricionales y organolépticas.
- Aplicar los conocimientos básicos de anatomía y fisiología, química, bioquímica, biología, antropología y psicología a la nutrición humana y la dietética.
- Identificar, clasificar y utilizar los alimentos de acuerdo con el conocimiento de su composición química, de las propiedades fisicoquímicas, de las características organolépticas, del valor nutritivo y de la biodisponibilidad de nutrientes.

Básicas

- Demostrar poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, que se suele encontrar en un nivel que, si bien se sustenta en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia del campo de estudio propio.

Transversales

- Convertirse en el actor principal del propio proceso formativo con el objetivo de conseguir una mejora personal y profesional y de adquirir una formación integral que permita aprender y convivir en un contexto respetuoso con la diversidad lingüística, con realidades sociales, culturales y económicas diversas.

CONTENIDOS

1. Introducción a la tecnología culinaria:
 1. Conceptos básicos y terminología de la tecnología culinaria.
 2. Objetivos de la tecnología culinaria:
 3. Aplicación de la tecnología culinaria en la profesión del dietista-nutricionista.
2. Energías caloríficas para la transferencia de calor. Tipo de cocciones:
 1. Cocciones en medio no líquido.
 2. Cocciones en medio líquido.
 3. Cocciones en medio graso.
 4. Cocciones especiales.
3. Modificaciones secundarias en los procesos culinarios:
 1. Modificaciones fisicoquímicas.
 2. Modificaciones nutricionales.
 3. Modificaciones sensoriales.
4. Técnicas de conservación y regeneración de los alimentos.

EVALUACIÓN

Según la Normativa de la UVic aprobada por el Consejo de Dirección de la Universidad habrá una única convocatoria oficial que contemplará dos periodos diferentes de evaluación:

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

Período ordinario

Evaluación continua de las actividades realizadas por el estudiante a través de:

- Prueba específica de evaluación (40 %)
 - Examen final (recuperable)
- Seguimiento del trabajo hecho en las prácticas (25 %) (no recuperable)
 - La nota de las sesiones prácticas se calculará a partir de los siguientes ítems:
 - Asistencia y puntualidad (siendo un 10 la asistencia, un 5 la falta de puntualidad o irse antes del aula sin causa justificada y un 0 la no asistencia sin causa justificada)
 - Higiene y vestimenta de trabajo: hay que llevar bata, cabello recogido y tapado, higiene personal...
 - Limpieza de los espacios de trabajo
 - Informe de prácticas y sobre su desarrollo
- Realización de trabajos y proyectos: seminarios (25 %) (recuperable)
 - La nota de los seminarios se calculará a partir de los siguientes ítems:
 - Asistencia y puntualidad (siendo un 10 la asistencia, un 5 la falta de puntualidad o irse antes del aula sin causa justificada y un 0 la no asistencia sin causa justificada)
 - Informe del seminario(En el caso de los seminarios que se realicen en el Laboratorio del Gusto, también se valorará la higiene, la vestimenta de trabajo y la limpieza de los espacios de trabajo.)
- Observación de la participación (10 %): (no recuperable)
 - En este apartado se valora la actitud e interés por participar en las diferentes sesiones. Se valora positivamente:
 - Actitud proactiva
 - Comunicación asertiva
 - Respeto a los compañeros y profesorado
 - Aportación de sugerencias creativas y/o innovadoras en la práctica

La nota final de la asignatura será el resultado de la ponderación de las notas obtenidas en cada una de las partes. La asistencia a las sesiones prácticas es obligatoria y, para que la nota haga media con el resto de actividades, será necesario haber asistido a un 80 % de las sesiones prácticas de la asignatura.

Periodo de evaluación complementaria

El estudiante que no supere algunas de las actividades consideradas recuperables podrá recuperarlas en este periodo, siempre y cuando el total de partes no superadas de la asignatura no suponga el 50 % de la nota final.

Importante

El plagio o la copia de trabajo ajeno son penalizados en todas las universidades y, según la Normativa de derechos y deberes de los y las estudiantes de la Universidad de Vic, constituyen faltas graves. Es por ello que en el transcurso de esta asignatura, cualquier indicio de plagio o de apropiación indebida de textos o ideas de otras personas (sean autores/as, Internet o compañeros/as de clase) se traducirá de manera automática en un suspenso.

Para facilitar la citación apropiada de textos y materiales, hay que consultar las orientaciones y pautas de citación académica disponibles en la página web de la Biblioteca de la UVic.

En caso de nueva emergencia sanitaria que implique confinamiento, no se alterarán las actividades y las ponderaciones de la evaluación. En caso de que no se puedan llevar a cabo presencialmente, se trasladarán a la virtualidad.

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

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

Dietética y Ciclo Vital

Tipología: Obligatoria (OB)

Créditos: 6,0

Semestre: 2.º

Lengua de impartición: catalán, español

PROFESORADO

- Rosa Maria Espinosa Arboix

OBJETIVOS

La asignatura *Dietética y Ciclo Vital* forma parte de la materia de Dietética, incluida dentro del módulo Ciencias de la Nutrición, la Dietética, la Salud y la Nutrición Comunitaria, correspondiente a la formación obligatoria del grado en Nutrición Humana y Dietética.

No existen requerimientos previos, pero es recomendable haber cursado las asignaturas de *Nutrición Básica* y *Fundamentos de Dietética*.

Los objetivos generales de esta asignatura son:

- Valorar las necesidades nutricionales en las diferentes etapas de la vida y/o situaciones fisiológicas.
- Identificar las características principales de la alimentación en las diferentes etapas de la vida y/o situaciones fisiológicas.
- Adquirir habilidades en el diseño de planificaciones alimentarias de acuerdo a las características de los diferentes colectivos.
- Adquirir habilidades en la planificación de consejos y recomendaciones alimentarias según las características de los diferentes colectivos.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- RA1. Conoce las bases y fundamentos de la alimentación y nutrición humana.
- RA2. Evalúa y calcula los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.
- RA3. Conoce, detecta de forma precoz y evalúa las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.
- RA4. Planifica, lleva a cabo e interpreta la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como con enfermedad.
- RA5. Identifica los problemas dietético-nutricionales del paciente y también los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.
- RA6. Interpreta e integra los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.
- RA7. Desarrolla e implementa planes de transición dietético-nutricional.
- RA8. Prescribe el tratamiento específico correspondiente al ámbito de competencia del dietista-nutricionista.
- RA9. Domina las herramientas básicas TIC utilizadas en el ámbito de la alimentación, la nutrición y la

dietética.

- RA10. Aplica sus conocimientos en materia de investigación básica para la búsqueda de información científica y actualizada relacionada con la alimentación saludable adaptada a diferentes perfiles de usuarios.
- RA11. Aplica los fundamentos de la reflexión crítica en los procesos vinculados al ejercicio de la profesión.

COMPETENCIAS

Generales

- Demostrar compromiso con la profesión y con sus valores, con la mejora continua de la práctica y buscar excelencia en la atención a las personas, las familias y la comunidad.

Específicas

- Actuar de acuerdo a los principios éticos y manejar la información sanitaria y nutricional de manera segura, teniendo en cuenta que se trata de elementos esenciales de la profesión de un dietista-nutricionista.
- Diseñar e implementar planes de alimentación para personas y/o grupos sanos (población infantil, mujeres embarazadas, deportistas...) o enfermos teniendo en cuenta las diferentes técnicas y productos de apoyo nutricional disponibles y el ámbito de competencia del dietista-nutricionista.
- Identificar, clasificar y utilizar los alimentos de acuerdo con el conocimiento de su composición química, de las propiedades fisicoquímicas, de las características organolépticas, del valor nutritivo y de la biodisponibilidad de nutrientes.
- Integrar los conocimientos de ciencias básicas y de los alimentos teniendo en cuenta los aspectos biopsicosociales en la evaluación del estado nutricional y de los problemas dietético-nutricionales de los individuos sanos (población infantil, mujeres embarazadas, deportistas...) y/o enfermos.

Básicas

- Saber aplicar los conocimientos al trabajo y a la vocación de una forma profesional y poseer las competencias que suelen demostrarse mediante la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas en el área de estudio propia.
- Tener la capacidad de recoger e interpretar datos relevantes (normalmente dentro del área de estudio propia) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas importantes de carácter social, científico o ético.

Transversales

- Actuar con espíritu y reflexión críticos ante el conocimiento en todas sus dimensiones. Mostrar inquietud intelectual, cultural y científica y compromiso hacia el rigor y la calidad en la exigencia profesional.
- Convertirse en el actor principal del propio proceso formativo con el objetivo de conseguir una mejora personal y profesional y de adquirir una formación integral que permita aprender y convivir en un contexto respetuoso con la diversidad lingüística, con realidades sociales, culturales y económicas diversas.

CONTENIDOS

1. Repaso de conceptos. Programas informáticos de cálculo nutricional:
 - Herramientas informáticas en la valoración y planificación dietética.
2. Alimentación en el ciclo vital de la mujer:
 - Alimentación en el ciclo vital de la mujer. Dieta en el embarazo y la lactancia. Dieta en la menopausia.
 - Características fundamentales de cada etapa y planificación dietética adaptada.

3. Alimentación en la lactancia y primera infancia:
 - Alimentación del niño. Lactancia y primera infancia. Particularidades de la alimentación del niño.
 - Lactancia materna y fórmulas artificiales. La diversificación alimentaria.
4. Alimentación en la etapa escolar y adolescencia:
 - Alimentación del escolar y el adolescente. Pautas alimentarias en la edad escolar y la adolescencia.
 - La alimentación en la escuela.
5. Alimentación en la vejez:
 - Alimentación en la vejez. Características fundamentales del envejecimiento.
 - Planificación dietética adaptada.

EVALUACIÓN

Según la Normativa de la UVic aprobada por el Consejo de Dirección de la Universidad habrá una única convocatoria oficial que contemplará dos periodos diferentes de evaluación:

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

Período ordinario

Evaluación continua de las actividades realizadas por el estudiante a través de:

- Exámenes (30 % de la nota final / recuperables):
 - Examen parcial (10 % de la nota final de la asignatura)
 - Examen final (20 % de la nota final de la asignatura)
- Actividades de resolución de ejercicios, casos y calibración de dietas (60 % de la nota final):
 - A1-A2 (cada actividad pondera un 5 % de la nota final de la asignatura / recuperables)
 - A4 (pondera un 10 % de la nota final de la asignatura / recuperable)
 - A3, A5, A6, A7 (cada actividad pondera un 10 % de la nota final de la asignatura / no recuperables)
- Participación en el foro (pondera un 10 % de la nota final de la asignatura / no recuperable)

La nota final de la asignatura será el resultado de la ponderación de las notas obtenidas en cada una de las partes, siempre y cuando:

- Exámenes: se supere cada examen con una nota mínima de 5.
- Actividades: se entreguen todas las actividades y al menos 6 se hayan superado con una nota mínima de 5 cada una.

Periodo de evaluación complementaria

El estudiante que no supere algunas de las actividades consideradas recuperables podrá recuperarlas en este periodo, siempre y cuando el total de partes no superadas de la asignatura no suponga el 50 % de la nota final.

Importante

El plagio o la copia de trabajo ajeno son penalizados en todas las universidades y, según la Normativa de derechos y deberes de los y las estudiantes de la Universidad de Vic, constituyen faltas graves. Es por ello que en el transcurso de esta asignatura, cualquier indicio de plagio o de apropiación indebida de textos o ideas de otras personas (sean autores/as, Internet o compañeros/as de clase) se traducirá de manera automática en un suspenso.

Para facilitar la citación apropiada de textos y materiales, hay que consultar las orientaciones y pautas de citación académica disponibles en la página web de la Biblioteca de la UVic.

En caso de nueva emergencia sanitaria que implique confinamiento no se alterarán las actividades ni las ponderaciones de la evaluación. En caso de que no se puedan llevar a cabo presencialmente, se trasladarán a la virtualidad.

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

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

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

El profesorado facilitará las referencias de la bibliografía complementaria y de lectura obligatoria a lo largo del desarrollo de la asignatura y a través del campus virtual.

Fisiopatología II

Tipología: Formación Básica (FB)

Créditos: 6,0

Semestre: 2.º

Lengua de impartición: catalán, español

PROFESORADO

- Elvira Catalán March
- Xavier de Castro Gutierrez

OBJETIVOS

La asignatura de *Fisiopatología II*, junto con la *I*, pertenece a la materia de Fisiología, incluida dentro del módulo de formación básica del grado en Nutrición Humana y Dietética.

Los objetivos de la asignatura son:

- Conocer las diferentes enfermedades y las alteraciones y discapacidades que se ocasionan en las personas y, especialmente, los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición.
- Familiarizarse con los métodos diagnósticos generales.
- Conocer los tratamientos médicos y quirúrgicos aplicados y el fundamento de esta aplicación.
- Comprender y utilizar correctamente la terminología científica y médica.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- RA1. Repasa y conoce la estructura y función del cuerpo humano desde niveles moleculares hasta los diferentes sistemas corporales en todas las etapas de la vida.
- RA2. Explica y relaciona las alteraciones fisiopatológicas más importantes de los diferentes aparatos y sistemas corporales.
- RA3. Describe los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición.
- RA4. Identifica y explica los principales signos y síntomas de las enfermedades utilizando la terminología propia de las ciencias de la salud, así como los principales abordajes terapéuticos.
- RA5. Elabora informes y documentos escritos (principalmente de carácter técnico) con corrección ortográfica y gramatical en catalán y en español.
- RA6. Evalúa de forma global los procesos de aprendizaje de acuerdo con la planificación y objetivos planteados y establece medidas de mejora individual.
- RA7. Adquiere y demuestra conocimientos avanzados de los diferentes aspectos teóricos y prácticos y de la metodología de trabajo en el ámbito de la nutrición humana y dietética.

COMPETENCIAS

Específicas

- Aplicar los conocimientos básicos de anatomía y fisiología, química, bioquímica, biología, antropología y psicología a la nutrición humana y la dietética.
- Diseñar e implementar planes de alimentación para personas y/o grupos sanos (población infantil, mujeres embarazadas, deportistas...) o enfermos teniendo en cuenta las diferentes técnicas y productos de apoyo nutricional disponibles y el ámbito de competencia del dietista-nutricionista.
- Integrar los conocimientos de ciencias básicas y de los alimentos teniendo en cuenta los aspectos biopsicosociales en la evaluación del estado nutricional y de los problemas dietético-nutricionales de los individuos sanos (población infantil, mujeres embarazadas, deportistas...) y/o enfermos.

Básicas

- Demostrar poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, que se suele encontrar en un nivel que, si bien se sustenta en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia del campo de estudio propio.

Transversales

- Actuar con espíritu y reflexión críticos ante el conocimiento en todas sus dimensiones. Mostrar inquietud intelectual, cultural y científica y compromiso hacia el rigor y la calidad en la exigencia profesional.
- Utilizar diferentes formas de comunicación, tanto orales como escritas o audiovisuales, en la lengua propia y en lenguas extranjeras, con un alto grado de corrección en el uso, la forma y el contenido.

CONTENIDOS

Módulo 1. Patología del aparato cardiocirculatorio

1. Recuerdo anatomofisiológico del aparato cardiovascular.
2. Semiología. Procedimientos diagnósticos en cardiología y angiología.
3. Fisiopatología de la conducción: arritmias cardíacas.
4. Fisiopatología de la circulación coronaria. Factores de riesgo cardiovascular.
5. Fisiopatología de las válvulas cardíacas.
6. Enfermedad hipertensiva.
7. Insuficiencia cardíaca.
8. Insuficiencia circulatoria aguda.
9. Patología arterial y venosa.

Módulo 2. Patología respiratoria

1. Estructura y función: ventilación. Difusión. Perfusión.
2. Insuficiencia respiratoria: concepto, tipos, diagnóstico y tratamiento.
3. Fisiopatología de la ventilación.
4. Enfermedades pulmonares obstructivas crónicas: patogenia, diagnóstico y tratamiento.
5. Asma bronquial: concepto, patogenia, manifestaciones, diagnóstico y tratamiento.
6. Neumonía: patogenia, tipo, diagnóstico y tratamiento.
7. Neumopatías intersticiales: enfermedad pulmonar ocupacional. Sarcoidosis.
8. Tuberculosis: etiología, tipo, diagnóstico, tratamiento.
9. Cáncer de pulmón: patogenia, manifestaciones, diagnóstico y tratamiento.
10. Fisiopatología pleural: dolor pleural. Derrame. Neumotórax.
11. Fisiopatología de la circulación pulmonar. Tromboembolismo pulmonar.

Módulo 3. Fisiopatología de la sangre

1. Fisiopatología general de la hematopoyesis.
2. Fisiopatología de los hematíes. Síndrome anémico. Síndrome policitémico.
3. Fisiopatología de los leucocitos. Leucocitosis y leucopenia. Síndrome leucémico.
4. Fisiopatología de los linfocitos y órganos linfoides. Adenomegalias. Esplenismo.
5. Fisiopatología de la hemostasia. Alteraciones de las plaquetas y de la coagulación.

Módulo 4. Patología del aparato urinario

1. Recuerdo anatomofisiológico del aparato urinario.
2. Valoración del paciente con patología renal y urinaria. Procedimientos diagnósticos.
3. Insuficiencia renal aguda y crónica.
4. Enfermedades renales primarias: glomerulonefritis. Síndrome nefrótico. Necrosis tubular.
5. Infecciones del aparato urinario.
6. Litiasis renal y urinaria.
7. Tumores del aparato urinario. Cáncer de próstata.
8. Tratamiento sustitutivo renal. Hemodiálisis. Diálisis peritoneal. Trasplante renal.

Módulo 5. Patología neurológica

1. Enfermedades desmielinizantes. Esclerosis múltiple.
2. Enfermedades cerebrovasculares.
3. Enfermedades degenerativas. ELA.
4. Enfermedad de Parkinson.
5. Infecciones del sistema nervioso central.
6. Traumatismos craneoencefálicos.
7. Neoplasias del sistema nervioso central.
8. Miopatías. Miastenia gravis.
9. Neuropatías periféricas específicas.
10. Demencias.

Módulo 6. Patología pediátrica

1. Patología del crecimiento y del desarrollo: clasificación, valoración.
2. Discapacidad intelectual: etiología, evaluación.
3. Obesidad infantil: epidemiología, etiología, complicaciones, tratamiento.
4. Vómitos en el niño: RGE. Estenosis hipertrófica de píloro.
5. Diarrea aguda: epidemiología. Etiología. Factores de riesgo. Deshidratación.
6. Diarrea crónica: etiopatogenia por edad. Celiaquía.
7. Fibrosis quística del páncreas.

EVALUACIÓN

Según la Normativa de la UVic aprobada por el Consejo de Dirección de la Universidad habrá una única convocatoria oficial que contemplará dos periodos diferentes de evaluación:

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

Período ordinario

Evaluación continua de las actividades realizadas por el estudiante a través de:

- Evaluación de los módulos cardio-respiratorio-urinario (35 % de la nota final de la asignatura / recuperable)
- Evaluación de los módulos de sistema nervioso-pediatría-hematología (35 % de la nota final de la asignatura / recuperable)
- Asistencia y participación en clase (10 % de la nota final de la asignatura / no recuperable)
- Resolución de casos clínicos (20 % de la nota final de la asignatura / no recuperable)

La nota final de la asignatura será el resultado de la ponderación de las notas obtenidas en cada una de las partes.

Para realizar la ponderación y aprobar la asignatura es necesario que el alumno obtenga en cada examen parcial una nota igual o superior a 4. Todo examen con nota inferior a 4 se tendrá que recuperar.

Periodo de evaluación complementaria

El estudiante que no supere alguna de las actividades consideradas recuperables, podrá recuperarlas en este periodo. No se permite recuperar más del 50 % de la asignatura. En caso de tener las dos evaluaciones suspendidas se podrá recuperar la que tenga la nota más baja.

Observación

En el caso de los estudiantes que siguen la modalidad semipresencial, para poder hacer la media entre los diferentes elementos de evaluación, hay que tener aprobada la actividad de evaluación que se hace presencialmente en las fechas oficiales publicadas en el Campus Virtual, con una nota igual o superior a 5. Si no se aprueba, no se podrá ponderar con el resto de notas y el estudiante tendrá que ir a la evaluación complementaria. En caso de que el estudiante tenga que ir a la evaluación complementaria, esta evaluación será presencial.

Importante

El plagio o la copia de trabajo ajeno son penalizados en todas las universidades y, según la Normativa de derechos y deberes de los y las estudiantes de la Universidad de Vic, constituyen faltas graves. Es por ello que en el transcurso de esta asignatura, cualquier indicio de plagio o de apropiación indebida de textos o ideas de otras personas (sean autores/as, Internet o compañeros/as de clase) se traducirá de manera automática en un suspenso.

Para facilitar la citación apropiada de textos y materiales, hay que consultar las orientaciones y pautas de citación académica disponibles en la página web de la Biblioteca de la UVic.

En caso de nueva emergencia sanitaria que implique confinamiento no se alterarán las actividades ni las ponderaciones de la evaluación. En caso de que no se puedan llevar a cabo presencialmente, se trasladarán a la virtualidad.

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

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

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

El profesorado facilitará las referencias de la bibliografía complementaria y de lectura obligatoria a lo largo del desarrollo de la asignatura y a través del campus virtual.

Nutrición Avanzada

Tipología: Obligatoria (OB)

Créditos: 6,0

Semestre: 2.º

Lengua de impartición: catalán, español

PROFESORADO

- Eulàlia Bosch Presegué
- Montserrat Serra Mas
- Núria Obradors Aranda

OBJETIVOS

La asignatura de *Nutrición Avanzada* forma parte de la materia Nutrición y Farmacología, incluida dentro del módulo Ciencias de la Nutrición, la Dietética y la Salud, correspondiente a la formación obligatoria del grado en Nutrición Humana y Dietética.

No existen requerimientos previos, pero es recomendable haber cursado *Bioquímica*, *Nutrición Básica* y *Farmacología*.

Los objetivos generales de esta asignatura son:

- Conocer las bases moleculares de las interacciones de los nutrientes con el genoma y su expresión.
- Conocer la relación entre nutrición, salud y patologías.
- Conocer las interacciones entre fármacos y nutrientes y el impacto que los medicamentos pueden tener sobre el estado nutricional.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- RA1. Conoce las bases de la nutrigenómica y la nutrigenética y su aplicación en el ámbito de la nutrición y la dietética.
- RA2. Explica las interacciones entre alimentos y fármacos y las repercusiones en la respuesta farmacológica y/o sobre el estado nutricional.
- RA3. Evalúa de forma global los procesos de aprendizaje llevados a cabo de acuerdo con las planificaciones y objetivos planteados y establece medidas de mejora individual.
- RA4. Elabora informes y documentos escritos (principalmente de carácter técnico) con corrección ortográfica y gramatical en catalán, castellano e inglés.
- RA5. Se desenvuelve bien en situaciones complejas o que requieren el desarrollo de nuevas soluciones.
- RA6. Recopila e interpreta datos e informaciones sobre las que puede fundamentar sus conclusiones, incluyendo reflexiones sobre asuntos de índole social, científica o ética en el ámbito de la nutrición humana y dietética.

COMPETENCIAS

Específicas

- Aplicar los conocimientos básicos de anatomía y fisiología, química, bioquímica, biología, antropología y psicología a la nutrición humana y la dietética.
- Conocer los fundamentos de la nutrición y la alimentación humanas para comprender las funciones, el uso metabólico, el equilibrio y la regulación de los nutrientes.
- Integrar los conocimientos de ciencias básicas y de los alimentos teniendo en cuenta los aspectos biopsicosociales en la evaluación del estado nutricional y de los problemas dietético-nutricionales de los individuos sanos (población infantil, mujeres embarazadas, deportistas...) y/o enfermos.
- Mostrar conocimientos sobre la actividad investigadora básica y la aplicación del método científico para la resolución de problemas y comprender la importancia y limitaciones que tienen en materia sanitaria y nutricional.

Básicas

- Tener la capacidad de recoger e interpretar datos relevantes (normalmente dentro del área de estudio propia) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas importantes de carácter social, científico o ético.

Transversales

- Actuar con espíritu y reflexión críticos ante el conocimiento en todas sus dimensiones. Mostrar inquietud intelectual, cultural y científica y compromiso hacia el rigor y la calidad en la exigencia profesional.

CONTENIDOS

1. Introducción a la nutrición molecular:
 1. Conceptos de genómica nutricional, nutrigenética, nutrigenómica y nutriepigenética.
 2. Herramientas de la genómica nutricional.
 3. Influencia de las variantes génicas sobre los requerimientos y la utilización metabólica de los nutrientes.
 4. Influencia de los componentes de la dieta sobre la expresión génica.
2. Genética molecular y expresión génica:
 1. Conceptos básicos. Bases moleculares de la expresión génica.
 2. Expresión génica en eucariotas. Mecanismos de control de la expresión génica.
 3. Regulación de la expresión génica por nutrientes: hidratos de carbono, lípidos, compuestos nitrogenados y vitaminas.
3. Estructura de la cromatina y epigenética:
 1. Introducción a la epigenética.
 2. Estructura de la cromatina.
 3. Metilación del ADN.
 4. Impronta genética.
 5. Modificación postraducciona de histonas.
 6. Nutriepigenética:
 1. Nutrición materna y desarrollo embrionario y fetal.
 2. Nutrición, epigenética y enfermedades.
4. Cronobiología y crononutrición.
5. Interacciones fármaco-nutrientes:
 1. Interacciones alimentos-medicamentos: efecto de los alimentos sobre los medicamentos: Interacciones farmacocinéticas. Interacciones farmacodinámicas.
 2. Interacciones medicamentos-alimentos: efecto de los medicamentos sobre el aprovechamiento de

- los nutrientes y sobre el estado nutricional. Interacciones más relevantes.
3. Efecto del estado nutricional sobre la biodisponibilidad y el efecto farmacológico. Desnutrición. Obesidad.
 4. Nutrientes y medicamentos en situaciones especiales: embarazo, lactancia, pediatría y geriatría.
6. Microbioma humano:
1. Composición del microbioma humano y distribución.
 2. Funciones del microbioma humano.
 3. Sistema inmunitario intestinal y microbiota.
 4. Microbioma intestinal y ciclo vital.
 5. Dieta y microbiota.

EVALUACIÓN

Según la Normativa de la UVic aprobada por el Consejo de Dirección de la Universidad habrá una única convocatoria oficial que contemplará dos periodos diferentes de evaluación:

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

Período ordinario

Evaluación continua de las actividades realizadas por el estudiante a través de:

- Evaluación de los temas: 70 % (recuperable)
 - Primer parcial (30 %)
 - Segundo parcial (40 %). **Importante:** para aprobar la asignatura será necesaria una nota mínima de 4,5 del segundo parcial de la asignatura.
- Actividades y cuestionarios en el aula y/o en línea: 15 % (no recuperables)
- Trabajo colaborativo: 15 % (no recuperable)

La nota final de la asignatura será el resultado de la ponderación de las notas obtenidas en cada una de las partes.

Periodo de evaluación complementaria

El estudiante que no supere algunas de las actividades consideradas recuperables podrá recuperarlas en este periodo, siempre y cuando el total de partes no superadas de la asignatura no suponga el 50 % de la nota final.

Importante

El plagio o la copia de trabajo ajeno son penalizados en todas las universidades y, según la Normativa de derechos y deberes de los y las estudiantes de la Universidad de Vic, constituyen faltas graves. Es por ello que en el transcurso de esta asignatura, cualquier indicio de plagio o de apropiación indebida de textos o ideas de otras personas (sean autores/as, Internet o compañeros/as de clase) se traducirá de manera automática en un suspenso.

Para facilitar la citación apropiada de textos y materiales, hay que consultar las orientaciones y pautas de citación académica disponibles en la página web de la Biblioteca de la UVic.

También recordamos que en la Normativa de derechos y deberes de los estudiantes de la Universidad de Vic (aprobada por el Consejo de Dirección el 23 de junio de 2009) se contempla como falta "muy grave" (artículo 9) la suplantación de personalidad en actos relacionados con el ámbito académico y se establecen las respectivas sanciones (artículo 15).

En caso de nueva emergencia sanitaria que implique confinamiento, las actividades y las ponderaciones de la evaluación no se alterarán. En caso de que no se puedan llevar a cabo presencialmente, se trasladarán a la virtualidad.

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

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

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

El profesorado facilitará las referencias de la bibliografía complementaria y de lectura obligatoria a lo largo del desarrollo de la asignatura y a través del campus virtual.

Toxicología e Higiene de los Alimentos

Tipología: Obligatoria (OB)

Créditos: 6,0

Semestre: 2.º

Lengua de impartición: catalán, español

PROFESORADO

- Feliu López Gelats

OBJETIVOS

La asignatura *Toxicología e Higiene Alimentaria* forma parte de la materia de Higiene Alimentaria y Gestión de la Calidad, incluida dentro del módulo de Ciencias de los Alimentos, Higiene y Seguridad Alimentaria y Gestión de la Calidad, correspondiente a la formación obligatoria del grado en Nutrición Humana y Dietética.

Aborda el estudio de los principales peligros que comprometen la seguridad alimentaria y las estrategias de que disponemos para el control y la prevención de las toxiinfecciones alimentarias.

No existen requerimientos previos, pero es recomendable haber cursado las asignaturas de *Química de los Alimentos*, *Bromatología* y *Microbiología Alimentaria*.

Los objetivos generales de esta asignatura son:

- Conocer los principios básicos de la toxicología alimentaria.
- Identificar los peligros bióticos y abióticos que más a menudo comprometen la seguridad alimentaria.
- Analizar los principales factores que contribuyen en los brotes de toxiinfecciones alimentarias.
- Diseñar e implementar sistemas de control y prevención en seguridad alimentaria.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- RA1. Tiene una visión actualizada de la epidemiología de las enfermedades transmitidas a través del consumo de agua y alimentos contaminados.
- RA2. Comprende los principales factores que intervienen en los brotes de toxiinfecciones alimentarias.
- RA3. Identifica los principales peligros bióticos y abióticos que pueden comprometer la seguridad alimentaria y las circunstancias que pueden facilitar su presencia en los alimentos.
- RA4. Conoce e identifica las medidas de control y prevención más adecuadas para evitar la aparición de peligros para la seguridad alimentaria.
- RA5. Aplica procesos de evaluación sobre la propia práctica y la de los demás de forma crítica y responsable.
- RA6. Aplica sus conocimientos en la resolución de problemas en ámbitos laborales complejos o profesionales y especializados que requieren el uso de ideas creativas y actuales.

COMPETENCIAS

Específicas

- Aplicar la gestión de la seguridad alimentaria de acuerdo con los conocimientos de microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos para implementar sistemas de calidad en el marco de la legislación vigente.

Básicas

- Desarrollar las habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
- Saber aplicar los conocimientos al trabajo y a la vocación de una forma profesional y poseer las competencias que suelen demostrarse mediante la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas en el área de estudio propia.

Transversales

- Actuar con espíritu y reflexión críticos ante el conocimiento en todas sus dimensiones. Mostrar inquietud intelectual, cultural y científica y compromiso hacia el rigor y la calidad en la exigencia profesional.

CONTENIDOS

1. Introducción a la toxicología e higiene alimentaria. Conceptos básicos y evolución histórica. En este primer módulo se presentan una serie de conceptos clave. ¿Qué es un tóxico? ¿Qué es una intoxicación? En la segunda parte del módulo, nos adentraremos en la historia de la toxicología para familiarizarnos con los orígenes de esta disciplina.
2. Seguridad alimentaria. Toxicología alimentaria en el contexto de diferentes incidencias alimentarias. Ordenación y legislación alimentaria. En este módulo primero se ponen las intoxicaciones alimentarias en contexto con toda una serie de otras experiencias no deseadas que podemos encontrarnos cuando consumimos alimentos. En la segunda parte del módulo se presenta brevemente todo el entramado legislativo que trata el ámbito de las intoxicaciones alimentarias.
3. Tóxicos naturales en los alimentos. Este módulo está formado por cuatro partes. En cada una de estas partes intentaremos entender mejor el fenómeno de intoxicaciones alimentarias provocadas por tóxicos naturales, primero en vegetales, segundo en hongos microscópicos (micetismes), tercero en animales terrestres, y finalmente, profundizaremos en el fenómeno de las biotoxinas marinas y los ictiotoxismes.
4. Tóxicos formados durante el procesado de los alimentos: tratamientos y aditivos. En este módulo trataremos las intoxicaciones alimentarias que ocurren en la etapa del procesamiento de los alimentos. Examinaremos los principales tipos de tratamientos que se aplican a los alimentos y en qué casos estos pueden estar relacionados con la aparición de intoxicaciones alimentarias. En este módulo también trataremos el caso de los aditivos alimentarios.
5. Contaminación abiótica de los alimentos y, muy particularmente, contaminación ambiental, agrícola y ganadera en un contexto de creciente industrialización.
6. Hongos y micotoxinas en los alimentos. En este módulo se tratará de mejorar la comprensión de uno de los grupos de intoxicaciones alimentarias menos conocido: las micotoxicosis. Se presentarán las principales características y situaciones en las que las micotoxinas pueden llegar a nosotros a través de la alimentación. Además nos daremos cuenta de que esta es una amenaza creciente.
7. Enfermedades parasitarias de transmisión alimentaria: helmintos, protozoos y trematodos. Este módulo está dividido en dos partes en las que se describirán las principales características de los dos tipos de parásitos que más habitualmente participan en situaciones de intoxicaciones alimentarias. En concreto hablaremos de los helmintos y los protozoos.
8. Infecciones bacterianas de transmisión alimentaria. En este módulo nos familiarizaremos a través de presentaciones grupales con los principales tipos de bacterias que participan en intoxicaciones alimentarias.

9. Enfermedades víricas de transmisión hídrica y/o alimentaria. En este módulo estudiaremos en profundidad los principales tipos de enfermedades víricas de transmisión alimentaria. Se trata de un grupo de enfermedades la transmisión bastante desconocidas hasta hace poco.
10. Priones: encefalopatías transmisibles a través de los alimentos. En este módulo trataremos de comprender mejor la encefalopatía espongiforme bovina y la variante Creutzfeldt-Jakob, que son las enfermedades más conocidas de este grupo a raíz de la crisis de finales del siglo XX. También trataremos otras menos conocidas y que también son provocadas por un cambio de conformación que en algunas circunstancias se produce en los priones.

Además a lo largo de esta asignatura se llevarán a cabo tres prácticas con un total de cuatro visitas al laboratorio. En una primera práctica trataremos el grado de histamina en peces, en una segunda práctica analizaremos el contenido de nitratos en agua y, finalmente, la tercera práctica tratará sobre la detección de microorganismos relacionados con intoxicaciones alimentarias en diferentes tipos de alimentos.

EVALUACIÓN

Según la Normativa de la UVic aprobada por el Consejo de Dirección de la Universidad habrá una única convocatoria oficial que contemplará dos periodos diferentes de evaluación:

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

Período ordinario

Evaluación continua de las actividades realizadas por el estudiante a través de:

- Ejercicios puntuables y participación: 20 % (no recuperables)
- Prácticas: 15 % (no recuperables)
- Prueba parcial: 20 % (recuperable)
- Trabajo final: 10 % (recuperable)
- Presentación del trabajo final: 10 % (no recuperable)
- Prueba final: 25 % (recuperable)

La nota final de la asignatura será el resultado de la ponderación de las notas obtenidas en cada una de las partes.

Periodo de evaluación complementaria

El estudiante que no supere algunas de las actividades consideradas recuperables podrá recuperarlas en este periodo, siempre y cuando el total de partes no superadas de la asignatura no suponga el 50 % de la nota final.

Importante

El plagio o la copia de trabajo ajeno son penalizados en todas las universidades y, según la Normativa de derechos y deberes de los y las estudiantes de la Universidad de Vic, constituyen faltas graves. Es por ello que en el transcurso de esta asignatura, cualquier indicio de plagio o de apropiación indebida de textos o ideas de otras personas (sean autores/as, Internet o compañeros/as de clase) se traducirá de manera automática en un suspenso.

Para facilitar la citación apropiada de textos y materiales, hay que consultar las orientaciones y pautas de citación académica disponibles en la página web de la Biblioteca de la UVic.

También recordamos que en la Normativa de los derechos y deberes de los estudiantes de la Universidad de Vic (aprobada por el Consejo de Dirección de la Universidad el 23 de junio de 2009) se contempla como falta "muy grave" (artículo 9) la suplantación de personalidad en actos relacionados con el ámbito académico y se establecen las respectivas sanciones (artículo 15).

En caso de nueva emergencia sanitaria que implique confinamiento no se alterarán las actividades ni las ponderaciones de la evaluación. En caso de que no se puedan llevar a cabo presencialmente, se trasladarán a la virtualidad.

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

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

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

El profesorado facilitará las referencias de la bibliografía complementaria y de lectura obligatoria a lo largo del desarrollo de la asignatura y a través del campus virtual.

ASIGNATURAS OBLIGATORIAS DE TERCER CURSO

Dietoterapia I

Tipología: Obligatoria (OB)

Créditos: 6,0

Semestre: 1.º

Lengua de impartición: catalán, español

PROFESORADO

- Anna Vila Martí
- Maria Lecha Benet

OBJETIVOS

La asignatura *Dietoterapia I* forma parte de la materia de Dietética y Nutrición Clínica, incluida dentro del módulo Ciencias de la Nutrición, la Dietética, la Salud y la Nutrición Comunitaria, correspondiente a la formación obligatoria del grado en Nutrición Humana y Dietética. No existen requerimientos previos, pero es recomendable haber cursado las asignaturas de *Fundamentos de Dietética y Dietética y Ciclo Vital y Fisiopatología I y II*.

En esta asignatura se pretende hacer una introducción a las tareas del dietista-nutricionista en el ámbito de la nutrición clínica, haciendo énfasis en la gestión del código de dietas hospitalarias y en la nutrición enteral y parenteral.

Los objetivos de la asignatura son los siguientes:

- Conocer las competencias del dietista-nutricionista en el ámbito de la nutrición clínica.
- Aprender a elaborar e interpretar el código de dietas de un centro hospitalario o sociosanitario.
- Aprender a modificar las dietas en función de los requerimientos nutricionales, funcionales o patológicos de los centros hospitalarios.
- Conocer las diferentes técnicas de alimentación artificial, sus indicaciones y contraindicaciones.
- Identificar a los pacientes que requieren nutrición artificial y aplicar un algoritmo adecuado de decisiones sobre el tipo de nutrición artificial que necesitan.
- Saber cómo hacer la monitorización de los pacientes que necesitan nutrición artificial.
- Aplicar la fórmula nutricional adecuada según las necesidades de la persona.
- Adquirir habilidades en la práctica de la nutrición artificial domiciliaria y hospitalaria.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- RA1. Planifica, implanta y evalúa dietas terapéuticas para grupos.
- RA2. Conoce la organización hospitalaria y las diferentes fases del servicio de alimentación.
- RA3. Conoce las diferentes técnicas y productos de apoyo nutricional básico y avanzado.
- RA4. Desarrolla e implementa planes de transición dietético-nutricional.

- RA5. Conoce las técnicas y productos de terapia médica nutricional.
- RA6. Desarrolla e implementa planes de transición dietética-nutricional a partir de las necesidades de los pacientes siguiendo siempre la evidencia científica.
- RA7. Identifica y utiliza el vocabulario específico del ámbito de la nutrición enteral y parenteral.
- RA8. Interpreta la bibliografía científica específica en una segunda lengua.

COMPETENCIAS

Generales

- Demostrar compromiso con la profesión y con sus valores, con la mejora continua de la práctica y buscar excelencia en la atención a las personas, las familias y la comunidad.

Específicas

- Diseñar e implementar planes de alimentación para personas y/o grupos sanos (población infantil, mujeres embarazadas, deportistas...) o enfermos teniendo en cuenta las diferentes técnicas y productos de apoyo nutricional disponibles y el ámbito de competencia del dietista-nutricionista.
- Integrar los conocimientos de ciencias básicas y de los alimentos teniendo en cuenta los aspectos biopsicosociales en la evaluación del estado nutricional y de los problemas dietético-nutricionales de los individuos sanos (población infantil, mujeres embarazadas, deportistas...) y/o enfermos.

Básicas

- Saber aplicar los conocimientos al trabajo y a la vocación de una forma profesional y poseer las competencias que suelen demostrarse mediante la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas en el área de estudio propia.

Transversales

- Mostrar habilidades para el ejercicio profesional en entornos multidisciplinarios y complejos, en coordinación con equipos de trabajo en red, ya sea en entornos presenciales o virtuales, mediante el uso informático e informacional de las TIC.

CONTENIDOS

Módulo 1. Nutrición enteral y parenteral

1. Cribado y valoración del estado nutricional. Particularidades del paciente hospitalizado. Riesgo de desarrollar desnutrición
2. Requerimientos calóricos y proteicos. Cálculo de las necesidades. Calorimetría indirecta
3. Desnutrición relacionada con la enfermedad. Causas. Prevalencia. Consecuencias
4. Nutrición enteral. Concepto, indicaciones y contraindicaciones. Técnicas. Vías de administración
5. Fórmulas de nutrición enteral. Fórmulas para situaciones específicas
6. Complicaciones de la nutrición enteral. Prevención y tratamiento
7. Seguimiento y monitoreo de la nutrición enteral
8. Nutrición parenteral. Concepto. Tipo. Indicaciones y contraindicaciones
9. Técnicas de infusión de la nutrición parenteral. Vías de abordaje. Complicaciones relacionadas con la colocación de las vías
10. Soluciones de nutrición parenteral. Macronutrientes. Micronutrientes
11. Formulación de la nutrición parenteral. Soluciones de nutrición parenteral en función de las patologías específicas
12. Control y seguimiento de la nutrición parenteral. Complicaciones de la nutrición parenteral. Prevención y tratamiento

13. Síndrome de realimentación
14. Nutrición artificial domiciliaria
15. Organización de las unidades de nutrición hospitalaria
16. Ética en nutrición artificial

Módulo 2. Dietoterapia hospitalaria

1. Introducción a la dietoterapia. Definiciones. Terminología específica
2. Restauración hospitalaria
3. Planificación del manual de dietas hospitalarias. Dieta basal
 1. Dieta controlada en diferentes nutrientes
 2. Dietas progresivas
 3. Dietas modificadas en textura
 4. Dietas especiales
 5. Dietas para pruebas exploratorias

EVALUACIÓN

Según la Normativa de la UVic aprobada por el Consejo de Dirección de la Universidad habrá una única convocatoria oficial que contemplará dos periodos diferentes de evaluación:

- Periodo ordinario, que tiene lugar dentro del período lectivo.
- Periodo de evaluación complementaria

Período ordinario

Evaluación continua de las actividades llevadas a cabo por el estudiante a través de:

- Actividades: 50 % (no recuperable)
 - Actividades: 15 %
 - Elaboración de un manual de dietas: 35 %
- Examen: 50 % (recuperable)
 - Módulo 1. Nutrición enteral y parenteral: 35 %
 - Módulo 2. Dietoterapia hospitalaria: 15 %

La nota final de la asignatura será el resultado de la ponderación de las notas obtenidas en cada una de las partes.

Periodo de evaluación complementaria

El estudiante que no supere algunas de las actividades consideradas recuperables podrá recuperarlas en este periodo, siempre y cuando el total de partes no superadas de la asignatura no suponga más del 50 % de la nota final.

Importante

El plagio o la copia de trabajo ajeno son penalizados en todas las universidades y, según la Normativa de derechos y deberes de los y las estudiantes de la Universidad de Vic, constituyen faltas graves. Es por ello que en el transcurso de esta asignatura, cualquier indicio de plagio o de apropiación indebida de textos o ideas de otras personas (sean autores/as, Internet o compañeros/as de clase) se traducirá de manera automática en un suspenso.

Para facilitar la citación apropiada de textos y materiales, hay que consultar las orientaciones y pautas de citación académica disponibles en la página web de la Biblioteca de la UVic.

En caso de nueva emergencia sanitaria que implique confinamiento no se alterarán las actividades ni las ponderaciones de la evaluación. En caso de que no se puedan llevar a cabo presencialmente, se trasladarán a la virtualidad.

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

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

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

El profesorado facilitará las referencias de la bibliografía complementaria y de lectura obligatoria a lo largo del desarrollo de la asignatura y a través del Campus Virtual.

Economía y Marketing Aplicado a los Servicios de Alimentación

Tipología: Obligatoria (OB)

Créditos: 3,0

Semestre: 1.º

Lengua de impartición: catalán, español

PROFESORADO

- Blanca Ribot Serra

OBJETIVOS

La asignatura *Economía y Marketing Aplicado a los Servicios de Alimentación* forma parte de la materia de Higiene Alimentaria y Gestión de la Calidad, incluida dentro del módulo de Ciencias de los Alimentos, Higiene y Seguridad Alimentaria y Gestión de la Calidad, que forma parte de la formación obligatoria del grado en Nutrición Humana y Dietética.

Los objetivos de esta asignatura son:

- Entender los conceptos básicos relativos al contexto económico y organizativo de las empresas.
- Saber gestionar un presupuesto familiar destinado a la alimentación con el objetivo de conseguir una alimentación adecuada y adaptada a la situación económica familiar.
- Conocer las principales formas jurídicas de las empresas.
- Interpretar un diagnóstico de la situación económica, financiera y patrimonial de las organizaciones.
- Identificar las estrategias de marketing más adecuadas para la organización.
- Reconocer las cuatro variables del *marketing mix*: producto, precio, distribución y comunicación.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- RA1. Hace el cálculo de la cuenta de resultados y del saldo y es capaz de interpretar un diagnóstico de la situación económica, financiera y patrimonial de la entidad.
- RA2. Aplica sus conocimientos para comprender las decisiones que se toman para lograr la supervivencia de una empresa en términos económico-financieros.
- RA3. Identifica las estrategias de marketing más adecuadas para orientar la compañía hacia los nuevos segmentos del mercado.
- RA4. Identifica sus propias necesidades formativas y sabe organizar su propio aprendizaje con un alto grado de autonomía en todo tipo de contextos (estructurados o no).

COMPETENCIAS

Generales

- Demostrar compromiso con la profesión y con sus valores, con la mejora continua de la práctica y buscar excelencia en la atención a las personas, las familias y la comunidad.

Específicas

- Participar en la actividad básica de investigación, desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos de alimentación de acuerdo con los conocimientos científicos y dar respuesta a los problemas y las necesidades sociales de los consumidores y de las normativas actuales.

Básicas

- Desarrollar las habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

Transversales

- Convertirse en el actor principal del propio proceso formativo con el objetivo de conseguir una mejora personal y profesional y de adquirir una formación integral que permita aprender y convivir en un contexto respetuoso con la diversidad lingüística, con realidades sociales, culturales y económicas diversas.

CONTENIDOS

1. Economía familiar y de mercado
 1. Introducción a la economía
 2. Economía familiar
 3. Gestión alimentaria
 4. Economía de mercado
2. Estrategias de marketing
 1. Análisis estratégico
 2. Plan comercial
 3. *Marketing mix*
3. Estructura legal de la empresa
4. Análisis económico de la organización
 1. El balance de situación y la cuenta de resultados
 2. Formas de financiación

EVALUACIÓN

Según la Normativa de la UVic aprobada por el Consejo de Dirección de la Universidad habrá una única convocatoria oficial que contemplará dos periodos diferentes de evaluación:

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

Período ordinario

Evaluación continua de las actividades realizadas por el estudiante a través de:

- Examen final teórico: 40 % de la nota final de la asignatura (recuperable)
- Examen final práctico: 20 % de la nota final (recuperable)
- Resolución de ejercicios y casos: 40 % de la nota final de la asignatura (no recuperable)

La nota final de la asignatura será el resultado de la ponderación de las notas obtenidas en cada una de las partes. Tanto los trabajos como el examen final son obligatorios para superar la asignatura. Si no se hace la prueba o alguno de los trabajos, la calificación final es de "no presentado".

Periodo de evaluación complementaria

El estudiante que no supere algunas de las actividades consideradas recuperables podrá recuperarlas en este periodo, siempre y cuando el total de partes no superadas de la asignatura no suponga el 50 % de la nota final.

Importante

El plagio o la copia de trabajo ajeno son penalizados en todas las universidades y, según la Normativa de derechos y deberes de los y las estudiantes de la Universidad de Vic, constituyen faltas graves. Es por ello que en el transcurso de esta asignatura, cualquier indicio de plagio o de apropiación indebida de textos o ideas de otras personas (sean autores/as, Internet o compañeros/as de clase) se traducirá de manera automática en un suspenso.

Para facilitar la citación apropiada de textos y materiales, hay que consultar las orientaciones y pautas de citación académica disponibles en la página web de la Biblioteca de la UVic.

En caso de nueva emergencia sanitaria que implique confinamiento no se alterarán las actividades ni las ponderaciones de la evaluación. En caso de que no se puedan llevar a cabo presencialmente, se trasladarán a la virtualidad.

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

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

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

El profesorado facilitará las referencias de la bibliografía complementaria y de lectura obligatoria a lo largo del desarrollo de la asignatura y a través del Campus Virtual.

Nutrición Comunitaria

Tipología: Obligatoria (OB)

Créditos: 6,0

Semestre: 1.º

Lengua de impartición: catalán, español

PROFESORADO

- Eureka Joy Ngo de la Cruz

OBJETIVOS

La asignatura de *Nutrición Comunitaria* forma parte de la materia Salud Pública y Nutrición Comunitaria, incluida dentro del módulo de Ciencias de la Nutrición, la Dietética, la Salud y la Nutrición Comunitaria, que forma parte de la formación obligatoria del grado en Nutrición Humana y Dietética.

Los objetivos generales de esta asignatura son:

1. Conocer las características principales de la nutrición comunitaria.
2. Familiarizarse con las políticas alimentarias y las principales herramientas y actores de nutrición comunitaria en el ámbito local, nacional e internacional.
3. Saber recoger e interpretar la información para resolver problemas en el ámbito nutricional, siguiendo el método científico.
4. Identificar componentes y estrategias clave para la planificación, puesta en marcha y evaluación de los programas de nutrición comunitaria.
5. Familiarizarse con conceptos clave y estrategias de la cooperación nutricional y cómo abordar intervenciones locales en poblaciones con riesgo nutricional.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- RA1. Describe la importancia de la nutrición comunitaria.
- RA2. Identifica y describe el proceso de participación comunitaria.
- RA3. Conoce las organizaciones y los sistemas de salud nacionales e internacionales, así como las políticas de salud, fundamentalmente las que están relacionadas con aspectos nutricionales.
- RA4. Participa en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas.
- RA6. Diseña y hace valoraciones nutricionales para identificar las necesidades de la población en términos de alimentación y nutrición, e identifica los determinantes de salud nutricional.
- RA6. Diseña, interviene y ejecuta programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética con un enfoque comunitario y de salud pública.
- RA7. Adquiere la capacidad de intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública.
- RA8. Colabora en la planificación de políticas alimentario-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población.
- RA9. Analiza conocimientos propios de su ámbito cultural y su contextualización en entornos nacionales

- e internacionales.
- RA10. Asume diferentes responsabilidades en el trabajo individual o colaborativo y evalúa los resultados obtenidos.
- RA11. Elabora informes y documentos escritos (principalmente de carácter técnico) con corrección ortográfica y gramatical en catalán, español y inglés.
- RA12. Adquiere formación y habilidades aplicadas para la evaluación de intervenciones y programas de salud orientados a la mejora del estado nutricional.
- RA13. Conoce el papel del dietista-nutricionista en la mejora y la defensa de la salud mediante la investigación y la abogacía.

COMPETENCIAS

Generales

- Interactuar con otras personas con empatía, demostrando habilidades en las relaciones interpersonales.

Específicas

- Actuar de acuerdo a los principios éticos y manejar la información sanitaria y nutricional de manera segura, teniendo en cuenta que se trata de elementos esenciales de la profesión de un dietista-nutricionista.
- Diseñar e implementar planes de alimentación para personas y/o grupos sanos (población infantil, mujeres embarazadas, deportistas...) o enfermos teniendo en cuenta las diferentes técnicas y productos de apoyo nutricional disponibles y el ámbito de competencia del dietista-nutricionista.
- Intervenir en el diseño, planificación, análisis y evaluación de programas de educación dietético-nutricional y participar en actividades de promoción, prevención y protección de la salud en el ámbito comunitario.
- Participar activamente en la planificación y desarrollo de políticas alimentarias y de nutrición de acuerdo con el conocimiento del funcionamiento local, estatal e internacional de los diferentes sistemas sanitarios y de las políticas de salud y de nutrición.

Básicas

- Ser capaz de transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público especializado y no especializado.

Transversales

- Utilizar diferentes formas de comunicación, tanto orales como escritas o audiovisuales, en la lengua propia y en lenguas extranjeras, con un alto grado de corrección en el uso, la forma y el contenido.
- Interactuar en contextos globales e internacionales para identificar necesidades y nuevas realidades que permitan transferir el conocimiento hacia ámbitos de desarrollo profesional actuales o emergentes, con capacidad de adaptación y de autodirección en los procesos profesionales y de investigación.

CONTENIDOS

1. Bases de la nutrición comunitaria
 1. Conceptos, funciones y ámbitos de actuación de la nutrición comunitaria
 2. Principales actores referentes en nutrición comunitaria en el ámbito local, nacional e internacional
 3. Determinantes de la salud: importancia de la promoción de la alimentación para la salud de la población
 4. Nutrición basada en la evidencia
 5. Políticas alimentario-nutricionales

2. Conceptos fundamentales para intervenciones
 1. Guías alimentarias basadas en alimentos (GABA): evolución y utilidad
 2. Diseño/elaboración de programas de intervención
 3. Marketing social
 4. Métodos de evaluación del estado nutricional y actividad física en las poblaciones: encuestas alimentarias y de actividad física
 5. Indicadores para diferentes poblaciones y tipo de evaluación
 6. Tablas de composición de los alimentos Conceptos y aplicaciones
3. Consideraciones para colectivos vulnerables
 1. Inseguridad alimentaria: hambre y desnutrición
 2. Acciones específicas de nutrición comunitaria en cooperación nutricional
 3. Diversidad cultural: África del norte y subsahariana, Asia, Europa del Este y Latinoamérica

EVALUACIÓN

Según la Normativa de la UVic, aprobada por el Consejo de Dirección de la Universidad, habrá una única convocatoria oficial que contemplará dos periodos diferentes de evaluación y una convocatoria parcial:

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

Período ordinario

Evaluación continua de las actividades realizadas por el estudiante a través de:

- Examen final (40 % de la nota final de la asignatura / recuperable).
- Resolución de ejercicios, casos y actividades en el aula (60 % de la nota final de la asignatura)
 - Actividad 1. Acciones comunitarias para promover la dieta mediterránea; análisis comparativo (10 % / no recuperable)
 - Actividad 2. Elaboración de una guía alimentaria para una población determinada (15 % / no recuperable)
 - Actividad 3. Planificación de programas con orientación de marketing social: definir públicos diana y objetivos (10 % / recuperable)
 - Actividad 4. Encuestas alimentarias (10 % / no recuperable)
 - Participación en debates en el foro (10 % / no recuperable)
 - Cuestionario (5 % / no recuperable)

La nota final de la asignatura será el resultado de la ponderación de las notas obtenidas en cada una de las partes. La puntuación mínima del examen final debe ser de 3,5 puntos.

Periodo de evaluación complementaria

El estudiante que no supere algunas de las actividades consideradas recuperables podrá recuperarlas en este periodo, siempre y cuando el total de partes no superadas de la asignatura no suponga el 50 % de la nota final.

Importante

El plagio o la copia de trabajo ajeno son penalizados en todas las universidades y, según la Normativa de derechos y deberes de los y las estudiantes de la Universidad de Vic, constituyen faltas graves. Es por ello que en el transcurso de esta asignatura, cualquier indicio de plagio o de apropiación indebida de textos o ideas de otras personas (sean autores/as, Internet o compañeros/as de clase) se traducirá de manera automática en un suspenso.

Para facilitar la citación apropiada de textos y materiales, hay que consultar las orientaciones y pautas de citación académica disponibles en la página web de la Biblioteca de la UVic.

En caso de nueva emergencia sanitaria que implique confinamiento no se alterarán las actividades ni las ponderaciones de la evaluación. En caso de que no se puedan llevar a cabo presencialmente, se trasladarán a la virtualidad.

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

- Aranceta-Bartrina, J. (2013). *Nutrición comunitaria* (3.^a ed.). Barcelona: Masson.
- Boyle, Marie A. (2003). *Community nutrition in action. An entrepreneurial approach* (1.^a ed.). Austràlia: Thomson/wadsworth.
- Gonzalez Fischer, Cc, Garnett, T. (2016). *Platos, piràmides y planeta. Novedades en el desarrollo de guías alimentarias nacionales para una alimentación saludable y sostenible: evaluación del estado de la situación* (1.^a ed.). Roma: FAO.
- Martín-Zurro, A., Jordar Sola, G. (2011). *Atención familiar y salud comunitaria. Conceptos y materiales para docentes y estudiantes* (1.^a ed.). Barcelona: Elsevier.
- Serra, L., Aranceta, J. (2006). *Nutrición y salud pública. Métodos, bases científicas y aplicaciones* (2.^a ed.). Barcelona: Masson.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

El profesorado facilitará las referencias de la bibliografía complementaria y de lectura obligatoria a lo largo del desarrollo de la asignatura y a través del Campus Virtual.

Restauración Colectiva

Tipología: Obligatoria (OB)

Créditos: 3,0

Semestre: 1.º

Lengua de impartición: catalán, español

PROFESORADO

- Blanca Ribot Serra

OBJETIVOS

La asignatura *Restauración Colectiva* forma parte de la materia de Higiene Alimentaria y Gestión de la Calidad, incluida dentro del módulo de Ciencias de los Alimentos, Higiene y Seguridad Alimentaria y Gestión de la Calidad, correspondiente la formación obligatoria del grado en Nutrición Humana y Dietética.

Los objetivos generales de esta asignatura son:

- Describir la características generales de un sistema de restauración colectiva.
- Familiarizarse con los criterios de calidad de los menús para colectivos.
- Identificar los diferentes sistemas de restauración colectiva.
- Adquirir conocimientos en relación con las instalaciones y el equipamiento propio de un sistema de restauración colectiva.
- Identificar las normativas de control e higiene en el sector de la restauración colectiva.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- RA1. Conoce las diferentes fórmulas de organización, gestión y producción de un servicio de alimentación.
- RA2. Identifica los elementos esenciales de una propuesta integral de un servicio de restauración colectiva.
- RA3. Comprende la normativa vigente en materia de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos de los servicios de alimentación.
- RA4. Actúa en las situaciones habituales y las que son propias de la profesión con compromiso y responsabilidad.
- RA5. Aplica sus conocimientos en la resolución de problemas en ámbitos laborales complejos o profesionales y especializados que requieren el uso de ideas creativas y actuales.

COMPETENCIAS

Generales

- Demostrar compromiso con la profesión y con sus valores, con la mejora continua de la práctica y buscar excelencia en la atención a las personas, las familias y la comunidad.

Específicas

- Elaborar y participar en el diseño, organización, gestión y evaluación de los diferentes servicios de alimentación de restauración colectiva.

Básicas

- Saber aplicar los conocimientos al trabajo y a la vocación de una forma profesional y poseer las competencias que suelen demostrarse mediante la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas en el área de estudio propia.

Transversales

- Actuar con espíritu y reflexión críticos ante el conocimiento en todas sus dimensiones. Mostrar inquietud intelectual, cultural y científica y compromiso hacia el rigor y la calidad en la exigencia profesional.
- Convertirse en el actor principal del propio proceso formativo con el objetivo de conseguir una mejora personal y profesional y de adquirir una formación integral que permita aprender y convivir en un contexto respetuoso con la diversidad lingüística, con realidades sociales, culturales y económicas diversas.

CONTENIDOS

1. Introducción a la restauración colectiva:
 1. Conceptos básicos
 2. Tareas del dietista-nutricionista en restauración colectiva
 3. Planificación de menús en restauración colectiva
2. Sistemas de restauración
 1. Tipos de cocinas
 2. Características y normativa de las instalaciones
3. Gestión higiénica de la cocina
 1. Prerrequisitos
 2. El sistema APPCC
 3. Guía de prácticas higiénicas
4. Gestión de alérgenos en restauración colectiva

EVALUACIÓN

Según la Normativa de la UVic aprobada por el Consejo de Dirección de la Universidad habrá una única convocatoria oficial que contemplará dos periodos diferentes de evaluación:

- Periodo ordinario: tendrá lugar dentro del período lectivo
- Periodo de evaluación complementaria

Período ordinario

Evaluación continua de las actividades realizadas por el estudiante.

- Examen final: 40 % (recuperable)
- Evaluación continua de las actividades: 60 % (no recuperable)
 - Actividad 1: Planificación de un menú (15 %)
 - Elaboración de un menú en restauración colectiva y coevaluación entre compañeros

- Actividad 2: Derivaciones a partir de un menú basal (30 %)
- Actividad 3: Elaboración de una ficha técnica y de un diagrama de flujo (15 %)

Periodo de evaluación complementaria

El estudiante que no supere algunas de las actividades consideradas recuperables podrá recuperarlas en este periodo, siempre y cuando el total de partes no superadas de la asignatura no suponga el 50 % de la nota final.

Importante

El plagio o la copia de trabajo ajeno son penalizados en todas las universidades y, según la Normativa de derechos y deberes de los y las estudiantes de la Universidad de Vic, constituyen faltas graves. Es por ello que en el transcurso de esta asignatura, cualquier indicio de plagio o de apropiación indebida de textos o ideas de otras personas (sean autores/as, Internet o compañeros/as de clase) se traducirá de manera automática en un suspenso.

Para facilitar la citación apropiada de textos y materiales, hay que consultar las orientaciones y pautas de citación académica disponibles en la página web de la Biblioteca de la UVic.

En caso de nueva emergencia sanitaria que implique confinamiento no se alterarán las actividades ni las ponderaciones de la evaluación. En caso de que no se puedan llevar a cabo presencialmente, se trasladarán a la virtualidad.

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

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

Dietética Aplicada a la Diversidad

Tipología: Obligatoria (OB)

Créditos: 6,0

Semestre: 1.º o 2.º

Lengua de impartición: catalán, español

PROFESORADO

- Glòria Gómez López
- Julio Basulto Marset

OBJETIVOS

La asignatura *Dietética Aplicada a la Diversidad* forma parte de la materia de Dietética, incluida dentro del módulo Ciencias de la Nutrición, la Dietética, la Salud y la Nutrición Comunitaria, correspondiente a la formación obligatoria del grado en Nutrición Humana y Dietética.

Los objetivos de la asignatura son:

- Valorar las necesidades nutricionales en las diferentes etapas de la vida y/o situaciones fisiológicas.
- Identificar las características principales de algunas pautas de alimentación alternativas.
- Adquirir habilidad en el diseño de planificaciones alimentarias, consejos y recomendaciones dietéticas de acuerdo con las características de los diferentes colectivos.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- RA1. Identifica los problemas dietético-nutricionales del paciente y también los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.
- RA2. Diseña y hace valoraciones nutricionales para identificar las necesidades de la población en términos de alimentación y nutrición, e identifica los determinantes de la salud nutricional.
- RA3. Comprende las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación.
- RA4. Prescribe el tratamiento específico correspondiente al ámbito de competencia del dietista-nutricionista.
- RA5. Aplica sus conocimientos en materia de investigación básica para la búsqueda de información científica y actualizada relacionada con la alimentación saludable adaptada a diferentes perfiles de usuarios.
- RA6. Aplica los fundamentos de la reflexión crítica en los procesos vinculados al ejercicio de la profesión.
- RA7. Analiza las situaciones desde una perspectiva global e integral y es capaz de relacionar los elementos sociales, culturales, económicos y políticos según corresponda.
- RA8. Recopila e interpreta datos e informaciones sobre las que puede fundamentar sus conclusiones, incluyendo reflexiones sobre asuntos de índole social, científica o ética en el ámbito de la nutrición humana y la dietética.

COMPETENCIAS

Generales

- Demostrar compromiso con la profesión y con sus valores, con la mejora continua de la práctica y buscar excelencia en la atención a las personas, las familias y la comunidad.

Específicas

- Actuar de acuerdo a los principios éticos y manejar la información sanitaria y nutricional de manera segura, teniendo en cuenta que se trata de elementos esenciales de la profesión de un dietista-nutricionista.
- Diseñar e implementar planes de alimentación para personas y/o grupos sanos (población infantil, mujeres embarazadas, deportistas...) o enfermos teniendo en cuenta las diferentes técnicas y productos de apoyo nutricional disponibles y el ámbito de competencia del dietista-nutricionista.
- Identificar, clasificar y utilizar los alimentos de acuerdo con el conocimiento de su composición química, de las propiedades fisicoquímicas, de las características organolépticas, del valor nutritivo y de la biodisponibilidad de nutrientes.
- Integrar los conocimientos de ciencias básicas y de los alimentos teniendo en cuenta los aspectos biopsicosociales en la evaluación del estado nutricional y de los problemas dietético-nutricionales de los individuos sanos (población infantil, mujeres embarazadas, deportistas...) y/o enfermos.

Básicas

- Saber aplicar los conocimientos al trabajo y a la vocación de una forma profesional y poseer las competencias que suelen demostrarse mediante la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas en el área de estudio propia.
- Tener la capacidad de recoger e interpretar datos relevantes (normalmente dentro del área de estudio propia) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas importantes de carácter social, científico o ético.

Transversales

- Actuar con espíritu y reflexión críticos ante el conocimiento en todas sus dimensiones. Mostrar inquietud intelectual, cultural y científica y compromiso hacia el rigor y la calidad en la exigencia profesional.
- Proyectar los valores del emprendimiento y la innovación en el ejercicio de la trayectoria personal académica y profesional, a través del contacto con diferentes realidades de la práctica y con motivación hacia el desarrollo profesional.

CONTENIDOS

1. Introducción y presentación
2. Alimentaciones alternativas
 1. ¿Cuál es la dieta "no alternativa"?
(¿Cómo come la población general? Nutrientes; alimentos; infancia/adolescencia; ¿por qué comemos así?; ¿cómo deberíamos comer?)
 2. Dieta macrobiótica
(¿Cuándo se origina?; ¿qué es?; ¿"funciona" ?; comparación con el vegetarianismo; valoración; riesgos; ¿qué debemos decir a un paciente que la sigue?)
 3. Dieta paleolítica
(¿It consists mainly of MEAT?; ¿ausencia de grano?; ¿ausencia de legumbres?; ¿ausencia de lácteos?; ¿evidencias?; ¿qué comemos?)
 4. Dieta cetogènica
(Valoración; ¿evidencias?; ¿qué comemos?)

5. Dieta del ayuno intermitente
(Valoración; ¿evidencias?; ¿qué comemos?)
 6. *Plant-based diets* y obesidad
(En adultos; en la infancia)
 7. Dieta vegetariana
(¿Comer de todo, es "comer saludablemente"?; ¿las dietas vegetarianas son todas saludables?; ¿la comunidad científica apoya las dietas vegetarianas?; vegetarianismo y salud; nutrientes conflictivos; dietas vegetarianas en diferentes etapas de la vida; recetas)
3. Alimentación y diversidad cultural
 1. Fenómeno de aculturación dietética
 2. Hábitos alimentarios en otras religiones y culturas y problemas nutricionales más frecuentes
 3. Consejo dietético en diversidad cultural
 4. Dietas milagro

EVALUACIÓN

Según la Normativa de la UVic aprobada por el Consejo de Dirección de la Universidad habrá una única convocatoria oficial que contemplará dos periodos diferentes de evaluación:

- Periodo ordinario, que tiene lugar dentro del período lectivo.
- Periodo de evaluación complementaria

Período ordinario

Evaluación continua de las actividades realizadas por el estudiante a través de:

- Examen final (50 % de la nota final de la asignatura / recuperable).
- Resolución de ejercicios (A1-A9: 20 % de la nota final de la asignatura / recuperable; A1-A7, 10 %, y A8-A9, 10 %)
- Casos prácticos (C1, C2 y C3: 30 % de la nota final de la asignatura / no recuperable, C1-C2, 15 %, y C3, 15 %)

La nota final de la asignatura será el resultado de la ponderación de las notas obtenidas en cada una de las partes.

Periodo de evaluación complementaria

El estudiante que no supere algunas de las actividades consideradas recuperables podrá recuperarlas en este periodo, siempre y cuando el total de partes no superadas de la asignatura no suponga el 50 % de la nota final.

Importante

El plagio o la copia de trabajo ajeno son penalizados en todas las universidades y, según la Normativa de derechos y deberes de los y las estudiantes de la Universidad de Vic, constituyen faltas graves. Es por ello que en el transcurso de esta asignatura, cualquier indicio de plagio o de apropiación indebida de textos o ideas de otras personas (sean autores/as, Internet o compañeros/as de clase) se traducirá de manera automática en un suspenso.

Para facilitar la citación apropiada de textos y materiales, hay que consultar las orientaciones y pautas de citación académica disponibles en la página web de la Biblioteca de la UVic.

En caso de nueva emergencia sanitaria que implique confinamiento, no se alterarán las actividades y las ponderaciones de la evaluación. En caso de que no se puedan llevar a cabo presencialmente, se trasladarán a la virtualidad.

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

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

Elaboración de Proyectos

Tipología: Obligatoria (OB)

Créditos: 6,0

Semestre: 1.º o 2.º

Lengua de impartición: catalán, español

PROFESORADO

- Cristina Vaqué Crusellas
- Eduard Baladia Rodríguez

OBJETIVOS

La asignatura *Elaboración de Proyectos* forma parte de la materia de Desarrollo Profesional e Innovación, incluida dentro del módulo de Ciencias de la Nutrición, la Dietética, la Salud y la Nutrición Comunitaria, correspondiente a la formación obligatoria del grado en Nutrición Humana y Dietética.

Es una iniciación al mundo de la investigación. Debe servir para ayudar a dar respuesta a las preguntas que le surgirán al estudiante en la práctica clínica del futuro, tanto en lo referente a la aplicación del conocimiento existente, como a la creación de nuevos conocimientos. También debe ser de utilidad para poder impulsar posicionamientos y prácticas vinculadas al ámbito de la nutrición humana y la dietética basadas en la evidencia científica. Pretende aportar los conocimientos básicos sobre algunas metodologías y técnicas de investigación y fomentar que se diseñen y lleven a cabo proyectos de investigación aplicados al ámbito de la ciencia de la salud y la profesión de la nutrición humana y la dietética.

Los objetivos de la asignatura se presentan a continuación:

- Contextualizar la investigación en el ámbito de la nutrición, la alimentación y la dietética.
- Comprender la importancia de la práctica basada en la evidencia y en los aspectos éticos de la investigación.
- Familiarizarse con las fuentes documentales y con las bases de datos bibliográficos para la búsqueda de información científica.
- Conocer las bases, características, diferencias y complementariedad de la metodología cualitativa y la cuantitativa.
- Iniciarse en el conocimiento de los principales métodos y técnicas de recogida de información. Saber cuándo y cómo utilizarlos, y argumentar su uso.
- Identificar la estructura y los elementos básicos de un proyecto de investigación.
- Conocer algunas de las tipologías de análisis de datos cualitativos a un nivel básico.
- Identificar la calidad de las publicaciones científicas.
- Ser capaz de anticipar qué tipo de resultados se pueden obtener mediante la utilización de metodologías; técnicas y análisis, para decidir de manera informada cuándo es pertinente utilizarlas.
- Familiarizarse con los procesos de divulgación de resultados.
- Desarrollar una actitud positiva hacia la investigación como herramienta para la práctica profesional y para su mejora.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- RA1. Comprende y utiliza la terminología empleada en ciencias de la salud.
- RA2. Participa en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas.
- RA3. Identifica sus propias necesidades formativas y sabe organizar su propio aprendizaje con un alto grado de autonomía en todo tipo de contextos (estructurados o no).
- RA4. Interpreta e integra los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.

COMPETENCIAS

Generales

- Atender a las necesidades de salud de la población y a los retos del propio colectivo profesional mediante actitudes innovadoras y dinámicas.

Específicas

- Actuar de acuerdo a los principios éticos y manejar la información sanitaria y nutricional de manera segura, teniendo en cuenta que se trata de elementos esenciales de la profesión de un dietista-nutricionista.
- Mostrar conocimientos sobre la actividad investigadora básica y la aplicación del método científico para la resolución de problemas y comprender la importancia y limitaciones que tienen en materia sanitaria y nutricional.

Básicas

- Desarrollar las habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
- Saber aplicar los conocimientos al trabajo y a la vocación de una forma profesional y poseer las competencias que suelen demostrarse mediante la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas en el área de estudio propia.

Transversales

- Utilizar diferentes formas de comunicación, tanto orales como escritas o audiovisuales, en la lengua propia y en lenguas extranjeras, con un alto grado de corrección en el uso, la forma y el contenido.
- Mostrar habilidades para el ejercicio profesional en entornos multidisciplinarios y complejos, en coordinación con equipos de trabajo en red, ya sea en entornos presenciales o virtuales, mediante el uso informático e informacional de las TIC.

CONTENIDOS

1. La investigación en nutrición, alimentación y dietética en nuestro entorno y en el ámbito internacional
2. Metodología cualitativa
 1. Características de la investigación cualitativa y diferencias con la investigación cuantitativa
 2. Criterios de rigor y de calidad
 3. Fases de los estudios de investigación cualitativa
 1. Fase preparatoria (diseño del proyecto): pregunta de investigación, objetivos, metodología (métodos de investigación cualitativos, estrategias de muestreo, población diana, técnicas de recogida de datos, etc.)

2. Fase empírica
3. Fase de análisis y discusión de la información
4. Fase de divulgación de los resultados
3. Metodología cuantitativa
 1. Introducción a la metodología cuantitativa: por qué, para qué y cómo
 2. Fases de diseño de estudios investigación cuantitativa
 1. De la pregunta de investigación a la metodología
 2. Investigación en función del tipo de pregunta
 3. Diseño muestral, participantes, instrumentos y proceso general
 4. *Outcomes* centrados en el paciente
 5. Proceso de investigación
 1. Estudios transversales
 2. Estudios de cohortes
 3. Ensayo controlado de asignación aleatoria
 4. Estudios de casos y controles
 5. Revisiones sistemáticas y metanálisis
 6. Análisis de datos
 7. Divulgación de los resultados, discusión, conclusiones

EVALUACIÓN

Según la Normativa de la UVic-UCC, aprobada por el Consejo de Dirección de la Universidad, habrá una única convocatoria oficial que contemplará dos periodos diferentes de evaluación:

- El periodo ordinario, que se realiza de forma integrada al proceso formativo y dentro del periodo lectivo. Se calcula haciendo la media ponderada de las actividades obligatorias evaluables. Se aprueba la asignatura si se obtiene una nota superior a un 5 sobre 10.
- El periodo de evaluación complementaria, en el que el estudiante podrá ser evaluado de nuevo de aquellas tareas, actividades o pruebas que no se hayan superado satisfactoriamente en el marco del primer periodo.

Período ordinario

Evaluación continua de las actividades realizadas por el estudiante a través de:

- Métodos cualitativos: 30 %. Actividad recuperable de carácter individual.
- Las técnicas de recogida de datos cualitativos: 20 %. Actividad no recuperable y en grupo.
- Examen de contenidos sobre la metodología cuantitativa: 20 %. Actividad recuperable de carácter individual.
- Protocolo de investigación cuantitativa: 30 %. Actividad no recuperable y en grupo.

Periodo de evaluación complementaria

El estudiante que no supere alguna de las actividades consideradas recuperables, podrá recuperarlas en este periodo. La evaluación en este segundo período no puede representar más del 50 % de la nota final de la asignatura.

La calificación final de este periodo se calcula haciendo la media ponderada de las notas obtenidas en cada una de las partes, utilizando la última calificación obtenida en la evaluación ordinaria y en la complementaria. Se aprueba la asignatura si se obtiene una nota superior a 5.

Importante

El plagio o la copia de trabajo ajeno son penalizados en todas las universidades y, según la Normativa de derechos y deberes de los y las estudiantes de la Universidad de Vic, constituyen faltas graves. Es por ello que en el transcurso de esta asignatura cualquier indicio de plagio o de apropiación indebida de textos o ideas de otras personas (sean autores/as, Internet o compañeros/as de clase) se traducirá de manera automática en un suspenso.

Para facilitar la citación apropiada de textos y materiales, hay que consultar las orientaciones y pautas de citación académica disponibles en la página web de la Biblioteca de la UVic-UCC.

En caso de nueva emergencia sanitaria que implique confinamiento, no se alterarán las actividades y las ponderaciones de la evaluación. En caso de que no se puedan llevar a cabo presencialmente, se trasladarán a la virtualidad.

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

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

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

El profesorado facilitará las referencias de la bibliografía complementaria y de lectura obligatoria a lo largo del desarrollo de la asignatura y a través del Campus Virtual.

Gestión de la Calidad

Tipología: Obligatoria (OB)

Créditos: 3,0

Semestre: 1.º o 2.º

Lengua de impartición: catalán, español

PROFESORADO

- Elisabet Larroya Papell

OBJETIVOS

La asignatura *Gestión de la Calidad* forma parte de la materia de Higiene Alimentaria y Gestión de la Calidad, incluida dentro del módulo de Ciencias de los Alimentos, Higiene y Seguridad Alimentaria y Gestión de la Calidad, correspondiente la formación obligatoria del grado en Nutrición Humana y Dietética.

Los objetivos principales de esta asignatura son:

- Introducir a los alumnos en los aspectos básicos de la gestión de la calidad y la seguridad alimentaria y en su importancia en la industria alimentaria.
- Dar a conocer los diferentes sistemas para garantizar la calidad en las empresas agroalimentarias.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- RA1. Utiliza el lenguaje especializado y los conceptos de calidad de forma apropiada dentro del sector alimentario.
- RA2. Implementa el sistema de calidad total.
- RA3. Diseña e implementa el sistema de análisis de riesgos y puntos de control críticos (APPCC).
- RA4. Conoce los pre-requisitos básicos de un sistema APPCC.
- RA5. Sabe identificar los principales peligros físicos, químicos, biológicos y alergénicos que pueden comprometer la seguridad alimentaria.
- RA6. Conoce y diferencia los diferentes sistemas de gestión de la calidad.
- RA7. Conoce la mecánica de una auditoría de calidad.
- RA8. Conoce los pasos a seguir en caso de una crisis alimentaria.

COMPETENCIAS

Generales

- Demostrar compromiso con la profesión y con sus valores, con la mejora continua de la práctica y buscar excelencia en la atención a las personas, las familias y la comunidad.

Específicas

- Aplicar la gestión de la seguridad alimentaria de acuerdo con los conocimientos de microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos para implementar sistemas de calidad en el marco de la legislación vigente.
- Elaborar y participar en el diseño, organización, gestión y evaluación de los diferentes servicios de alimentación de restauración colectiva.

Básicas

- Demostrar poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, que se suele encontrar en un nivel que, si bien se sustenta en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia del campo de estudio propio.
- Desarrollar las habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
- Tener la capacidad de recoger e interpretar datos relevantes (normalmente dentro del área de estudio propia) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas importantes de carácter social, científico o ético.

Transversales

- Convertirse en el actor principal del propio proceso formativo con el objetivo de conseguir una mejora personal y profesional y de adquirir una formación integral que permita aprender y convivir en un contexto respetuoso con la diversidad lingüística, con realidades sociales, culturales y económicas diversas.

CONTENIDOS

1. La gestión de la calidad total
 - Conceptos: calidad; seguridad alimentaria
 - Evolución histórica del concepto de calidad
 - Costes de calidad
2. Herramientas de gestión y mejora en la calidad
 - Gestión basada en procesos
 - La mejora continua
 - Gestión de la calidad total
 - Auditorías de calidad
3. Análisis de peligros y de puntos de control crítico
 - Introducción al sistema APPCC
 - Diagramas de flujo
 - Etapas y evaluación del análisis de peligros
 - Determinación de los PCC, de sus límites y vigilancias
 - Documentación y registros del sistema APPCC
 - Procedimientos de validación y verificación del sistema APPCC
 - Programa de prerrequisitos
4. Sistemas de gestión de la calidad
 - Gestión de la seguridad alimentaria
 - Principales sistemas de gestión de la seguridad alimentaria
 - Certificaciones halal y kosher
 - Gestión de crisis alimentarias

EVALUACIÓN

Según la Normativa de la UVic aprobada por el Consejo de Dirección de la Universidad habrá una única convocatoria oficial que contemplará dos periodos diferentes de evaluación:

- Periodo ordinario: tendrá lugar dentro del período lectivo.
- Periodo de evaluación complementaria.

Período ordinario

Evaluación continua de las actividades realizadas por el estudiante a través de:

- **Seminarios:** 10 % de la nota final. La asistencia a los seminarios es obligatoria. Se deberá presentar un informe de cada uno de ellos.
 - **S1:** 5 % de la nota final. No recuperable.
 - **S2:** 5 % de la nota final. No recuperable.
- **Ejercicios:** 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 la asignatura será el resultado de la ponderación de las notas obtenidas en cada una de las partes, teniendo en cuenta que hay que superar el examen con una puntuación mínima de un 5.

Periodo de evaluación complementaria

El estudiante que no supere algunas de las actividades consideradas recuperables podrá recuperarlas en este periodo, siempre y cuando el total de partes no superadas de la asignatura no suponga el 50 % de la nota final.

Importante

El plagio o la copia de trabajo ajeno son penalizados en todas las universidades y, según la Normativa de derechos y deberes de los y las estudiantes de la Universidad de Vic, constituyen faltas graves. Es por ello que en el transcurso de esta asignatura, cualquier indicio de plagio o de apropiación indebida de textos o ideas de otras personas (sean autores/as, Internet o compañeros/as de clase) se traducirá de manera automática en un suspenso.

Para facilitar la citación apropiada de textos y materiales, hay que consultar las orientaciones y pautas de citación académica disponibles en la página web de la Biblioteca de la UVic.

En caso de nueva emergencia sanitaria que implique confinamiento, no se alterarán las actividades y las ponderaciones de la evaluación. En caso de que no se puedan llevar a cabo presencialmente, se trasladarán a la virtualidad.

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

- Crosby, Ph.B. (1990). *Parlem de qualitat* (1.^a ed.). Mèxic: McGraw-Hill.
- Harrington, J.H (1993). *Millora dels processos de l'empresa* (1.^a ed.). Bogotà: McGraw-Hill Interamericana, S.A.
- Prieto, M., Mouwen, J.M (2008). *Concepto de calidad en la industria agroalimentaria* (1.^a ed.). APR: APR, VOL. 33.

Legislación Alimentaria

Tipología: Obligatoria (OB)

Créditos: 3,0

Semestre: 1.º o 2.º

Lengua de impartición: catalán, español

PROFESORADO

- Carolina Padula Guerra

OBJETIVOS

La asignatura *Legislación Alimentaria* forma parte de la materia de Higiene Alimentaria y Gestión de la Calidad, incluida dentro del módulo de Ciencias de los Alimentos, Higiene y Seguridad Alimentaria y Gestión de la Calidad, correspondiente la formación obligatoria del grado en Nutrición Humana y Dietética.

En esta asignatura se trabajan los aspectos de la legislación alimentaria que debe conocer el dietista-nutricionista con el objetivo de:

- Conocer los principios básicos de la legislación alimentaria.
- Adquirir la formación precisa para tratar y resolver los aspectos normativos relativos a la producción, elaboración, transformación, comercialización y consumo de los alimentos.
- Adquirir conocimientos básicos sobre las disposiciones normativas en materia alimentaria de carácter horizontal y vertical en los ámbitos autonómico, estatal y de la Unión Europea.
- Conocer las diferentes disposiciones legales que establecen criterios nutricionales en relación a diferentes aspectos como el etiquetado, la publicidad, la limitación de venta de productos, etc.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- RA1. Conoce las fuentes del derecho alimentario y comprende las bases legales que fundamentan la intervención de los poderes públicos en el sector alimentario.
- RA2. Conoce la organización, los mecanismos de intervención y la distribución de competencias de las diferentes administraciones públicas (locales, autonómicas, estatal y Europea) en el ámbito del derecho alimentario.
- RA3. Identifica las principales disposiciones normativas de carácter horizontal y vertical en materia alimentaria.
- RA4. Conoce e interpreta correctamente el marco que regula el etiquetado, la presentación y publicidad de los productos alimenticios.
- RA5. Conoce e interpreta correctamente las diferentes normativas que establecen criterios nutricionales en relación a diferentes aspectos (etiquetado, publicidad, etc.).
- RA6. Muestra una actitud de motivación y compromiso para la mejora personal y profesional.
- RA7. Identifica sus propias necesidades formativas y sabe organizar su propio aprendizaje con un alto grado de autonomía en todo tipo de contextos (estructurados o no).

COMPETENCIAS

Específicas

- Participar en la actividad básica de investigación, desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos de alimentación de acuerdo con los conocimientos científicos y dar respuesta a los problemas y las necesidades sociales de los consumidores y de las normativas actuales.

Básicas

- Desarrollar las habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
- Saber aplicar los conocimientos al trabajo y a la vocación de una forma profesional y poseer las competencias que suelen demostrarse mediante la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas en el área de estudio propia.

Transversales

- Actuar con espíritu y reflexión críticos ante el conocimiento en todas sus dimensiones. Mostrar inquietud intelectual, cultural y científica y compromiso hacia el rigor y la calidad en la exigencia profesional.

CONTENIDOS

1. Nociones básicas de derecho
 1. Introducción al derecho
 2. El derecho en un estado moderno
 3. La norma jurídica
2. El derecho alimentario
 1. Antecedentes históricos
 2. El derecho alimentario moderno
3. Conceptos generales sobre legislación alimentaria
 1. Órganos legislativos y normativa alimentaria
 2. Normativa internacional, europea y nacional
 3. Tipos de normas
 4. Otras disposiciones reglamentarias
4. Normativa horizontal en materia alimentaria.
 1. Higiene de los productos alimenticios
 1. Legislación sobre higiene de los alimentos
 2. Legislación sobre los requisitos de los sistemas de autocontrol y seguridad alimentaria
 3. Legislación sobre trazabilidad de los alimentos
 4. Legislación sobre los manipuladores de alimentos
 2. Agentes de mejora (aditivos, aromas, enzimas)
 1. Límites máximos de uso de aditivos
 2. Lista positiva de aromas de la unión
 3. Lista positiva de enzimas de la unión
 3. Contaminantes y residuos de plaguicidas
 1. Límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos
 2. Contenido máximo de contaminantes en alimentos
 4. Criterios microbiológicos
 1. Límites máximos de presencia de microorganismos en productos alimenticios y otros requisitos exigibles
 5. Materiales en contacto con los alimentos

1. Requisitos normativos
6. Etiquetado de productos alimenticios
 1. Principios generales del etiquetado de los productos alimenticios
 2. Requisitos exigibles en el etiquetado de los alérgenos
 3. Etiquetado nutricional obligatorio y voluntario. Tolerancias
 4. Normativa sobre declaraciones nutricionales y de propiedades saludables
7. Alimentos de producción ecológica
 1. Normativa vertical en materia alimentaria
 2. Derecho alimentario y nutrición: análisis normativo que regula aspectos vinculados a la nutrición

EVALUACIÓN

Según la Normativa de la UVic, aprobada por el Consejo de Dirección de la Universidad, habrá una única convocatoria oficial que contemplará dos periodos diferentes de evaluación:

- Periodo ordinario, que tiene lugar dentro del período lectivo.
- Periodo de evaluación complementaria.

Período ordinario

Evaluación continua de las actividades realizadas por el estudiante a través de:

- Evaluación continua mediante 5 ejercicios individuales y un trabajo individual. Los ejercicios aportan un 50 % de la nota y no son recuperables.
- Prueba de evaluación al final del cuatrimestre. Aporta el 50 % de la nota y es recuperable.

Periodo de evaluación complementaria

El estudiante que no supere algunas de las actividades consideradas recuperables podrá recuperarlas en este periodo, siempre y cuando el total de partes no superadas de la asignatura no suponga el 50 % de la nota final.

Importante

El plagio o la copia de trabajo ajeno son penalizados en todas las universidades y, según la Normativa de derechos y deberes de los y las estudiantes de la Universidad de Vic, constituyen faltas graves. Es por ello que en el transcurso de esta asignatura, cualquier indicio de plagio o de apropiación indebida de textos o ideas de otras personas (sean autores/as, Internet o compañeros/as de clase) se traducirá de manera automática en un suspenso.

Para facilitar la citación apropiada de textos y materiales, hay que consultar las orientaciones y pautas de citación académica disponibles en la página web de la Biblioteca de la UVic.

En caso de nueva emergencia sanitaria que implique confinamiento, no se alterarán las actividades y las ponderaciones de la evaluación. En caso de que no se puedan llevar a cabo presencialmente, se trasladarán a la virtualidad.

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

- Aranceta Bartrina, J., Amarilla Mateu, N. (2011). *Alimentación y derecho. Aspectos legales y nutricionales de la alimentación* (1.ª ed.). España: Médica Panamericana.
- Deleuze Isasi, P: (2006). *Legislación alimentaria. Código alimentario español y disposiciones complementarias* (7.ª ed.). España: Tecnos.

- González Vaqué, L. (2016). *Lecciones de derecho alimentario 2015-2016* (1.^a ed.). Pamplona: Thomson-Reuters Aranzadi.
- López González, J.I. (2013). *Lecciones de derecho alimentario* (3.^a ed.). Sevilla: Hispalex.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

El profesorado facilitará las referencias de la bibliografía complementaria y de lectura obligatoria a lo largo del desarrollo de la asignatura y a través del Campus Virtual.

Nutrición y Deporte

Tipología: Obligatoria (OB)

Créditos: 6,0

Semestre: 1.º o 2.º

Lengua de impartición: catalán, español

PROFESORADO

- Alba Reguant Closa
- Martí Noguera Soldevila

OBJETIVOS

La asignatura *Nutrición y Deporte* forma parte de la materia de Dietética, incluida dentro del módulo Ciencias de la Nutrición, la Dietética, la Salud y la Nutrición Comunitaria, correspondiente a la formación obligatoria del grado en Nutrición Humana y Dietética.

Esta asignatura no tiene requerimientos previos, pero se recomienda haber cursado las asignaturas de *Nutrición Básica* y *Fundamentos de Dietética*.

Los objetivos generales de esta asignatura son:

- Conocer las adaptaciones fisiológicas y bioquímicas del organismo durante la práctica del ejercicio físico.
- Conocer y saber interpretar las recomendaciones nutricionales e hídricas en el ejercicio físico.
- Saber adaptar las recomendaciones nutricionales e hídricas a cada tipo de actividad física y/o competición.
- Saber interpretar la evidencia científica en relación a los suplementos nutricionales y a las ayudas ergonutricionales para el ejercicio físico.
- Planificar consejos y recomendaciones alimentarias adaptadas al deportista.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- RA1. Evalúa y calcula los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.
- RA2. Conoce, detecta de forma precoz y evalúa las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.
- RA3. Planifica, realiza e interpreta la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como con enfermedad.
- RA4. Identifica los problemas dietético-nutricionales del paciente y también los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.
- RA5. Adquiere habilidades de trabajo en equipo, en la unidad en la que se estructuran de forma uni-, multi- e interdisciplinaria los profesionales y otras personas relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.
- RA6. Prescribe el tratamiento dietético adecuado según las necesidades de los deportistas.
- RA7. Conoce las bases de la nutrición deportiva y las adaptaciones fisiológicas y metabólicas que se

producen durante la práctica deportiva.

- RA8. Aplica sus conocimientos en materia de investigación básica para la búsqueda de información científica actualizada relacionada con la alimentación saludable adaptada a diferentes perfiles de usuarios.
- RA9. Aplica los fundamentos de la reflexión crítica en los procesos vinculados al ejercicio de la profesión.
- RA10. Identifica y resuelve problemas y situaciones propias del desarrollo profesional teniendo en cuenta las bases del emprendimiento.

COMPETENCIAS

Generales

- Demostrar compromiso con la profesión y con sus valores, con la mejora continua de la práctica y buscar excelencia en la atención a las personas, las familias y la comunidad.

Específicas

- Actuar de acuerdo a los principios éticos y manejar la información sanitaria y nutricional de manera segura, teniendo en cuenta que se trata de elementos esenciales de la profesión de un dietista-nutricionista.
- Diseñar e implementar planes de alimentación para personas y/o grupos sanos (población infantil, mujeres embarazadas, deportistas...) o enfermos teniendo en cuenta las diferentes técnicas y productos de apoyo nutricional disponibles y el ámbito de competencia del dietista-nutricionista.
- Identificar, clasificar y utilizar los alimentos de acuerdo con el conocimiento de su composición química, de las propiedades fisicoquímicas, de las características organolépticas, del valor nutritivo y de la biodisponibilidad de nutrientes.
- Integrar los conocimientos de ciencias básicas y de los alimentos teniendo en cuenta los aspectos biopsicosociales en la evaluación del estado nutricional y de los problemas dietético-nutricionales de los individuos sanos (población infantil, mujeres embarazadas, deportistas...) y/o enfermos.

Básicas

- Saber aplicar los conocimientos al trabajo y a la vocación de una forma profesional y poseer las competencias que suelen demostrarse mediante la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas en el área de estudio propia.
- Tener la capacidad de recoger e interpretar datos relevantes (normalmente dentro del área de estudio propia) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas importantes de carácter social, científico o ético.

Transversales

- Convertirse en el actor principal del propio proceso formativo con el objetivo de conseguir una mejora personal y profesional y de adquirir una formación integral que permita aprender y convivir en un contexto respetuoso con la diversidad lingüística, con realidades sociales, culturales y económicas diversas.
- Proyectar los valores del emprendimiento y la innovación en el ejercicio de la trayectoria personal académica y profesional, a través del contacto con diferentes realidades de la práctica y con motivación hacia el desarrollo profesional.

CONTENIDOS

1. Introducción a la nutrición deportiva
2. Gasto energético en el ejercicio físico
3. Necesidades nutricionales en el ejercicio físico

1. Anamnesis del paciente deportista y/o físicamente activo
2. Necesidades de macronutrientes
4. Necesidades hídricas en el ejercicio físico
5. Consideraciones especiales en población deportista. Composición corporal
 1. Composición corporal
 2. RED's
6. Aplicación de la nutrición deportiva en eventos, centros y equipos deportivos
 1. A pequeña escala (competiciones regionales, etc.)
 2. A gran escala (mundiales, olimpiadas, etc.)
 3. Casos prácticos
7. Suplementos y ayudas ergonutricionales en el ejercicio físico

EVALUACIÓN

Según la Normativa de la UVic aprobada por el Consejo de Dirección de la Universidad habrá una única convocatoria oficial que contemplará dos periodos diferentes de evaluación:

- Periodo ordinario, que tiene lugar dentro del período lectivo.
- Periodo de evaluación complementaria.

Período ordinario

Evaluación continua de las actividades realizadas por el estudiante a través de:

- Examen final (40 % de la nota final de la asignatura / recuperable).
- Resolución de ejercicios y casos (60 % de la nota final de la asignatura / no recuperable). Este apartado se obtiene de los siguientes ejercicios y puntuación:
 - Actividad de gasto energético: 5 %
 - Actividad de deporte específico: 20 %
 - Presentación oral con PowerPoint: 25 %
 - Actividad CAR: 10 %

La nota final de la asignatura será el resultado de la ponderación de las notas obtenidas en cada una de las partes.

Periodo de evaluación complementaria

El estudiante que no supere algunas de las actividades consideradas recuperables podrá recuperarlas en este periodo, siempre y cuando el total de partes no superadas de la asignatura no suponga el 50 % de la nota final.

Importante

El plagio o la copia de trabajo ajeno son penalizados en todas las universidades y, según la Normativa de derechos y deberes de los y las estudiantes de la Universidad de Vic, constituyen faltas graves. Es por ello que en el transcurso de esta asignatura, cualquier indicio de plagio o de apropiación indebida de textos o ideas de otras personas (sean autores/as, Internet o compañeros/as de clase) se traducirá de manera automática en un suspenso.

Para facilitar la citación apropiada de textos y materiales, hay que consultar las orientaciones y pautas de citación académica disponibles en la página web de la Biblioteca de la UVic.

En caso de nueva emergencia sanitaria que implique confinamiento no se alterarán las actividades ni las ponderaciones de la evaluación. En caso de que no se puedan llevar a cabo presencialmente, se trasladarán a la virtualidad.

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

- Baker, L.B., Jeukendrup, A (2014). *Optimal Composition of Fluid-Replacement beverages*. Recuperado de: https://www.researchgate.net/publication/261517517_Optimal_Composition_of_Fluid-Replacement_Beverages
- Burke, Louise (2010). *Nutrición en el deporte: un enfoque práctico* (1.ª ed.). Madrid: Médica Panamericana, cop.
- Clark, Nancy (2007). *Nancy Clark's food guide for marathoners* (1.ª ed.). Maidenhead (UK): Meyer & Meyer Sport.
- Daries, Hayley (2012). *Nutrition and Sport for Exercise* (1.ª ed.). Chichester, West Sussex : Wiley-Blackwell.
- Impey, S.G., Hearnis, 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 Periodization and the Glycogen Threshold Hypothesis*. Recuperado de: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/29453741>

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

El profesorado facilitará las referencias de la bibliografía complementaria y de lectura obligatoria a lo largo del desarrollo de la asignatura y a través del Campus Virtual.

Dietoterapia II

Tipología: Obligatoria (OB)

Créditos: 6,0

Semestre: 2.º

Lengua de impartición: catalán, español

PROFESORADO

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

OBJETIVOS

La asignatura *Dietoterapia II* forma parte de la materia de Dietética y Nutrición Clínica, incluida dentro del módulo Ciencias de la Nutrición, la Dietética, la Salud y la Nutrición Comunitaria, correspondiente a la formación obligatoria del grado en Nutrición Humana y Dietética. No existen requerimientos previos, pero es recomendable haber cursado las asignaturas de *Fundamentos de Dietética y Dietética y Ciclo Vital y Fisiopatología I y II*.

En esta asignatura se desarrollan los tratamientos dietético-nutricionales de diferentes patologías.

Los objetivos generales de esta asignatura son:

- Saber realizar la valoración del estado nutricional del paciente.
- Saber planificar la intervención dietético-nutricional según diferentes patologías.
- Evaluar la intervención dietética y planificar el seguimiento y el alta del paciente.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- RA1. Aplica las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia.
- RA2. Conoce, detecta de forma precoz y evalúa las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.
- RA3. Planifica, lleva a cabo e interpreta la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos con patología.
- RA4. Identifica los problemas dietético-nutricionales del paciente y también los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.
- RA5. Elabora e interpreta una historia dietética en individuos enfermos.
- RA6. Interpreta de forma correcta una historia clínica.
- RA7. Interpreta e integra los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.
- RA8. Planifica, implanta y evalúa dietas terapéuticas para individuos.
- RA9. Prescribe el tratamiento específico correspondiente al ámbito de competencia del dietista-nutricionista.
- RA10. Participa en el equipo multidisciplinario de una unidad de apoyo nutricional.

COMPETENCIAS

Generales

- Demostrar compromiso con la profesión y con sus valores, con la mejora continua de la práctica y buscar excelencia en la atención a las personas, las familias y la comunidad.
- Interactuar con otras personas con empatía, demostrando habilidades en las relaciones interpersonales.

Específicas

- Diseñar e implementar planes de alimentación para personas y/o grupos sanos (población infantil, mujeres embarazadas, deportistas...) o enfermos teniendo en cuenta las diferentes técnicas y productos de apoyo nutricional disponibles y el ámbito de competencia del dietista-nutricionista.
- Integrar los conocimientos de ciencias básicas y de los alimentos teniendo en cuenta los aspectos biopsicosociales en la evaluación del estado nutricional y de los problemas dietético-nutricionales de los individuos sanos (población infantil, mujeres embarazadas, deportistas...) y/o enfermos.

Básicas

- Saber aplicar los conocimientos al trabajo y a la vocación de una forma profesional y poseer las competencias que suelen demostrarse mediante la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas en el área de estudio propia.

Transversales

- Utilizar diferentes formas de comunicación, tanto orales como escritas o audiovisuales, en la lengua propia y en lenguas extranjeras, con un alto grado de corrección en el uso, la forma y el contenido.
- Mostrar habilidades para el ejercicio profesional en entornos multidisciplinarios y complejos, en coordinación con equipos de trabajo en red, ya sea en entornos presenciales o virtuales, mediante el uso informático e informacional de las TIC.

CONTENIDOS

1. Atención dietética terapéutica. Introducción. Historia clínica y dietética. Herramientas para la valoración nutricional del paciente e interpretación de los resultados. Cálculo de los requerimientos nutricionales según la patología.
2. Síndrome metabólico. Definición, clasificación, epidemiología, etiología, diagnóstico, complicaciones y tratamiento.
3. Hipertensión arterial. Definición, clasificación, epidemiología, etiología, diagnóstico, complicaciones y tratamiento.
4. Dislipemias. Definición, clasificación, epidemiología, etiología, diagnóstico, complicaciones y tratamiento.
5. Diabetes mellitus. Definición, clasificación, epidemiología, etiología, diagnóstico, complicaciones y tratamiento.
6. Obesidad. Definición, clasificación, epidemiología, etiología, diagnóstico, complicaciones y tratamiento.
7. Enfermedad digestiva. Dietoterapia en la patología del esófago y estómago. Dietoterapia en patología intestinal. Dietoterapia en el enfermo con patología hepática, biliar y pancreática.
8. Enfermedad renal. Dietoterapia en la insuficiencia renal aguda. Dietoterapia en la insuficiencia renal crónica.

EVALUACIÓN

Según la Normativa de la UVic aprobada por el Consejo de Dirección de la Universidad habrá una única convocatoria oficial que contemplará dos periodos diferentes de evaluación:

- Periodo ordinario: tendrá lugar dentro del período lectivo.
- Periodo de evaluación complementaria.

Período ordinario

Evaluación continua de las actividades realizadas por el estudiante a través de:

- Examen: 45 % de la nota final de la asignatura (recuperable)
- Evaluación continua de las actividades dirigidas y autónomas: 55 % de la nota final de la asignatura (no recuperable)
 - Actividades 1, 4, 6, 7, 9 y 10: 25 %
 - Actividad 2: 10 %
 - 1.ª fase: 2,5 %
 - 2.ª fase: 7,5 %
 - Actividad 3: 7,5 %
 - Actividad 5: 2,5 %
 - Actividad 8: 10 %
 - Modalidad presencial: 5 % de asistencia y 5 % del informe
 - Modalidad semipresencial: 10 % del informe

La nota final de la asignatura será el resultado de la ponderación de las notas obtenidas en cada una de las partes.

Periodo de evaluación complementaria

El estudiante que no supere algunas de las actividades consideradas recuperables podrá recuperarlas en este periodo, siempre y cuando el total de partes no superadas de la asignatura no suponga más del 50 % de la nota final.

Importante

El plagio o la copia de trabajo ajeno son penalizados en todas las universidades y, según la Normativa de derechos y deberes de los y las estudiantes de la Universidad de Vic, constituyen faltas graves. Es por ello que en el transcurso de esta asignatura, cualquier indicio de plagio o de apropiación indebida de textos o ideas de otras personas (sean autores/as, Internet o compañeros/as de clase) se traducirá de manera automática en un suspenso.

Para facilitar la citación apropiada de textos y materiales, hay que consultar las orientaciones y pautas de citación académica disponibles en la página web de la Biblioteca de la UVic.

En caso de nueva emergencia sanitaria que implique confinamiento no se alterarán las actividades ni las ponderaciones de la evaluación. En caso de que no se puedan llevar a cabo presencialmente, se trasladarán a la virtualidad.

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

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

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

El profesorado facilitará las referencias de la bibliografía complementaria y de lectura obligatoria a lo largo del desarrollo de la asignatura y a través del Campus Virtual.

Estrategias de Educación Alimentaria

Tipología: Obligatoria (OB)

Créditos: 6,0

Semestre: 2.º

Lengua de impartición: catalán, español

PROFESORADO

- Eureka Joy Ngo de la Cruz
- Glòria Gómez López

OBJETIVOS

La asignatura de *Estrategias de Educación Alimentaria* 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 saber cómo 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 tipo 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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- RA1. Diseña y hace valoraciones nutricionales para identificar las necesidades de la población en términos de alimentación y nutrición, e identifica los determinantes de salud nutricional.
- RA2. Diseña, interviene y ejecuta programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética con un enfoque comunitario y de salud pública.
- RA3. Colabora en la planificación de políticas alimentario-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población.
- RA4. Conoce los diferentes métodos educativos que se aplican en ciencias de la salud y aplica adecuadamente estas metodologías educativas, así como las técnicas de comunicación adecuadas en el ámbito de la educación alimentaria y nutricional.
- RA5. Analiza los conocimientos propios de su ámbito cultural y su contextualización en entornos nacionales e internacionales.
- RA6. Asume diferentes responsabilidades en el trabajo individual o colaborativo y evalúa los resultados obtenidos.
- RA7. Elabora informes y documentos escritos (principalmente de carácter técnico) con corrección ortográfica y gramatical en catalán, español y inglés.
- RA8. Comunica a todo tipo de audiencias (especializadas o no) de manera clara y precisa

conocimientos, metodología, ideas, problemas y soluciones.

COMPETENCIAS

Generales

- Interactuar con otras personas con empatía, demostrando habilidades en las relaciones interpersonales.

Específicas

- Actuar de acuerdo a los principios éticos y manejar la información sanitaria y nutricional de manera segura, teniendo en cuenta que se trata de elementos esenciales de la profesión de un dietista-nutricionista.
- Diseñar e implementar planes de alimentación para personas y/o grupos sanos (población infantil, mujeres embarazadas, deportistas...) o enfermos teniendo en cuenta las diferentes técnicas y productos de apoyo nutricional disponibles y el ámbito de competencia del dietista-nutricionista.
- Intervenir en el diseño, planificación, análisis y evaluación de programas de educación dietético-nutricional y participar en actividades de promoción, prevención y protección de la salud en el ámbito comunitario.

Básicas

- Desarrollar las habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
- Ser capaz de transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público especializado y no especializado.

Transversales

- Utilizar diferentes formas de comunicación, tanto orales como escritas o audiovisuales, en la lengua propia y en lenguas extranjeras, con un alto grado de corrección en el uso, la forma y el contenido.
- Ejercer la ciudadanía activa y la responsabilidad individual con compromiso con los valores democráticos, de sostenibilidad y de diseño universal, a partir de prácticas basadas en el aprendizaje y servicio y en la inclusión social.
- Mostrar habilidades para el ejercicio profesional en entornos multidisciplinarios y complejos, en coordinación con equipos de trabajo en red, ya sea en entornos presenciales o virtuales, mediante el uso informático e informacional de las TIC.

CONTENIDOS

1. Bases de la educación alimentaria
 - Concepto y evolución
 - Fases de aprendizaje y de 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 medios
 - Comunicación y gestión en la elaboración de programas

- Evaluación y comunicación de programas de intervención

EVALUACIÓN

Según la Normativa de la UVic, aprobada por el Consejo de Dirección de la Universidad, habrá una única convocatoria oficial que contemplará dos periodos diferentes de evaluación y una convocatoria parcial:

- Periodo ordinario: tendrá lugar dentro del período lectivo.
- Periodo de evaluación complementaria.

Período ordinario

La evaluación está compuesta por:

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

* Nota mínima para aprobar el examen final: 3,5 puntos

Periodo de evaluación complementaria

El estudiante que no supere algunas de las actividades consideradas recuperables podrá recuperarlas en este periodo, siempre y cuando el total de partes no superadas de la asignatura no suponga el 50 % de la nota final.

Importante

El plagio o la copia de trabajo ajeno son penalizados en todas las universidades y, según la Normativa de derechos y deberes de los y las estudiantes de la Universidad de Vic - Universidad Central de Cataluña, constituyen faltas graves. Es por ello que en el transcurso de esta asignatura cualquier indicio de plagio o de apropiación indebida de textos o ideas de otras personas (sean autores/as, Internet o compañeros/as de clase) se traducirá de manera automática en un suspenso.

Para facilitar la citación apropiada de textos y materiales, hay que consultar las orientaciones y pautas de citación académica disponibles en la página web de la Biblioteca de la UVic-UCC.

En caso de nueva emergencia sanitaria que implique confinamiento no se alterarán las actividades ni las ponderaciones de la evaluación. En caso de que no se puedan llevar a cabo presencialmente, se trasladarán a la virtualidad.

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

- Biblioteca Nacional de Medicina de EEUU (2020). *Comprendiendo la información de salud. Entender la información médica*. Recuperado de: <https://medlineplus.gov/spanish/healthliteracy.html>
- Contento, I.R. (2010). *Nutrition Education: Linking Research, Theory, and Practice. Chapter 2. Determinants of food choice and dietary change: implications for nutrition education*. Recuperado de: http://samples.jbpub.com/9781284078008/9781284083194_CH02.pdf
- Contento, I.R. (2008). *Nutrition education: linking research, theory, and practice*. Recuperado de: <https://pdfs.semanticscholar.org/1773/b36f0733151df83f530a55ff11381d6ab166.pdf>
- Gómez Nomdedeu, C. (2012). *La educación nutricional en la prevención y promoción de la salud. Capítulo 6*. Recuperado 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*. Recuperado de: https://www.researchgate.net/publication/40110567_Theories_of_food_choice_development

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

El profesorado facilitará las referencias de la bibliografía complementaria y de lectura obligatoria a lo largo del desarrollo de la asignatura y a través del Campus Virtual.

Pràcticum I

Tipología: Pràcticas Externas (PE)

Créditos: 6,0

Semestre: Anual

Lengua de impartición: catalán, español

PROFESORADO RESPONSABLE

- Blanca Ribot Serra

OBJETIVOS

La asignatura *Pràcticum I* forma parte de la materia de Pràcticum, incluida dentro del módulo de Pràcticas Externas, correspondiente a la formación obligatoria del grado en Nutrición Humana y Dietética.

No hay requerimientos previos, pero es recomendable estar cursando las asignaturas de *Restauración Colectiva* y *Dietoterapia I*.

Los objetivos generales de esta asignatura son los siguientes:

- Conocer el funcionamiento de un servicio de restauración hospitalaria.
- Trabajar el funcionamiento de un código de dietas desde el centro hospitalario.
- Identificar las funciones propias del dietista-nutricionista en el ámbito de la restauración colectiva.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- RA1. Conoce la organización hospitalaria y las diferentes fases del servicio de alimentación.
- RA2. Demuestra compromiso con la profesión y busca la excelencia en la atención a las personas.
- RA3. Muestra habilidades para el ejercicio profesional en entornos multidisciplinares y complejos en coordinación con equipos de trabajo.
- RA4. Identifica y resuelve problemas y situaciones propias del desarrollo profesional teniendo en cuenta las bases del emprendimiento.
- RA5. Se desenvuelve en contextos de interacción virtual mediante el uso de las TIC.

COMPETENCIAS

Generales

- Atender a las necesidades de salud de la población y a los retos del propio colectivo profesional mediante actitudes innovadoras y dinámicas.
- Demostrar compromiso con la profesión y con sus valores, con la mejora continua de la práctica y buscar excelencia en la atención a las personas, las familias y la comunidad.
- Interactuar con otras personas con empatía, demostrando habilidades en las relaciones interpersonales.

Específicas

- Diseñar e implementar planes de alimentación para personas y/o grupos sanos (población infantil, mujeres embarazadas, deportistas...) o enfermos teniendo en cuenta las diferentes técnicas y productos de apoyo nutricional disponibles y el ámbito de competencia del dietista-nutricionista.
- Elaborar y participar en el diseño, organización, gestión y evaluación de los diferentes servicios de alimentación de restauración colectiva.
- Integrar los conocimientos de ciencias básicas y de los alimentos teniendo en cuenta los aspectos biopsicosociales en la evaluación del estado nutricional y de los problemas dietético-nutricionales de los individuos sanos (población infantil, mujeres embarazadas, deportistas...) y/o enfermos.

Transversales

- Mostrar habilidades para el ejercicio profesional en entornos multidisciplinarios y complejos, en coordinación con equipos de trabajo en red, ya sea en entornos presenciales o virtuales, mediante el uso informático e informacional de las TIC.
- Proyectar los valores del emprendimiento y la innovación en el ejercicio de la trayectoria personal académica y profesional, a través del contacto con diferentes realidades de la práctica y con motivación hacia el desarrollo profesional.

CONTENIDOS

En esta asignatura el estudiante hace prácticas externas en el ámbito de la restauración hospitalaria y trabaja las competencias del dietista-nutricionista en este sector.

EVALUACIÓN

Según la Normativa de la UVic, aprobada por el Consejo de Dirección de la Universidad, la evaluación de las prácticas tiene lugar en una única convocatoria por matrícula y no hay evaluación complementaria.

Periodo único de evaluación

- Informe de prácticas (50 % / no recuperable)
- Informe del centro de prácticas (40 % / no recuperable)
- Seguimiento del tutor académico (10 % / no recuperable)

Según la Normativa académica del UVic-UCC, serán motivo de suspenso en las prácticas curriculares:

- El incumplimiento de las horas correspondientes a la estancia de prácticas en la empresa o institución.
- La no entrega de la memoria de prácticas en los plazos y con los requisitos establecidos.
- El incumplimiento de las tareas asignadas al estudiante (en el marco de las prácticas) en la empresa o institución.
- Faltas de disciplina, incumplimiento del código ético o vulneración de la confidencialidad.

Importante

El plagio o la copia de trabajo ajeno son penalizados en todas las universidades y, según la Normativa de derechos y deberes de los y las estudiantes de la Universidad de Vic, constituyen faltas graves. Es por ello que en el transcurso de esta asignatura, cualquier indicio de plagio o de apropiación indebida de textos o ideas de otras personas (sean autores/as, Internet o compañeros/as de clase) se traducirá de manera automática en un suspenso.

Para facilitar la citación apropiada de textos y materiales, hay que consultar las orientaciones y pautas de citación académica disponibles en la página web de la Biblioteca de la UVic.

En caso de nueva emergencia sanitaria que implique confinamiento no se alterarán las actividades ni las ponderaciones de la evaluación. En caso de que no se puedan llevar a cabo presencialmente, se trasladarán a la virtualidad.

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

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

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

El profesorado facilitará las referencias de la bibliografía complementaria y de lectura obligatoria a lo largo del desarrollo de la asignatura y a través del Campus Virtual.

ASIGNATURAS OBLIGATORIAS DE CUARTO CURSO

Atención Integrada

Tipología: Obligatoria (OB)

Créditos: 3,0

Semestre: 1.º

Lengua de impartición: catalán, español

PROFESORADO

- Anna Vila Martí
- Ferran Vila Pérez
- José Antonio López Gómez
- Júlia Farré Moya

OBJETIVOS

La asignatura *Atención Integrada* forma parte de la materia de Desarrollo Profesional e Innovación, incluida dentro del módulo de Ciencias de la Nutrición, la Dietética, la Salud y la Nutrición Comunitaria, correspondiente a la formación obligatoria del grado en Nutrición Humana y Dietética. No existen requerimientos previos, pero es recomendable haber cursado las asignaturas de *Dietoterapia I, II* y *Bioética*.

La atención integrada es un principio de la organización de la atención sanitaria que busca mejorar los resultados de salud en los pacientes mediante la integración de los procesos asistenciales. Se busca dar coherencia y conseguir sinergias entre los diferentes ámbitos del sistema sanitario para conseguir que la atención sanitaria sea menos fragmentada, más coordinada, tenga una mejor eficiencia y sea de mayor calidad.

Los objetivos de la asignatura son:

- Entender el sistema sanitario en su globalidad.
- Dar respuesta a los procesos sanitarios que permitan una respuesta global al paciente.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- RA1. Interpreta e integra los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.
- RA2. Reconoce el trabajo cooperativo interdisciplinario como método de trabajo para la atención integrada.
- RA3. Se desenvuelve en contextos de interacción virtual mediante el uso de las TIC.
- RA4. Resuelve problemas y situaciones propios del desarrollo profesional con actitudes emprendedoras e innovadoras.
- RA5. Diseña intervenciones que atienden necesidades de ámbito multidisciplinario.

COMPETENCIAS

Generales

- Atender a las necesidades de salud de la población y a los retos del propio colectivo profesional mediante actitudes innovadoras y dinámicas.

Específicas

- Actuar de acuerdo a los principios éticos y manejar la información sanitaria y nutricional de manera segura, teniendo en cuenta que se trata de elementos esenciales de la profesión de un dietista-nutricionista.

Básicas

- Saber aplicar los conocimientos al trabajo y a la vocación de una forma profesional y poseer las competencias que suelen demostrarse mediante la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas en el área de estudio propia.

Transversales

- Mostrar habilidades para el ejercicio profesional en entornos multidisciplinarios y complejos, en coordinación con equipos de trabajo en red, ya sea en entornos presenciales o virtuales, mediante el uso informático e informacional de las TIC.

CONTENIDOS

1. Recursos básicos disponibles en el campo de la atención integrada.
2. Atención integrada, integralidad, interdisciplinariedad y intersectorialidad.
3. Gestión de casos:
 - Caso 1. Paciente con trastornos de la conducta alimentaria
 - Caso 2. Paciente deportista con trastornos de la conducta alimentaria
 - Caso 3. Paciente deportista con enfermedad inflamatoria intestinal
 - Caso 4. Paciente con problemas de control de peso

EVALUACIÓN

Según la Normativa de la UVic aprobada por el Consejo de Dirección de la Universidad habrá una única convocatoria oficial que contemplará dos periodos diferentes de evaluación:

- Periodo ordinario: tendrá lugar dentro del período lectivo.
- Periodo de evaluación complementaria.

Período ordinario

Evaluación continua de las actividades realizadas por el estudiante.

- Asistencia a clase presencial y en *streaming*: 5 % (no recuperable)
- Resolución de casos:
 - Caso 1. Paciente con trastornos de la conducta alimentaria: 25 % (recuperable)
 - Caso 2. Paciente deportista con trastornos de la conducta alimentaria: 20 % (no recuperable)
 - Caso 3. Paciente deportista con enfermedad inflamatoria intestinal: 25 % (recuperable)
 - Caso 4. Paciente con problemas de control de peso: 25 % (no recuperable)

Periodo de evaluación complementaria

El estudiante que no supere algunas de las actividades consideradas recuperables podrá recuperarlas en este periodo, siempre y cuando el total de partes no superadas de la asignatura no suponga el 50 % de la nota final.

Importante

El plagio o la copia de trabajo ajeno son penalizados en todas las universidades y, según la Normativa de derechos y deberes de los y las estudiantes de la Universidad de Vic, constituyen faltas graves. Es por ello que en el transcurso de esta asignatura, cualquier indicio de plagio o de apropiación indebida de textos o ideas de otras personas (sean autores/as, Internet o compañeros/as de clase) se traducirá de manera automática en un suspenso.

Para facilitar la citación apropiada de textos y materiales, hay que consultar las orientaciones y pautas de citación académica disponibles en la página web de la Biblioteca de la UVic.

En caso de nueva emergencia sanitaria que implique confinamiento no se alterarán las actividades ni las ponderaciones de la evaluación. En caso de que no se puedan llevar a cabo presencialmente, se trasladarán a la virtualidad.

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

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

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

El profesorado facilitará las referencias de la bibliografía complementaria y de lectura obligatoria a lo largo del desarrollo de la asignatura y a través del Campus Virtual.

Dietoterapia III

Tipología: Obligatoria (OB)

Créditos: 6,0

Semestre: 1.º

Lengua de impartición: catalán, español

PROFESORADO

- Anna Vila Martí
- Dolores García Arenas
- Ferran Vila Pérez
- Maria José Sendros Madroño
- Marta Comas Martínez

OBJETIVOS

La asignatura *Dietoterapia III* forma parte de la materia de Dietética y Nutrición Clínica, incluida dentro del módulo Ciencias de la Nutrición, la Dietética, la Salud y la Nutrición Comunitaria, correspondiente a la formación obligatoria del grado en Nutrición Humana y Dietética. No existen requerimientos previos, pero es recomendable haber cursado las asignaturas de Fundamentos de Dietética y *Dietética y Ciclo Vital y Fisiopatología I y II*.

En esta asignatura se desarrollarán los tratamientos dietético-nutricionales de diferentes patologías.

Los objetivos a alcanzar son:

- Realizar la valoración del estado nutricional del paciente.
- Saber planificar la intervención dietético-nutricional según diferentes patologías.
- Evaluar la intervención dietética y planificar el seguimiento y el alta del paciente.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- RA1. Aplica las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia.
- RA2. Conoce, detecta de forma precoz y evalúa las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.
- RA3. Planifica, lleva a cabo e interpreta la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos con patología.
- RA4. Identifica los problemas dietético-nutricionales del paciente y también los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.
- RA5. Elabora e interpreta una historia dietética en individuos enfermos.
- RA6. Interpreta de forma correcta una historia clínica.
- RA7. Interpreta e integra los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.
- RA8. Planifica, implanta y evalúa dietas terapéuticas para individuos.
- RA9. Prescribe el tratamiento específico correspondiente al ámbito de competencia del

dietista-nutricionista.

- RA10. Participa en el equipo multidisciplinario de una unidad de apoyo nutricional.

COMPETENCIAS

Generales

- Atender a las necesidades de salud de la población y a los retos del propio colectivo profesional mediante actitudes innovadoras y dinámicas.
- Demostrar compromiso con la profesión y con sus valores, con la mejora continua de la práctica y buscar excelencia en la atención a las personas, las familias y la comunidad.
- Interactuar con otras personas con empatía, demostrando habilidades en las relaciones interpersonales.

Específicas

- Diseñar e implementar planes de alimentación para personas y/o grupos sanos (población infantil, mujeres embarazadas, deportistas...) o enfermos teniendo en cuenta las diferentes técnicas y productos de apoyo nutricional disponibles y el ámbito de competencia del dietista-nutricionista.
- Integrar los conocimientos de ciencias básicas y de los alimentos teniendo en cuenta los aspectos biopsicosociales en la evaluación del estado nutricional y de los problemas dietético-nutricionales de los individuos sanos (población infantil, mujeres embarazadas, deportistas...) y/o enfermos.

Básicas

- Saber aplicar los conocimientos al trabajo y a la vocación de una forma profesional y poseer las competencias que suelen demostrarse mediante la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas en el área de estudio propia.

Transversales

- Utilizar diferentes formas de comunicación, tanto orales como escritas o audiovisuales, en la lengua propia y en lenguas extranjeras, con un alto grado de corrección en el uso, la forma y el contenido.
- Mostrar habilidades para el ejercicio profesional en entornos multidisciplinarios y complejos, en coordinación con equipos de trabajo en red, ya sea en entornos presenciales o virtuales, mediante el uso informático e informacional de las TIC.

CONTENIDOS

1. Enfermedades reumatológicas
2. Alergias e intolerancias alimentarias: definición, clasificación, epidemiología, etiología, diagnóstico, complicaciones y tratamiento
3. Enfermedades neurológicas: accidente vascular cerebral, enfermedades demenciales...
4. Nutrigenómica y nutrigenética. Dietas personalizadas
5. Crononutrición
6. Atención nutricional al paciente quemado
7. Trastornos de la conducta alimentaria
8. Tratamiento nutricional del paciente oncológico
9. Errores innatos del metabolismo: definición, clasificación, epidemiología, etiología, diagnóstico, complicaciones y tratamiento
10. Enfermedades infecciosas: atención nutricional al paciente con VIH

EVALUACIÓN

Según la Normativa de la UVic aprobada por el Consejo de Dirección de la Universidad habrá una única convocatoria oficial que contemplará dos periodos diferentes de evaluación:

- Periodo ordinario: tendrá lugar dentro del período lectivo.
- Periodo de evaluación complementaria.

Período ordinario

Evaluación continua de las actividades realizadas por el estudiante a través de:

- Resolución de casos: 40 % (no recuperable)
- Participación en foros y en clase: 10 % (no recuperable)
- Cuestionarios en línea: 10 % (no recuperable)
- Examen final: 40% (recuperable sin derecho a subir nota)

Para poder hacer media hay que aprobar la resolución de casos y el examen final con una nota igual o superior a 5.

Periodo de evaluación complementaria

El estudiante que no supere algunas de las actividades consideradas recuperables podrá recuperarlas en este periodo, siempre y cuando el total de partes no superadas de la asignatura no suponga el 50 % de la nota final.

Importante

El plagio o la copia de trabajo ajeno son penalizados en todas las universidades y, según la Normativa de derechos y deberes de los y las estudiantes de la Universidad de Vic, constituyen faltas graves. Es por ello que en el transcurso de esta asignatura, cualquier indicio de plagio o de apropiación indebida de textos o ideas de otras personas (sean autores/as, Internet o compañeros/as de clase) se traducirá de manera automática en un suspenso.

Para facilitar la citación apropiada de textos y materiales, hay que consultar las orientaciones y pautas de citación académica disponibles en la página web de la Biblioteca de la UVic.

En caso de nueva emergencia sanitaria que implique confinamiento no se alterarán las actividades ni las ponderaciones de la evaluación. En caso de que no se puedan llevar a cabo presencialmente, se trasladarán a la virtualidad.

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

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

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

El profesorado facilitará las referencias de la bibliografía complementaria y de lectura obligatoria a lo largo del desarrollo de la asignatura y a través del Campus Virtual.

Emprendimiento y Comunicación Estratégica

Tipología: Obligatoria (OB)

Créditos: 6,0

Semestre: 1.º

Lengua de impartición: catalán, español

PROFESORADO

- Elisenda Tarrats Pons
- Javier María Framis de Ferrater

OBJETIVOS

La asignatura *Emprendimiento y Comunicación Estratégica* forma parte de la materia de Desarrollo Profesional e Innovación, incluida dentro del módulo de Ciencias de la Nutrición, la Dietética, la Salud y la Nutrición Comunitaria, correspondiente a la formación obligatoria del grado en Nutrición Humana y Dietética.

Los objetivos generales de esta asignatura son:

- Avanzar de una idea de negocio a un proyecto emprendedor mediante la utilización de un plan de empresa. Elaborar el plan de empresa.

Los objetivos específicos son:

- Crear una idea de negocio "disruptiva" mediante técnicas de creatividad.
- Elaborar un plan de empresa de tu idea de negocio.
- Conocer las características del perfil de un emprendedor.
- Saber cómo llegar al mercado con el producto o servicio elegido.
- Aprender a organizar la empresa (identificar los procesos que hay que hacer, las tareas, jerarquías, etc. de las personas...).
- Determinar la forma jurídica más adecuada a la idea.
- Analizar las necesidades de financiación que tendrá el proyecto.
- Calcular cuál es la cifra de facturación que lo hará viable.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- RA1. Desarrolla un plan de empresa para la creación de una consulta nutricional privada.
- RA2. Aplica los conocimientos de comunicación estratégica para el desarrollo de un plan de comunicación para una consultoría nutricional privada.
- RA3. Lleva a cabo actividades del ámbito profesional de forma autónoma.
- RA4. Resuelve problemas y situaciones propias del desarrollo profesional con actitudes emprendedoras e innovadoras.
- RA5. Utiliza el lenguaje audiovisual y sus diferentes recursos para expresar y presentar contenidos vinculados al conocimiento específico del ámbito.
- RA6. Aplica sus conocimientos a la resolución de problemas en ámbitos laborales complejos o profesionales y especializados que requieren el uso de ideas creativas y actuales.

COMPETENCIAS

Específicas

- Comprender las bases elementales del emprendimiento como estrategia para identificar y resolver problemas emergentes en el ámbito de la alimentación y de la nutrición humana.
- Participar en la actividad básica de investigación, desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos de alimentación de acuerdo con los conocimientos científicos y dar respuesta a los problemas y las necesidades sociales de los consumidores y de las normativas actuales.

Básicas

- Desarrollar las habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

Transversales

- Proyectar los valores del emprendimiento y la innovación en el ejercicio de la trayectoria personal académica y profesional, a través del contacto con diferentes realidades de la práctica y con motivación hacia el desarrollo profesional.

CONTENIDOS

1. De la idea al plan de empresa:
 1. Conceptos clave de emprendimiento. Creatividad e innovación para el desarrollo de una idea de negocio. El perfil del emprendedor. Grupos eficaces. El método CANVAS. Estructura de un plan de empresa.
2. Conocer el mercado y al cliente potencial:
 1. Aspectos comerciales. Estudio de mercado. Posicionamiento. Herramientas del marketing (las 4P). Plan de marketing.
3. Diseñar el funcionamiento de la empresa:
 1. Recursos humanos, cómo se estructuran las jerarquías y funciones. Tareas y operaciones de la cadena de valor. Plan de operaciones. Figura jurídica. Ayudas y trámites.
4. El plan económico-financiero:
 1. Ingresos, gastos. Inversiones. Financiación (fondos propios, fondos ajenos). Ayudas y trámites.
5. Redacción y exposición del plan de empresa:
 1. *Elevator pitch*.

EVALUACIÓN

Según la Normativa de la UVic, aprobada por el Consejo de Dirección, habrá una única convocatoria oficial que contemplará dos periodos diferentes de evaluación:

1. Periodo ordinario: tendrá lugar dentro del período lectivo.
2. Periodo de evaluación complementaria.

Período ordinario

La evaluación será continua y se basará en:

- 2 exámenes de la materia desarrollada en clase (primer examen durante la semana 7 y segundo examen durante la semana 16-17). Los exámenes ponderan un 35 % cada uno de ellos. Durante el período de recuperación se podrá recuperar uno de los dos exámenes.
- Desarrollo de un plan de negocio y presentación en clase. En este caso se valorarán tanto el proceso de desarrollo a través de tutorías como el documento final y la presentación que se lleve a cabo (semana 15). La ponderación del plan de negocio corresponde a un 20 % de la nota total. La nota se determinará y comunicará cuando se haya expuesto el plan de empresa y corregido la versión escrita del proyecto.
- Elaboración y presentación de un *elevator pitch* que ponderará un 10 % (no es grupal, cada alumno debe presentar uno propio).

En caso de nueva emergencia sanitaria que implique confinamiento no se alterarán las actividades ni las ponderaciones de la evaluación. En caso de que no se puedan llevar a cabo presencialmente, se trasladarán a la virtualidad.

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

- Osterwalder, A., Pigneur, Y. (2010). *Business Model Generation* [DVD] New Jersey: John Wiley & Sons.
- Ries, E. (2013). *El método Lean Start Up* (1.ª ed.). UK: Deusto.

Nuevas Tendencias en Productos Alimentarios

Tipología: Obligatoria (OB)

Créditos: 3,0

Semestre: 1.º

Lengua de impartición: catalán, español

PROFESORADO

- Marta Guadalupe Rivera Ferrer

OBJETIVOS

La asignatura *Nuevas Tendencias en Productos Alimentarios* forma parte de la materia de Dietética, incluida dentro del módulo Ciencias de la Nutrición, la Dietética, la Salud y la Nutrición Comunitaria, correspondiente a la formación obligatoria del grado en Nutrición Humana y Dietética.

Los objetivos generales de esta asignatura son:

- Entender qué es un sistema alimentario.
- Dar a conocer los nuevos alimentos y productos alimenticios susceptibles de formar parte de la alimentación habitual de los individuos.
- Dar a conocer las fuerzas de cambio que originan las necesidades de estos productos y las barreras para su desarrollo.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- RA1. Domina las herramientas básicas de las TIC utilizadas en el ámbito de la alimentación, la nutrición y la dietética.
- RA2. Identifica las nuevas tendencias en el sector del desarrollo agroalimentario.
- RA3. Muestra habilidades para la reflexión crítica en los procesos vinculados al ejercicio de la profesión.
- RA4. Recopila e interpreta datos e informaciones sobre las que puede fundamentar sus conclusiones, incluyendo reflexiones sobre asuntos de índole social, científica o ética en el ámbito de la nutrición humana y dietética.

COMPETENCIAS

Generales

- Demostrar compromiso con la profesión y con sus valores, con la mejora continua de la práctica y buscar excelencia en la atención a las personas, las familias y la comunidad.

Específicas

- Participar en la actividad básica de investigación, desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos de alimentación de acuerdo con los conocimientos científicos y dar respuesta a los problemas y las necesidades sociales de los consumidores y de las normativas actuales.

Básicas

- Tener la capacidad de recoger e interpretar datos relevantes (normalmente dentro del área de estudio propia) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas importantes de carácter social, científico o ético.

Transversales

- Actuar con espíritu y reflexión críticos ante el conocimiento en todas sus dimensiones. Mostrar inquietud intelectual, cultural y científica y compromiso hacia el rigor y la calidad en la exigencia profesional.

CONTENIDOS

1. Sistemas alimentarios. Fuerzas de cambio en la emergencia de nuevos alimentos.
2. Nuevos alimentos. Desde el factor cultural al social y al nutricional.
3. Desarrollo y comunicación de nuevos alimentos. Barreras, comunicación.

EVALUACIÓN

La evaluación será continua y se basará en:

- Participar activamente en clase o en los foros en el caso de las semipresenciales (20 % de la nota).
- Hacer los trabajos de la materia, tanto individuales como colectivos (80 %).

El examen lo harán sólo las personas que no hayan superado la nota mínima (5 sobre 10).

Según la Normativa de la UVic aprobada por el Consejo de Dirección de la Universidad habrá una única convocatoria oficial que contemplará dos periodos diferentes de evaluación:

- Periodo ordinario, que tiene lugar dentro del período lectivo.
- Periodo de evaluación complementaria.

Período ordinario

Evaluación continua de las actividades realizadas por el estudiante.

Periodo de evaluación complementaria

El estudiante que no supere algunas de las actividades consideradas recuperables podrá recuperarlas en este periodo, siempre y cuando el total de partes no superadas de la asignatura no suponga el 50 % de la nota final.

Importante

El plagio o la copia de trabajo ajeno son penalizados en todas las universidades y, según la Normativa de derechos y deberes de los y las estudiantes de la Universidad de Vic, constituyen faltas graves. Es por ello que en el transcurso de esta asignatura, cualquier indicio de plagio o de apropiación indebida de textos o ideas de otras personas (sean autores/as, Internet o compañeros/as de clase) se traducirá de manera automática en un suspenso.

Para facilitar la citación apropiada de textos y materiales, hay que consultar las orientaciones y pautas de citación académica disponibles en la página web de la Biblioteca de la UVic.

En caso de nueva emergencia sanitaria que implique confinamiento no se alterarán las actividades ni las ponderaciones de la evaluación. En caso de que no se puedan llevar a cabo presencialmente, se trasladarán a la virtualidad.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

El profesorado facilitará las referencias de la bibliografía complementaria y de lectura obligatoria a lo largo del desarrollo de la asignatura y a través del Campus Virtual.

Resolución de Casos Complejos

Tipología: Obligatoria (OB)

Créditos: 3,0

Semestre: 1.º

Lengua de impartición: catalán, español

PROFESORADO

- Adriana Duelo Martínez
- Anna Vila Martí
- Núria Guillén Rey

OBJETIVOS

La asignatura *Resolución de Casos Complejos* forma parte de la materia de Dietética y Nutrición Clínica, incluida dentro del módulo Ciencias de la Nutrición, la Dietética, la Salud y la Nutrición Comunitaria, correspondiente a la formación obligatoria del grado en Nutrición Humana y Dietética.

No existen requerimientos previos, pero es recomendable haber cursado las asignaturas de *Fundamentos de Dietética y Dietética y Ciclo Vital* y *Dietoterapia I y Dietoterapia II*.

Los objetivos generales de esta asignatura son:

- Adquirir competencias comunicativas para la resolución de casos.
- Resolver casos clínicos complejos.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- RA1. Interpreta de forma correcta una historia clínica.
- RA2. Elabora e interpreta una historia dietética en individuos sanos y enfermos.
- RA3. Conoce las diferentes técnicas y los productos de apoyo nutricional básico y avanzado.
- RA4. Desarrolla e implementa planes de transición dietético-nutricional.
- RA5. Prescribe el tratamiento específico correspondiente al ámbito de competencia del dietista-nutricionista.
- RA6. Adquiere habilidades de trabajo en equipo, en las unidades en las que se estructuran de forma uni-, multi- e interdisciplinaria los profesionales y otras personas relacionados con la evaluación diagnóstica y con el tratamiento de dietética y nutrición.
- RA7. Diseña intervenciones que responden a las necesidades del ámbito de manera multidisciplinaria.
- RA8. Aplica sus conocimientos en la resolución de problemas en ámbitos laborales complejos o profesionales y especializados que requieren el uso de ideas creativas y actuales.

COMPETENCIAS

Generales

- Interactuar con otras personas con empatía, demostrando habilidades en las relaciones interpersonales.

Específicas

- Diseñar e implementar planes de alimentación para personas y/o grupos sanos (población infantil, mujeres embarazadas, deportistas...) o enfermos teniendo en cuenta las diferentes técnicas y productos de apoyo nutricional disponibles y el ámbito de competencia del dietista-nutricionista.
- Integrar los conocimientos de ciencias básicas y de los alimentos teniendo en cuenta los aspectos biopsicosociales en la evaluación del estado nutricional y de los problemas dietético-nutricionales de los individuos sanos (población infantil, mujeres embarazadas, deportistas...) y/o enfermos.

Transversales

- Utilizar diferentes formas de comunicación, tanto orales como escritas o audiovisuales, en la lengua propia y en lenguas extranjeras, con un alto grado de corrección en el uso, la forma y el contenido.
- Mostrar habilidades para el ejercicio profesional en entornos multidisciplinarios y complejos, en coordinación con equipos de trabajo en red, ya sea en entornos presenciales o virtuales, mediante el uso informático e informacional de las TIC.

CONTENIDOS

1. Paciente crónico complejo
2. Parejas dietéticas
3. Resolución de casos clínicos complejos:
 - Caso 1. Paciente diabético
 - Caso 2. Paciente con déficit DAO
 - Caso 3. Paciente con hepatopatía
 - Caso 4. Paciente con COVID

EVALUACIÓN

Según la Normativa de la UVic aprobada por el Consejo de Dirección de la Universidad habrá una única convocatoria oficial que contemplará dos periodos diferentes de evaluación:

- Periodo ordinario: tendrá lugar dentro del período lectivo.
- Periodo de evaluación complementaria.

Período ordinario

Evaluación continua de las actividades realizadas por el estudiante.

- Asistencia a clase (presencial y en streaming): 15 % (no recuperable)
- Parejas dietéticas: 45 % (recuperable)
- Resolución de casos de forma grupal: 40 % (no recuperable)
 - Caso 1
 - Caso 2
 - Caso 3

- Caso 4

Periodo de evaluación complementaria

El estudiante que no supere algunas de las actividades consideradas recuperables podrá recuperarlas en este periodo, siempre y cuando el total de partes no superadas de la asignatura no suponga el 50 % de la nota final.

Importante

El plagio o la copia de trabajo ajeno son penalizados en todas las universidades y, según la Normativa de derechos y deberes de los y las estudiantes de la Universidad de Vic, constituyen faltas graves. Es por ello que en el transcurso de esta asignatura, cualquier indicio de plagio o de apropiación indebida de textos o ideas de otras personas (sean autores/as, Internet o compañeros/as de clase) se traducirá de manera automática en un suspenso.

Para facilitar la citación apropiada de textos y materiales, hay que consultar las orientaciones y pautas de citación académica disponibles en la página web de la Biblioteca de la UVic.

En caso de nueva emergencia sanitaria que implique confinamiento no se alterarán las actividades ni las ponderaciones de la evaluación. En caso de que no se puedan llevar a cabo presencialmente, se trasladarán a la virtualidad.

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

- Pagana, K.D., Pagana, T.J. (2008). *Guía de pruebas diagnósticas y de laboratorio* (8.^a ed.). Madrid: Elsevier.

Pràcticum II

Tipología: Pràcticas Externas (PE)

Créditos: 6,0

Semestre: Anual

Lengua de impartición: catalán, inglés

PROFESORADO RESPONSABLE

- Blanca Ribot Serra

OBJETIVOS

La asignatura *Pràcticum II* forma parte de la materia de Pràcticum, incluida dentro del módulo de Pràcticas Externas, correspondiente a la formación obligatoria del grado en Nutrición Humana y Dietética.

No existen requerimientos previos, pero es recomendable estar cursando las asignaturas de *Bioética*, *Nutrición Comunitaria* y *Estrategias de Educación Alimentaria*.

Los objetivos de esta asignatura son los siguientes:

- Analizar las características de las funciones del dietista-nutricionista en los diferentes ámbitos en los que desarrolla su profesión.
- Integrarse en los diferentes equipos de trabajo colaborando para conseguir los objetivos previamente planificados.
- Participar en el diseño, intervención y evaluación de programas de intervención en alimentación en diferentes áreas.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- RA1. Participa en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos.
- RA2. Interviene y ejecuta programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética.
- RA3. Colabora en la planificación de políticas alimentarias para la educación alimentaria y nutricional de la población.
- RA4. Adquiere la capacidad de intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública.
- RA5. Demuestra compromiso con la profesión y busca la excelencia en la atención a las personas.
- RA6. Muestra habilidades para el ejercicio profesional en entornos multidisciplinares y complejos en coordinación con equipos de trabajo.
- RA7. Identifica y resuelve problemas y situaciones propias del desarrollo profesional teniendo en cuenta las bases del emprendimiento.
- RA8. Diseña intervenciones que atienden a las necesidades de su ámbito de manera multidisciplinaria.
- RA9. Se desenvuelve en contextos de interacción virtual mediante el uso de las TIC.
- RA10. Identifica sus propias necesidades formativas y sabe organizar su propio aprendizaje con un alto grado de autonomía en todo tipo de contextos.

COMPETENCIAS

Generales

- Atender a las necesidades de salud de la población y a los retos del propio colectivo profesional mediante actitudes innovadoras y dinámicas.
- Demostrar compromiso con la profesión y con sus valores, con la mejora continua de la práctica y buscar excelencia en la atención a las personas, las familias y la comunidad.
- Interactuar con otras personas con empatía, demostrando habilidades en las relaciones interpersonales.

Específicas

- Diseñar e implementar planes de alimentación para personas y/o grupos sanos (población infantil, mujeres embarazadas, deportistas...) o enfermos teniendo en cuenta las diferentes técnicas y productos de apoyo nutricional disponibles y el ámbito de competencia del dietista-nutricionista.
- Integrar los conocimientos de ciencias básicas y de los alimentos teniendo en cuenta los aspectos biopsicosociales en la evaluación del estado nutricional y de los problemas dietético-nutricionales de los individuos sanos (población infantil, mujeres embarazadas, deportistas...) y/o enfermos.

Transversales

- Mostrar habilidades para el ejercicio profesional en entornos multidisciplinarios y complejos, en coordinación con equipos de trabajo en red, ya sea en entornos presenciales o virtuales, mediante el uso informático e informacional de las TIC.
- Proyectar los valores del emprendimiento y la innovación en el ejercicio de la trayectoria personal académica y profesional, a través del contacto con diferentes realidades de la práctica y con motivación hacia el desarrollo profesional.

CONTENIDOS

Prácticas externas en las que se trabajan las tareas del dietista-nutricionista en el ámbito de la nutrición comunitaria.

EVALUACIÓN

Según la Normativa de la UVic, aprobada por el Consejo de Dirección de la Universidad, la evaluación de las prácticas tiene lugar en una única convocatoria por matrícula y no hay evaluación complementaria.

Periodo único de evaluación

- Informe de prácticas (50 % / no recuperable)
- Informe del centro de prácticas (40 % / no recuperable)
- Seguimiento del tutor académico (10 % / no recuperable)

Según la Normativa académica del UVic-UCC, serán motivo de suspenso en las prácticas curriculares:

- El incumplimiento de las horas correspondientes a la estancia de prácticas en la empresa o institución.
- La no entrega de la memoria de prácticas en los plazos y con los requisitos establecidos.
- El incumplimiento de las tareas asignadas al estudiante (en el marco de las prácticas) en la empresa o institución.
- Faltas de disciplina, incumplimiento del código ético o vulneración de la confidencialidad.

Importante

El plagio o la copia de trabajo ajeno son penalizados en todas las universidades y, según la Normativa de derechos y deberes de los y las estudiantes de la Universidad de Vic, constituyen faltas graves. Es por ello que en el transcurso de esta asignatura, cualquier indicio de plagio o de apropiación indebida de textos o ideas de otras personas (sean autores/as, Internet o compañeros/as de clase) se traducirá de manera automática en un suspenso.

Para facilitar la citación apropiada de textos y materiales, hay que consultar las orientaciones y pautas de citación académica disponibles en la página web de la Biblioteca de la UVic.

En caso de nueva emergencia sanitaria que implique confinamiento no se alterarán las actividades ni las ponderaciones de la evaluación. En caso de que no se puedan llevar a cabo presencialmente, se trasladarán a la virtualidad.

Pràcticum III

Tipología: Pràcticas Externas (PE)

Créditos: 12,0

Semestre: Anual

Lengua de impartición: catalán, inglés

PROFESORADO RESPONSABLE

- Blanca Ribot Serra

OBJETIVOS

La asignatura *Pràcticum III* forma parte de la materia de Pràcticum, incluida dentro del módulo de Pràcticas Externas, correspondiente a la formación obligatoria del grado en Nutrición Humana y Dietética.

No existen requerimientos previos, pero es recomendable estar cursando las asignaturas de *Bioética*, *Dietoterapia I*, *Dietoterapia II*, *Dietoterapia III*, *Atención Integrada* y *Resolución de Casos Complejos*.

Los objetivos generales de esta asignatura son los siguientes:

- Conocer el funcionamiento de una unidad de nutrición clínica.
- Trabajar la atención dietético-nutricional en el paciente hospitalizado.
- Identificar cada una de las funciones propias del dietista-nutricionista en la unidad de nutrición clínica.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- RA1. Conoce la organización hospitalaria y las diferentes fases del servicio de alimentación.
- RA2. Participa en el equipo multidisciplinario de una unidad de nutrición clínica.
- RA3. Desarrolla e implementa planes de transición dietético-nutricional.
- RA4. Lleva a cabo e interpreta la evaluación del estado nutricional de individuos en un entorno clínico.
- RA5. Evalúa y calcula los requerimientos nutricionales en situaciones de enfermedad.
- RA6. Interpreta una historia clínica y dietética.
- RA7. Demuestra compromiso con la profesión y busca la excelencia en la atención a las personas.
- RA8. Muestra habilidades para el ejercicio profesional en entornos multidisciplinarios y complejos en coordinación con equipos de trabajo.
- RA9. Diseña intervenciones que atienden a las necesidades de su ámbito de manera multidisciplinaria.
- RA10. Se desenvuelve en contextos de interacción virtual mediante el uso de las TIC.
- RA11. Identifica sus propias necesidades formativas y sabe organizar su propio aprendizaje con un alto grado de autonomía en todo tipo de contextos.

COMPETENCIAS

Generales

- Atender a las necesidades de salud de la población y a los retos del propio colectivo profesional mediante actitudes innovadoras y dinámicas.
- Demostrar compromiso con la profesión y con sus valores, con la mejora continua de la práctica y buscar excelencia en la atención a las personas, las familias y la comunidad.
- Interactuar con otras personas con empatía, demostrando habilidades en las relaciones interpersonales.

Específicas

- Diseñar e implementar planes de alimentación para personas y/o grupos sanos (población infantil, mujeres embarazadas, deportistas...) o enfermos teniendo en cuenta las diferentes técnicas y productos de apoyo nutricional disponibles y el ámbito de competencia del dietista-nutricionista.
- Elaborar y participar en el diseño, organización, gestión y evaluación de los diferentes servicios de alimentación de restauración colectiva.
- Integrar los conocimientos de ciencias básicas y de los alimentos teniendo en cuenta los aspectos biopsicosociales en la evaluación del estado nutricional y de los problemas dietético-nutricionales de los individuos sanos (población infantil, mujeres embarazadas, deportistas...) y/o enfermos.

Básicas

- Desarrollar las habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

Transversales

- Mostrar habilidades para el ejercicio profesional en entornos multidisciplinarios y complejos, en coordinación con equipos de trabajo en red, ya sea en entornos presenciales o virtuales, mediante el uso informático e informacional de las TIC.
- Proyectar los valores del emprendimiento y la innovación en el ejercicio de la trayectoria personal académica y profesional, a través del contacto con diferentes realidades de la práctica y con motivación hacia el desarrollo profesional.

CONTENIDOS

Prácticas externas en las que se trabajan las tareas del dietista-nutricionista en el ámbito de la nutrición clínica.

EVALUACIÓN

Según la Normativa de la UVic, aprobada por el Consejo de Dirección de la Universidad, la evaluación de las prácticas tiene lugar en una única convocatoria por matrícula y no hay evaluación complementaria.

Periodo único de evaluación

- Informe de prácticas (50 % / no recuperable)
- Informe del centro de prácticas (40 % / no recuperable)
- Seguimiento del tutor académico (10 % / no recuperable)

Según la Normativa académica del UVic-UCC, serán motivo de suspenso en las prácticas curriculares:

- El incumplimiento de las horas correspondientes a la estancia de prácticas en la empresa o institución.
- La no entrega de la memoria de prácticas en los plazos y con los requisitos establecidos.
- El incumplimiento de las tareas asignadas al estudiante (en el marco de las prácticas) en la empresa o institución.
- Faltas de disciplina, incumplimiento del código ético o vulneración de la confidencialidad.

Importante

El plagio o la copia de trabajo ajeno son penalizados en todas las universidades y, según la Normativa de derechos y deberes de los y las estudiantes de la Universidad de Vic, constituyen faltas graves. Es por ello que en el transcurso de esta asignatura, cualquier indicio de plagio o de apropiación indebida de textos o ideas de otras personas (sean autores/as, Internet o compañeros/as de clase) se traducirá de manera automática en un suspenso.

Para facilitar la citación apropiada de textos y materiales, hay que consultar las orientaciones y pautas de citación académica disponibles en la página web de la Biblioteca de la UVic.

En caso de nueva emergencia sanitaria que implique confinamiento no se alterarán las actividades ni las ponderaciones de la evaluación. En caso de que no se puedan llevar a cabo presencialmente, se trasladarán a la virtualidad.

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

- Salas-Salvadó, J., Bonada, A., Trallero, R., Saló, M.E., Burgos, R. (2019). *Nutrición y dietética clínica* (4.ª ed.). Barcelona: Elsevier.

Trabajo de Fin de Grado

Tipología: Trabajo de Fin de Grado (TFG)

Créditos: 6,0

Semestre: Anual

Lengua de impartición: catalán

PROFESORADO RESPONSABLE

- Judit Bort Roig

OBJETIVOS

Tal y como establece la normativa vigente, el Trabajo de Fin de Grado (TFG) forma parte de todos los estudios universitarios de grado de todas las universidades. Los aspectos relacionados con el TFG están regulados en la Normativa académica de los estudios de grado de la UVic.

El Trabajo de Fin de Grado es el resultado de la formación y experiencia adquiridas en el transcurso de las enseñanzas del grado y debe permitir al estudiante mostrar el nivel de adquisición de las competencias de la titulación y de los principios que fundamentarán su futura labor profesional. El TFG tiene convocatoria única por matrícula.

Objetivos

- Desarrollar y presentar un proyecto basado en la evidencia centrado en un problema de la disciplina de la nutrición humana y la dietética.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- RA1. Participa en el diseño de estudios de dieta total.
- RA2. Recopila e interpreta datos e informaciones sobre las que puede fundamentar sus conclusiones, incluyendo reflexiones sobre asuntos de índole social, científica o ética en el ámbito de la nutrición humana y la dietética.
- RA3. Utiliza el lenguaje audiovisual y sus diferentes recursos para expresar y presentar contenidos vinculados al conocimiento específico del ámbito.
- RA4. Muestra habilidades para el análisis de situaciones desde una perspectiva global e integral y relaciona elementos sociales, culturales, económicos y políticos según corresponda.
- RA5. Muestra habilidades para la reflexión crítica en los procesos vinculados al ejercicio de la profesión.
- RA6. Evalúa de forma global los procesos de aprendizaje llevados a cabo de acuerdo con las planificaciones y objetivos planteados y establece medidas de mejora individual.
- RA7. Resuelve problemas y situaciones propios del desarrollo profesional con actitudes emprendedoras.
- RA8. Elabora informes y documentos escritos (principalmente de carácter técnico) con corrección ortográfica y gramatical en catalán, español y inglés.
- RA9. Comunica a todo tipo de audiencias (especializadas o no) de manera clara y precisa conocimientos, ideas, problemas y soluciones.

COMPETENCIAS

Generales

- Demostrar compromiso con la profesión y con sus valores, con la mejora continua de la práctica y buscar excelencia en la atención a las personas, las familias y la comunidad.

Específicas

- Actuar de acuerdo a los principios éticos y manejar la información sanitaria y nutricional de manera segura, teniendo en cuenta que se trata de elementos esenciales de la profesión de un dietista-nutricionista.
- Comprender las bases elementales del emprendimiento como estrategia para identificar y resolver problemas emergentes en el ámbito de la alimentación y de la nutrición humana.
- Elaborar y participar en el diseño, organización, gestión y evaluación de los diferentes servicios de alimentación de restauración colectiva.
- Intervenir en el diseño, planificación, análisis y evaluación de programas de educación dietético-nutricional y participar en actividades de promoción, prevención y protección de la salud en el ámbito comunitario.
- Mostrar conocimientos sobre la actividad investigadora básica y la aplicación del método científico para la resolución de problemas y comprender la importancia y limitaciones que tienen en materia sanitaria y nutricional.
- Participar en la actividad básica de investigación, desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos de alimentación de acuerdo con los conocimientos científicos y dar respuesta a los problemas y las necesidades sociales de los consumidores y de las normativas actuales.

Básicas

- Ser capaz de transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público especializado y no especializado.
- Tener la capacidad de recoger e interpretar datos relevantes (normalmente dentro del área de estudio propia) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas importantes de carácter social, científico o ético.

Transversales

- Actuar con espíritu y reflexión críticos ante el conocimiento en todas sus dimensiones. Mostrar inquietud intelectual, cultural y científica y compromiso hacia el rigor y la calidad en la exigencia profesional.
- Utilizar diferentes formas de comunicación, tanto orales como escritas o audiovisuales, en la lengua propia y en lenguas extranjeras, con un alto grado de corrección en el uso, la forma y el contenido.
- Proyectar los valores del emprendimiento y la innovación en el ejercicio de la trayectoria personal académica y profesional, a través del contacto con diferentes realidades de la práctica y con motivación hacia el desarrollo profesional.

CONTENIDOS

En el Trabajo de Fin de Grado la actividad principal consiste en integrar los conocimientos que el alumno ha alcanzado durante sus estudios de grado.

EVALUACIÓN

Según la Normativa de la UVic, aprobada por el Consejo de Dirección de la Universidad, la evaluación del TFG tiene lugar en una única convocatoria por matrícula y no hay evaluación complementaria.

Periodo único de evaluación

La evaluación es individual y se basa en 3 conceptos: el proceso de elaboración o seguimiento, la memoria y la presentación y defensa oral:

- Proceso de elaboración o informe de seguimiento (20 %): en este proceso el estudiante recibe el apoyo de un tutor/a que lo orienta y le da apoyo. El tutor y el estudiante deben establecer un plan de trabajo y un plan de tutorías en los que se especifique la periodicidad, de tal manera que el tutor pueda seguir el proceso de elaboración del trabajo, orientar en la redacción de la memoria escrita y en la elaboración de la exposición oral y de la defensa pública. Al final del primer semestre se lleva a cabo una evaluación intermedia y esta calificación aporta el 50 % de la nota final de seguimiento.
- Memoria escrita (60 %): en este documento escrito el alumno deja constancia de todo el proyecto y es el resultado final de todo el proceso. Debe ser elaborado siguiendo las pautas que el alumno encuentra indicadas en el aula virtual. Estas indicaciones han sido elaboradas para poder evaluar un proyecto tal y como se hace en el contexto real y para poder equilibrar el nivel de exigencia de este trabajo en el contexto académico y, por tanto, de las competencias que se deben evaluar.
- Presentación oral y defensa (20 %): la defensa pública de los TFG se hace presencialmente en la UVic. El estudiante debe presentar su trabajo ante un tribunal formado por tres miembros (presidente, secretario y vocal) que previamente habrán leído la memoria escrita y valorarán la presentación oral. Es un acto académico de carácter público. La duración es de 30 minutos como máximo y están repartidos de la siguiente forma: 7 minutos para la exposición oral y un máximo de 10 minutos para las preguntas del tribunal y las respuestas del alumno.

La calificación global y final del TFG es individual y la elabora el tribunal teniendo presentes los tres conceptos.

Importante

En caso de una situación de emergencia sanitaria que implique nuevo confinamiento, no debe haber ningún impedimento para elaborar y defender el trabajo final, dado que, en este caso, se elaboraría íntegramente en un contexto de virtualidad y se desarrollaría de acuerdo a los criterios establecidos por el centro para dar respuesta a esta situación.

El plagio o la copia de trabajo ajeno son penalizados en todas las universidades y, según la Normativa de derechos y deberes de los y las estudiantes de la Universidad de Vic, constituyen faltas graves. Es por ello que en el transcurso de esta asignatura, cualquier indicio de plagio o de apropiación indebida de textos o ideas de otras personas (sean autores/as, Internet o compañeros/as de clase) se traducirá de manera automática en un suspenso.

Para facilitar la citación apropiada de textos y materiales, hay que consultar las orientaciones y pautas de citación académica disponibles en la página web de la Biblioteca de la UVic.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

El profesorado facilitará las referencias de la bibliografía complementaria y de lectura obligatoria a lo largo del desarrollo de la asignatura y a través del Campus Virtual.

ASIGNATURAS OPTATIVAS

Ayudas Ergogénicas en el Deporte

Tipología: Optativa (OP)

Créditos: 3,0

Lengua de impartición: catalán, español

PROFESORADO

- Antoni Solà Pérez

OBJETIVOS

La asignatura *Ayudas ergogénicas en el Deporte* forma parte de la materia de Nutrición Deportiva, incluida en el módulo de Optatividad, correspondiente a la formación optativa del grado en Nutrición Humana y Dietética. No existen requerimientos previos, pero es recomendable haber cursado la asignatura de *Nutrición y Deporte*.

Los objetivos de esta asignatura son:

- Alcanzar las competencias necesarias para asesorar a cualquier individuo en cualquier situación y/o edad en el uso de complementos alimenticios y/o ayudas ergogénicas nutricionales.
- Conocer tecnologías aplicadas al deporte que tienen relación con la nutrición.
- Experimentar cómo diferentes suplementos nutricionales pueden responder de una forma distinta en diferentes individuos y cómo pueden responder de forma distinta en función del estado nutricional de dicho individuo.
- Conocer las herramientas de los laboratorios de Ciencias de la Actividad Física y del Deporte y/o Medicina del Deporte.
- Valorar la necesidad de integración con los graduados en Ciencias de la Actividad Física y del Deporte.
- En esta asignatura optativa los estudiantes ampliarán los conocimientos en relación a las ayudas ergogénicas y a sus efectos sobre el rendimiento deportivo, y también sobre los tipos, la clasificación y sus usos en las diferentes situaciones y ámbitos deportivos.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- RA1. Planifica estrategias nutricionales teniendo en cuenta los suplementos deportivos para situaciones especiales de la competición deportiva.
- RA2. Identifica las necesidades nutricionales e hídricas que el deportista puede presentar cuando se encuentra en situaciones y ambientes especiales para la adaptación de su pauta alimentaria y la mejora del rendimiento.
- RA3. Conoce y sabe aplicar diferentes herramientas y tecnologías disponibles para poder mejorar el asesoramiento en materia de suplementación nutricional.
- RA4. Adquiere una mayor capacidad crítica y de razonamiento en relación a la suplementación deportiva.

COMPETENCIAS

Específicas

- Diseñar e implementar planes de alimentación para personas y/o grupos sanos (población infantil, mujeres embarazadas, deportistas...) o enfermos teniendo en cuenta las diferentes técnicas y productos de apoyo nutricional disponibles y el ámbito de competencia del dietista-nutricionista.

Básicas

- Saber aplicar los conocimientos al trabajo y a la vocación de una forma profesional y poseer las competencias que suelen demostrarse mediante la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas en el área de estudio propia.

Transversales

- Proyectar los valores del emprendimiento y la innovación en el ejercicio de la trayectoria personal académica y profesional, a través del contacto con diferentes realidades de la práctica y con motivación hacia el desarrollo profesional.

CONTENIDOS

1. Descripción general de las ayudas ergogénicas
2. Criterios de clasificación: ayudas permitidas y no permitidas
3. Tipo de ayudas y efectos sobre el rendimiento deportivo
4. Contaminación de los suplementos nutricionales. Regulación y control antidopaje
5. Preparaciones gastronómicas
6. Índice glicémico / carga
7. Test de lactato (afectación según la ingesta)
8. Test de sustrato en reposo y durante la actividad (respuesta según la ingesta)
9. Test de RM (respuesta según la ingesta de cafeína)

EVALUACIÓN

Según la Normativa de la UVic aprobada por el Consejo de Dirección de la Universidad habrá una única convocatoria oficial que contemplará dos periodos diferentes de evaluación:

- Periodo ordinario: tendrá lugar dentro del período lectivo.
- Periodo de evaluación complementaria.

Período ordinario

La nota global de la asignatura viene determinada por:

- Asistencia global: 10 %
- Participación activa: 10 %
- Práctica 1: 20 %
- Práctica 2: 20 %
- Práctica 3: 20 %
- Práctica 4: 20 %

Periodo de evaluación complementaria

El estudiante que no supere algunas de las actividades consideradas recuperables podrá recuperarlas en este periodo, siempre y cuando el total de partes no superadas de la asignatura no suponga el 50 % de la nota final.

- Práctica 1: recuperable, 20 %
- Práctica 3: recuperable, 20 %

Importante

El plagio o la copia de trabajo ajeno son penalizados en todas las universidades y, según la Normativa de derechos y deberes de los y las estudiantes de la Universidad de Vic, constituyen faltas graves. Es por ello que en el transcurso de esta asignatura, cualquier indicio de plagio o de apropiación indebida de textos o ideas de otras personas (sean autores/as, Internet o compañeros/as de clase) se traducirá de manera automática en un suspenso.

Para facilitar la citación apropiada de textos y materiales, hay que consultar las orientaciones y pautas de citación académica disponibles en la página web de la Biblioteca de la UVic.

En caso de nueva emergencia sanitaria que implique confinamiento, las actividades y las ponderaciones de la evaluación no se alterarán. En caso de que no se puedan llevar a cabo presencialmente, se trasladarán a la virtualidad.

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

- Domínguez Herrera, R., Mata Ordoñez, F. (2017). *Nutrición deportiva aplicada. Guía para optimizar el rendimiento* (1.^a ed.). Madrid : ICB EDITORES.
- Jeukendrup, Asker., Gleeson, Michael., (2019). *Nutrición deportiva. Sport Nutrition, Third Edition* (1.^a ed.). Boadilla del Monte, Madrid: Tutor S.A.

Dietoterapia Infantil

Tipología: Optativa (OP)

Créditos: 3,0

Lengua de impartición: catalán, español

PROFESORADO

- Mirian Lozano Marcos

OBJETIVOS

La asignatura *Dietoterapia Infantil* forma parte de la materia de de Estrategias de Intervención en Alimentación y Salud, incluida en el módulo de Optatividad, correspondiente a la formación optativa del grado en Nutrición Humana y Dietética. No existen requerimientos previos, pero es recomendable haber cursado las asignaturas de la materia de Dietoterapia y Nutrición Clínica y de las asignaturas de *Fisiopatología I y II*.

Esta asignatura optativa pretende reforzar los conocimientos adquiridos en el área de la nutrición clínica, pero se centra en el tratamiento dietoterapéutico en la edad infantil.

Los objetivos que los estudiantes deben alcanzar son:

- Adquirir los conceptos genéricos de la nutrición infantil.
- Planificar una alimentación correcta adaptada a la edad pediátrica y a cada una de las diferentes patologías.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- RA1. Sabe atender las necesidades de salud de colectivos con necesidades especiales.
- RA2. Implementa planes de alimentación para individuos enfermos en el ámbito pediátrico.
- RA3. Utiliza recursos y aplica adecuadamente técnicas de intervención grupal e individual.
- RA4. Transmite información a la población de forma adecuada utilizando registros adecuados para el público especializado y no especializado.

COMPETENCIAS

Específicas

- Diseñar e implementar planes de alimentación para personas y/o grupos sanos (población infantil, mujeres embarazadas, deportistas...) o enfermos teniendo en cuenta las diferentes técnicas y productos de apoyo nutricional disponibles y el ámbito de competencia del dietista-nutricionista.

Básicas

- Saber aplicar los conocimientos al trabajo y a la vocación de una forma profesional y poseer las competencias que suelen demostrarse mediante la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas en el área de estudio propia.

CONTENIDOS

1. Introducción a la nutrición pediátrica.
2. Alimentación infantil.
3. Valoración del estado nutricional en la edad pediátrica.
4. Alimentación en niños prematuros.
5. Alteraciones del sistema digestivo.
6. F. ibrosis quística
7. Dietas cetogénicas.

EVALUACIÓN

Según la Normativa de la UVic aprobada por el Consejo de Dirección de la Universidad habrá una única convocatoria oficial que contemplará dos periodos diferentes de evaluación:

- Periodo ordinario: tendrá lugar dentro del período lectivo.
- Periodo de evaluación complementaria.

Período ordinario

Evaluación continua de las actividades realizadas por el estudiante a través de:

- Resolución de casos: 35 %, no recuperable
- Actividad de curso: 20 %, no recuperable
- Examen teórico y práctico: 45 %, recuperable

Periodo de evaluación complementaria

El estudiante que no supere algunas de las actividades consideradas recuperables podrá recuperarlas en este periodo, siempre y cuando el total de partes no superadas de la asignatura no suponga el 50 % de la nota final.

Importante

El plagio o la copia de trabajo ajeno son penalizados en todas las universidades y, según la Normativa de derechos y deberes de los y las estudiantes de la Universidad de Vic, constituyen faltas graves. Es por ello que en el transcurso de esta asignatura, cualquier indicio de plagio o de apropiación indebida de textos o ideas de otras personas (sean autores/as, Internet o compañeros/as de clase) se traducirá de manera automática en un suspenso.

Para facilitar la citación apropiada de textos y materiales, hay que consultar las orientaciones y pautas de citación académica disponibles en la página web de la Biblioteca de la UVic.

En caso de nueva emergencia sanitaria que implique confinamiento no se alterarán las actividades ni las ponderaciones de la evaluación. En caso de que no se puedan llevar a cabo presencialmente, se trasladarán a la virtualidad.

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

- Tojo, R. (2001). *Tratado de nutrición pediátrica* (1.^a ed.). Barcelona: Doyma.

Nutrición y Cooperación en Situaciones de Emergencias Nutricionales

Tipología: Optativa (OP)

Créditos: 3,0

Lengua de impartición: inglés

PROFESORADO

- Carme Roure Pujol
- Docencia no asignada

OBJETIVOS

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 deficiencies.
- Use of standard methods to assess acute malnutrition individually and collectively.
- Know the different nutritional strategies for preventing and treating acute malnutrition.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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.
- RA4. Apply knowledge of effective teamworking and communication skills to solve problems and achieve specific goals.

COMPETENCIAS

Generales

- Atender a las necesidades de salud de la población y a los retos del propio colectivo profesional mediante actitudes innovadoras y dinámicas.

Específicas

- Intervenir en el diseño, planificación, análisis y evaluación de programas de educación dietético-nutricional y participar en actividades de promoción, prevención y protección de la salud en el ámbito comunitario.

Básicas

- Desarrollar las habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

Transversales

- Actuar con espíritu y reflexión críticos ante el conocimiento en todas sus dimensiones. Mostrar inquietud intelectual, cultural y científica y compromiso hacia el rigor y la calidad en la exigencia profesional.
- Mostrar habilidades para el ejercicio profesional en entornos multidisciplinarios y complejos, en coordinación con equipos de trabajo en red, ya sea en entornos presenciales o virtuales, mediante el uso informático e informacional de las TIC.

CONTENIDOS

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

EVALUACIÓN

According to the regulations of the UVic approved by the Board of Directors there 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.

Importante

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.

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

- Beaglehole, R., Bonita, R., Kjellstrom, T. (2006). *Basic Epidemiology. 2nd edition*. Recuperado de: http://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/43541/9241547073_eng.pdf?sequence=1
- Emergency Nutrition Network (ENN) (2020). *Field Exchange*. Recuperado 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*. Recuperado 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*. Recuperado 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*. Recuperado de: http://documents.wfp.org/stellent/groups/public/documents/manual_guide_proced/wfp203246.pdf

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

El profesorado facilitará las referencias de la bibliografía complementaria y de lectura obligatoria a lo largo del desarrollo de la asignatura y a través del Campus Virtual.

Nutrición y Medio Ambiente

Tipología: Optativa (OP)

Créditos: 3,0

Lengua de impartición: catalán, español

PROFESORADO

- Alba Reguant Closa

OBJETIVOS

La asignatura *Nutrición y Medio Ambiente* forma parte de la materia de de Estrategias de Intervención en Alimentación y Salud, incluida en el módulo de Optatividad, correspondiente a la formación optativa del grado en Nutrición Humana y Dietética.

Los objetivos generales de esta asignatura son:

- Conocer los diferentes sistemas agroalimentarios.
- Aprender a interpretar la relación entre la sostenibilidad del sistema agroalimentario y la salud de las personas.
- Relacionar la sostenibilidad con las recomendaciones alimentarias.
- Conocer y saber interpretar el impacto medioambiental, social y económico de las dietas.
- Desarrollar y adquirir herramientas y competencias que permitan planificar consejos y recomendaciones alimentarias más sostenibles.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- Evalúa prácticas profesionales en contextos emergentes y globales y propone líneas de intervención ajustadas a las diferentes realidades.

COMPETENCIAS

Específicas

- Intervenir en el diseño, planificación, análisis y evaluación de programas de educación dietético-nutricional y participar en actividades de promoción, prevención y protección de la salud en el ámbito comunitario.

Transversales

- Interactuar en contextos globales e internacionales para identificar necesidades y nuevas realidades que permitan transferir el conocimiento hacia ámbitos de desarrollo profesional actuales o emergentes, con capacidad de adaptación y de autodirección en los procesos profesionales y de investigación.

CONTENIDOS

1. Dietas sostenibles
 1. Impacto medioambiental, social y económico de las dietas
2. Modelos y sistemas de producción agroalimentarios
 1. Conoce, interpreta y evalúa la cadena de producción de los diferentes alimentos. Reconoce la fertilidad de los diferentes suelos y su capacidad de producción agrícola. Reconoce el origen de los alimentos y sus propiedades nutricionales en función del sistema de producción agrícola
3. El trilema: dieta, salud y sostenibilidad
 1. Conoce e interpreta el impacto de la dieta en la salud de las personas y del medio
4. Herramientas de educación nutricional más sostenibles
 1. Aplicabilidad y práctica de recomendaciones nutricionales más sostenibles
5. Estrategias nutricionales sostenibles
 1. Políticas y acciones nutricionales a la población con énfasis en la sostenibilidad

EVALUACIÓN

Según la Normativa de la UVic aprobada por el Consejo de Dirección de la Universidad habrá una única convocatoria oficial que contemplará dos periodos diferentes de evaluación:

- Periodo ordinario: tendrá lugar dentro del período lectivo.
- Periodo de evaluación complementaria.

Período ordinario

Evaluación continua de las actividades realizadas por el estudiante a través de:

- Trabajo final (40 % de la nota final de la asignatura / recuperable).
- Resolución de ejercicios, casos y de sesiones prácticas obligatorias (60 % de la nota final de la asignatura / no recuperable)

La nota final de la asignatura será el resultado de la ponderación de las notas obtenidas en cada una de las partes.

Periodo de evaluación complementaria

El estudiante que no supere algunas de las actividades consideradas recuperables podrá recuperarlas en este periodo, siempre y cuando el total de partes no superadas de la asignatura no suponga el 50 % de la nota final.

Importante

El plagio o la copia de trabajo ajeno son penalizados en todas las universidades y, según la Normativa de derechos y deberes de los y las estudiantes de la Universidad de Vic, constituyen faltas graves. Es por ello que en el transcurso de esta asignatura, cualquier indicio de plagio o de apropiación indebida de textos o ideas de otras personas (sean autores/as, Internet o compañeros/as de clase) se traducirá de manera automática en un suspenso.

Para facilitar la citación apropiada de textos y materiales, hay que consultar las orientaciones y pautas de citación académica disponibles en la página web de la Biblioteca de la UVic.

En caso de nueva emergencia sanitaria que implique confinamiento no se alterarán las actividades ni las ponderaciones de la evaluación. En caso de que no se puedan llevar a cabo presencialmente, se trasladarán a la virtualidad.

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

- Ackerman-Leist, Ph. (2013). *Rebuilding the Foodshed. How to create local, sustainable and secure food systems* (1.^a ed.). Vermont: Chelsea Green Publishing.
- Benjamin, D., Virkler, L. (2016). *Farm to Table. The essential guide to sustainable Food Systems for Students, Professionals and Consumers* (1.^a ed.). Vermont: Chelsea Green Publishing.
- Nestle, M. (2012). *Food Politics. How the food industry influences nutrition and Health* (10.^a ed.). Berkley: University of California Press.

Psicología de la Alimentación

Tipología: Optativa (OP)

Créditos: 3,0

Lengua de impartición: catalán, español

PROFESORADO

- Míriam Molas Tuneu

OBJETIVOS

La asignatura *Psicología de la Alimentación* forma parte de la materia de Estrategias de Intervención en Alimentación y Salud, incluida en el módulo de Optatividad, correspondiente a la formación optativa del grado en Nutrición Humana y Dietética.

Los objetivos generales de esta asignatura son:

- Dominar las estrategias psicológicas necesarias para el abordaje del cambio de hábitos en la conducta alimentaria.
- Conocer las bases psicológicas y sociales que intervienen en la conducta alimentaria.
- Dominar estrategias, individuales y grupales, que permitan implementar estilos de vida saludables en materia de alimentación.
- Saber identificar y conocer las características de los principales trastornos de la conducta alimentaria.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- RA1. Conoce las principales funciones de la alimentación y sus bases psicológicas y la relación con las emociones humanas.
- RA2. Aplica las bases psicosociales de la conducta alimentaria para el abordaje dietético en la atención al usuario.
- RA3. Conoce los principales modelos explicativos de adquisición del cambio en los hábitos y en la dieta alimentaria.
- RA4. Conoce y aplica la estrategia de entrevista motivacional y los principales conceptos teóricos relacionados.
- RA5. Conoce los principales trastornos existentes de la conducta alimentaria y de la ingesta de alimentos.
- RA6. Utiliza recursos y aplica adecuadamente técnicas de intervención grupal e individual.

COMPETENCIAS

Específicas

- Participar activamente en la planificación y desarrollo de políticas alimentarias y de nutrición de acuerdo con el conocimiento del funcionamiento local, estatal e internacional de los diferentes sistemas sanitarios y de las políticas de salud y de nutrición.

Básicas

- Ser capaz de transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público especializado y no especializado.

CONTENIDOS

Tema 1. Introducción a la psicología de la alimentación

1. Pasado y actualidad de la alimentación
2. Funciones básicas de la alimentación
3. Factores psicosociales y bases psicológicas de la alimentación
4. Emociones y alimentación

Tema 2. Aproximación a la teoría del cambio

1. Recursos personales relacionados con el cambio
 1. Asertividad, autoestima, motivación y actitudes
2. Modelos explicativos de adquisición del cambio
 1. Teoría del aprendizaje social
 2. Modelo de creencias de la salud
 3. Teoría del locus de control
 4. Modelo de expectativa de autoeficacia
3. Factores de la comunicación personal
 1. Escucha activa y habilidades de comunicación
 2. Variables que favorecen-dificultan la comunicación

Tema 3. Entrevista motivacional

1. Concepto de ambivalencia
2. Fases del cambio
 1. Rueda de cambio
 2. Etapas de la rueda de cambio
3. Técnica de entrevista motivacional
 1. Definición y características principales
 2. Estrategias para su desarrollo
 3. Devolución de los resultados

Tema 4. Resistencia y proceso de cambio

1. Imprevistos y preguntas clave
2. Información y consejo
3. Negociación del plan de acción

Tema 5. Trastornos de la conducta alimentaria y de la ingesta de alimentos

1. Definición, síntomas y factores de riesgo
2. Tipos de trastornos de la conducta alimentaria y clasificación diagnóstica
3. Anorexia nerviosa, bulimia nerviosa y trastorno por atracón

EVALUACIÓN

Según la Normativa de la UVic aprobada por el Consejo de Dirección de la Universidad habrá una única convocatoria oficial que contemplará dos periodos diferentes de evaluación:

- Periodo ordinario, que tiene lugar dentro del período lectivo.
- Periodo de evaluación complementaria.

Período ordinario

Evaluación continua de las actividades realizadas por el estudiante. Para la evaluación de proceso de la asignatura se tendrán en cuenta las actividades de trabajo personal y grupal (la entrega/ejecución de todas las actividades de la evaluación es improrrogable).

La puntuación global de la asignatura será el resultado de la suma obtenida de las diferentes tareas y del examen final. Para poder calcular esta suma será necesario haber aprobado el examen.

Los porcentajes son los siguientes:

- Trabajos y ejercicios individuales: 20 %, no recuperable
- Trabajo en grupo: 20 %, no recuperable
- Participación en el aula: 10 %, no recuperable
- Examen: 50 %, recuperable

La nota final de la asignatura será el resultado de la ponderación de las notas obtenidas en cada una de las partes. Se aprueba la asignatura si se obtiene una nota igual o superior a un 5. Es necesario haber aprobado el examen con una nota igual o superior a 5 para poder hacer media entre todos los ítems.

Periodo de evaluación complementaria

El estudiante que no supere algunas de las actividades consideradas recuperables podrá recuperarlas en este periodo, siempre y cuando el total de partes no superadas de la asignatura no suponga el 50 % de la nota final.

La calificación final de este periodo se calcula haciendo la media ponderada de las notas obtenidas en cada una de las partes, utilizando la última calificación obtenida en la evaluación ordinaria y en la complementaria. Se aprueba la asignatura si se obtiene una nota igual o superior a un 5.

Importante

El plagio o la copia de trabajo ajeno son penalizados en todas las universidades y, según la Normativa de derechos y deberes de los y las estudiantes de la Universidad de Vic, constituyen faltas graves. Es por ello que en el transcurso de esta asignatura, cualquier indicio de plagio o de apropiación indebida de textos o ideas de otras personas (sean autores/as, Internet o compañeros/as de clase) se traducirá de manera automática en un suspenso.

Para facilitar la citación apropiada de textos y materiales, hay que consultar las orientaciones y pautas de citación académica disponibles en la página web de la Biblioteca de la UVic.

En caso de nueva emergencia sanitaria que implique confinamiento no se alterarán las actividades ni las ponderaciones de la evaluación. En caso de que no se puedan llevar a cabo presencialmente, se trasladarán a la virtualidad.

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

- Miller, W.R., Rollnick, S. (2015). *La entrevista motivacional. Ayudar a las personas a cambiar* (3.^a ed.). Barcelona: Paidós.
- Ogden, J. (2005). *Psicología de la alimentación: comportamientos saludables y trastornos alimenticios* (1.^a ed.). Madrid: Morata.
- Ogden, J. (2018). *Health Psychology* (6.^a ed.). United Kingdom: Open University Press.
- Ogden, J. (2018). *The Psychology of Dieting (The Psychology of Everything)* (1.^a ed.). London: Taylor&Francis.
- Wansink, B. (2011). *Mindless Eating. Why we eat more than we think* (1.^a ed.). USA: Random House.

Restauración, Creatividad y Gastronomía

Tipología: Optativa (OP)

Créditos: 3,0

Lengua de impartición: catalán, español

PROFESORADO

- Francesc Molera Fabré

OBJETIVOS

La asignatura *Restauración, Creatividad y Gastronomía* forma parte de la materia de de Estrategias de Intervención en Alimentación y Salud, incluida en el módulo de Optatividad, correspondiente a la formación optativa del grado en Nutrición Humana y Dietética. No existen requerimientos previos, pero es recomendable haber cursado la asignatura de *Tecnología Culinaria*.

Los objetivos generales de esta asignatura son:

- Conocer estrategias de restauración y creatividad aplicables a la planificación dietética para mejorar los platos y menús prescritos desde el punto de vista de la calidad organoléptica y nutricional.
- Dar herramientas para adaptar la oferta gastronómica a la situación fisiológica y/o patológica del usuario y/o a las necesidades del centro (escuelas, residencias, comedores sociales...).

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- RA1. Atiende a las necesidades de salud de colectivos con necesidades especiales.
- RA2. Utiliza los ingredientes y alimentos apropiados para el diseño y elaboración de platos y menús creativos adaptados a las necesidades de los usuarios.
- RA3. Aplica sus conocimientos a la resolución de problemas en ámbitos laborales complejos o profesionales y especializados que requieren el uso de ideas creativas y actuales.

COMPETENCIAS

Generales

- Atender a las necesidades de salud de la población y a los retos del propio colectivo profesional mediante actitudes innovadoras y dinámicas.

Transversales

- Utilizar diferentes formas de comunicación, tanto orales como escritas o audiovisuales, en la lengua propia y en lenguas extranjeras, con un alto grado de corrección en el uso, la forma y el contenido.

CONTENIDOS

1. Introducción de alimentos críticos en niños
2. Los texturizantes en la cocina
3. Intolerancias y alergias alimentarias
4. Cocinas del mundo

EVALUACIÓN

Según la Normativa de la UVic aprobada por el Consejo de Dirección de la Universidad habrá una única convocatoria oficial que contemplará dos periodos diferentes de evaluación:

- Periodo ordinario: tendrá lugar dentro del período lectivo.
- Periodo de evaluación complementaria.

Período ordinario

Evaluación continua a partir de la asistencia a las sesiones prácticas en el Laboratorio del Gusto y de la elaboración de los informes correspondientes.

Periodo de evaluación complementaria

El estudiante que no supere algunas de las actividades consideradas recuperables podrá recuperarlas en este periodo, siempre y cuando el total de partes no superadas de la asignatura no suponga el 50 % de la nota final.

Importante

El plagio o la copia de trabajo ajeno son penalizados en todas las universidades y, según la Normativa de derechos y deberes de los y las estudiantes de la Universidad de Vic, constituyen faltas graves. Es por ello que en el transcurso de esta asignatura, cualquier indicio de plagio o de apropiación indebida de textos o ideas de otras personas (sean autores/as, Internet o compañeros/as de clase) se traducirá de manera automática en un suspenso.

Para facilitar la citación apropiada de textos y materiales, hay que consultar las orientaciones y pautas de citación académica disponibles en la página web de la Biblioteca de la UVic.

En caso de nueva emergencia sanitaria que implique confinamiento no se alterarán las actividades ni las ponderaciones de la evaluación. En caso de que no se puedan llevar a cabo presencialmente, se trasladarán a la virtualidad.

Terapias Complementarias Aplicadas en el Ámbito de la Dietética

Tipología: Optativa (OP)

Créditos: 3,0

Lengua de impartición: catalán, español

PROFESORADO

- Blanca Ribot Serra

OBJETIVOS

La asignatura *Terapias Complementarias Aplicadas al Ámbito de la Dietética* forma parte de la materia de Estrategias de Intervención en Alimentación y Salud, incluida en el módulo de Optatividad, correspondiente a la formación optativa del grado en Nutrición Humana y Dietética.

Esta asignatura optativa pretende dar a conocer a los estudiantes las bases conceptuales de las diferentes terapias complementarias y trabajar con la evidencia científica de las terapias que habitualmente se utilizan en el ámbito de la dietética.

Los objetivos generales de esta asignatura son:

- Conocer las diferentes terapias complementarias de interés en el ámbito de la dietética.
- Determinar la evidencia científica de estas terapias complementarias.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- RA1. Aplica de forma profesional los conocimientos adquiridos durante su formación.
- RA2. Atiende a las necesidades de salud de colectivos con necesidades especiales.
- RA3. Identifica sus propias necesidades formativas y organiza su propio aprendizaje con un alto grado de autonomía.
- RA4. Aplica los fundamentos de la reflexión crítica a los procesos vinculados al ejercicio de la profesión.
- RA5. Recopila e interpreta datos e informaciones sobre las que puede fundamentar sus conclusiones, incluyendo reflexiones sobre asuntos de índole científica o ética en el ámbito de la nutrición humana y dietética.

COMPETENCIAS

Generales

- Atender a las necesidades de salud de la población y a los retos del propio colectivo profesional mediante actitudes innovadoras y dinámicas.

Específicas

- Diseñar e implementar planes de alimentación para personas y/o grupos sanos (población infantil, mujeres embarazadas, deportistas...) o enfermos teniendo en cuenta las diferentes técnicas y productos de apoyo nutricional disponibles y el ámbito de competencia del dietista-nutricionista.

Transversales

- Mostrar habilidades para el ejercicio profesional en entornos multidisciplinarios y complejos, en coordinación con equipos de trabajo en red, ya sea en entornos presenciales o virtuales, mediante el uso informático e informacional de las TIC.

CONTENIDOS

1. Introducción a las terapias complementarias
2. Tipos de terapias complementarias aplicadas al ámbito de la dietética Evidencia científica
 1. Flores de Bach
 2. Homeopatía
 3. Nutrición ortomolecular
 4. Fitoterapia
 5. Acupuntura
 6. Otros
3. Suplementos y/o complementos nutricionales

EVALUACIÓN

Según la Normativa de la UVic aprobada por el Consejo de Dirección de la Universidad habrá una única convocatoria oficial que contemplará dos periodos diferentes de evaluación:

- Periodo ordinario: tendrá lugar dentro del período lectivo.
- Periodo de evaluación complementaria.

Período ordinario

Evaluación continua de las actividades siguientes realizadas por el estudiante:

- Resolución de ejercicios y casos (individual): 40 % de la nota final de la asignatura (no recuperable)
- Análisis crítico de un artículo científico (individual): 10 % de la nota final de la asignatura (no recuperable)
- Análisis de un tema de una página de divulgación, comprobación de la veracidad de las afirmaciones (grupal): 20 % de la nota final de la asignatura (recuperable)
- Trabajo grupal y exposición: 30 % de la nota final de la asignatura (recuperable)

Periodo de evaluación complementaria

El estudiante que no supere algunas de las actividades consideradas recuperables podrá recuperarlas en este periodo, siempre y cuando el total de partes no superadas de la asignatura no suponga el 50 % de la nota final.

Importante

El plagio o la copia de trabajo ajeno son penalizados en todas las universidades y, según la Normativa de derechos y deberes de los y las estudiantes de la Universidad de Vic, constituyen faltas graves. Es por ello que en el transcurso de esta asignatura, cualquier indicio de plagio o de apropiación indebida de textos o ideas de otras personas (sean autores/as, Internet o compañeros/as de clase) se traducirá de manera automática en un suspenso.

Para facilitar la citación apropiada de textos y materiales, hay que consultar las orientaciones y pautas de citación académica disponibles en la página web de la Biblioteca de la UVic.

En caso de nueva emergencia sanitaria que implique confinamiento no se alterarán las actividades ni las ponderaciones de la evaluación. En caso de que no se puedan llevar a cabo presencialmente, se trasladarán a la virtualidad.

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

- GRECS. Grup de Recerca en Cures de la Salut (2019). *Guia de bones pràctiques basada en l'evidència: actualització de 2018. Millorem la qualitat de vida i el benestar de les persones mitjançant les teràpies naturals i complementàries* (1.ª ed.). Barcelona: Col·legi Oficial Infermeres i Infermers.
- Pamplona, J.D. (2004). *Enciclopedia de las plantas medicinales* (11.ª ed.). Madrid: Safeliz.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

El profesorado facilitará las referencias de la bibliografía complementaria y de lectura obligatoria a lo largo del desarrollo de la asignatura y a través del Campus Virtual.