

**GUIA DEL
ESTUDIANTE
2012-2013**

GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

ÍNDICE

PRESENTACIÓN	1
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD Y EL BIENESTAR	2
Estructura	2
Departamentos	2
Órganos de gobierno	2
CALENDARIO ACADÉMICO	4
Primer semestre	4
Segundo semestre	4
Calendario general del centro	4
ORGANIZACIÓN DE LOS ESTUDIOS	6
Objetivos generales	6
Metodología	6
Proceso de evaluación	7
PLAN DE ESTUDIOS	9
Ordenación temporal de los estudios	9
ASIGNATURAS DE PRIMER CURSO	14
Anatomía Humana	14
Bioquímica	17
Fisiología I	21
Fundamentos Básicos de Química de los Alimentos	24
Sociedad, Alimentación y Cultura	26
Bioestadística y Sistemas de Información en Salud	28
Comunicación y Educación para la Salud	31
Fisiología II	34
Nutrición Humana	37
Psicología Evolutiva y de la Salud	40
ASIGNATURAS DE SEGUNDO CURSO	43
Inglés para las Ciencias de la Salud	43
Bromatología	46
Farmacología	49
Fundamentos de Dietética	53
Nutrición y Ciclo Vital	56
Procesos de Atención Dietética	59
Bioética	62
Dietética y Ciclo Vital	65
Microbiología Alimentaria	68
Patología General I	71
Salud Pública	74
ASIGNATURAS DE TERCER CURSO	78
Dietética Aplicada a Colectividades	78
Elaboración de Proyectos I	81
Envejecimiento, Sociedad y Salud	83
Introducción a la Dietoterapia	85
Nutrición Enteral y Parenteral	87
Patología General II	89
Prácticum I	92
Psicosociología de las Conductas Alimentarias	93
Restauración Colectiva. Diseño y Organización	95
Dietoterapia Aplicada I	97
Economía y Marketing	99
Elaboración de Proyectos II	101
Gestión de la Calidad	104
Legislación alimentaria	107
Nutrición Comunitaria	109

Toxicología e Higiene Alimentaria	111
ASIGNATURAS DE CUARTO CURSO	113
Dietoterapia aplicada II	113
Estrategias de Educación Alimentaria y Nutricional	114
Trabajo de Fin de Grado I	117
Prácticum III	119
Trabajo de Fin de Grado II	120

PRESENTACIÓN

La Facultad de Ciencias de la Salud y el Bienestar se fundamenta en seis ejes básicos de formación:

- Reconocer a la persona, sana o enferma, como un todo único y dinámico en constante interacción con los demás y con el entorno.
- Incorporar un método científico de trabajo que guíe las intervenciones y permita evaluar sus resultados.
- Apreciar la comunicación y la relación asistencial como un instrumento indispensable de la actuación profesional, desde una vertiente educativa, de ayuda y de acompañamiento.
- Promover cuidados adecuados para recuperar o mejorar la salud y la calidad de vida de las personas.
- Adoptar una actitud ética fundamentada en el respeto a la individualidad, la dignidad y la autonomía del otro.
- Adoptar una actitud de compromiso con la actualización constante de los propios conocimientos de acuerdo con los avances científicos y las necesidades emergentes de la población.

El profesorado promueve estos ejes formativos a través de la interacción en el aula, las tutorías individuales o grupales, la reflexión, el análisis y la toma de decisiones para que los estudiantes adquieran los conocimientos, las habilidades y las actitudes necesarios para desarrollar sus competencias profesionales.

Margarida Pla

Decana

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD Y EL BIENESTAR

Estructura

La Facultad de Ciencias de la Salud y el Bienestar de la Universidad de Vic es una estructura de ordenación, organización, gestión y coordinación de los estudios conducentes a la obtención de títulos oficiales del ámbito de Ciencias de la Salud y Ciencias Sociales y Jurídicas.

Actualmente se imparten las siguientes titulaciones homologadas:

- Grado en Enfermería
- Grado en Fisioterapia
- Grado en Terapia Ocupacional
- Grado en Nutrición Humana y Dietética
- Grado en Trabajo Social

- Máster en Envejecimiento Activo: Bases para una Atención Integrada.
- Doctorado en Salud, Bienestar y Calidad de Vida

Las unidades básicas de docencia e investigación son los Departamentos, que agrupan el profesorado en función de áreas de conocimiento, de estudio e investigación afines o compartidas.

Al frente de cada departamento hay un profesor que ejerce las funciones de director/a de departamento.

Los órganos de gobierno unipersonales de la FCSB son: decana, jefe de estudios, coordinadores/as de titulación, directores/as de departamento y responsables de áreas funcionales.

Los órganos colegiados de gobierno, de gestión, coordinación y participación de la FCSB son: Consejo de Dirección y Claustro de Centro.

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 de cada departamento hay un profesor o profesora que ejerce las funciones de director de Departamento.

El departamento de la Facultad de Ciencias de la Salud y el Bienestar es:

- Salud y Acción Social.
 - Directora: Ester Busquets
 - Adjunta a la dirección: Eva Cirera

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, que lo preside: Margarida Pla
- Jefe de Estudios: Ester Goutan
- Directora del Departamento de Salud y Acción Social: Ester Busquets
- Directora adjunta del Departamento de Salud y Acción Social: Eva Cirera
- Coordinadora de la titulación de Enfermería: M. Carme Raurell

- Coordinador de la titulación de Fisioterapia: Carles Parés
- Coordinadora de la titulación de Terapia Ocupacional: Laura Vidaña
- Coordinadora de la titulación de Nutrición Humana y Dietética: Miriam Torres
- Coordinador de la titulación de Trabajo Social: Sandra Ezquerra
- Delegada para la Investigación: Cristina Vaqué
- Coordinador de Formación Continua: Jordi Naudó
- Coordinadores de Prácticas: Olga Isern y Marc Vidal
- Coordinadora de Relaciones Internacionales y Movilidad: M. Carme Crivillés

CALENDARIO ACADÉMICO

Primer semestre

Docencia

- **1.º curso:** del 24 de septiembre de 2012 (acogida) al 18 de enero de 2013. Se publicará en el campus virtual la hora y el lugar de la acogida.
- **2.º curso:** del 24 de septiembre de 2012 al 18 de enero de 2013

Semanas de evaluación

- **1.º, 2.º y 3.º cursos:** del 21 de enero al 8 de febrero de 2013

Prácticas

- **3.º curso:**
 - Prácticum I: En esta asignatura se realizan prácticas externas.
 - Grupo M1: del 26 de noviembre al 21 de diciembre de 2012, inclusive.

Segundo semestre

Docencia

- **1.º y 2.º cursos:** Del 11 de febrero al 31 de mayo de 2013

Semanas de evaluación

- **1.º, 2.º y 3.º cursos:** del 3 al 21 de junio de 2013

Calendario general del centro

Docencia

- Las 36 semanas del curso académico se distribuirán entre el 3 de septiembre de 2012 y el 28 de junio de 2013
- Las semanas de docencia se distribuirán entre el 3 de septiembre de 2012 y el 7 de junio de 2013
- Los estudios de Máster y de Formación Continua podrán alargar estos periodos

Vacaciones de Navidad

- Del 22 de diciembre de 2012 al 5 de enero de 2013, ambos inclusive

Vacaciones de Semana Santa

- Del 25 de marzo al 1 de abril de 2013, ambos inclusive

Días festivos

- Viernes 12 de octubre de 2012 - El Pilar
- Sábado 13 de octubre de 2012 - No lectivo
- Jueves 1 de noviembre de 2012 - Todos los Santos
- Viernes 2 de noviembre de 2012 - Puente
- Sábado 3 de noviembre de 2012 - No lectivo
- Jueves 6 de diciembre de 2012 - La Constitución

- Viernes 7 de diciembre de 2012 - Puente
- Sábado 8 de diciembre de 2012 - La Purísima
- Martes 23 de abril de 2013 - Sant Jordi
- Miércoles 1 de mayo de 2013 - Fiesta del trabajo
- Lunes 20 de mayo de 2013 - Segunda Pascua (fiesta local pendiente de aprobación)
- Lunes 24 de junio de 2013 - San Juan
- Viernes 5 de julio de 2013 - Fiesta Mayor (fiesta local)
- Miércoles 11 de septiembre de 2013 - Diada de Cataluña

Observación: este calendario está supeditado a la publicación de las fiestas locales, autonómicas y estatales

ORGANIZACIÓN DE LOS ESTUDIOS

Objetivos generales

El objetivo del grado en Nutrición Humana y Dietética es formar dietistas-nutricionistas reconocidos como profesionales de la salud capacitados para el desarrollo de actividades orientadas a la alimentación de la persona o grupo de personas, adecuadas a las necesidades fisiológicas o patológicas, de acuerdo con los principios de protección, promoción de la salud y prevención de las enfermedades.

Durante su formación el alumno adquiere competencias para su desarrollo y la innovación profesional como dietista-nutricionista a través del uso de las tecnologías de la información y la comunicación en salud (TIC salud), la participación activa en la investigación y el trabajo interdisciplinario.

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 (6x25).

Las competencias

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 a 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 fisioterapeuta, por ejemplo, debe dominar unas competencias profesionales muy diferentes de las que debe dominar un trabajador social.

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, pide 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, 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 profesor/a, las horas de realización de exámenes, las conferencias, las proyecciones, etc. Se trata de sesiones centradas en alguno o algunos contenidos del programa.

- Las **sesiones de trabajo** se entienden como horas de actividad de los estudiantes con la 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 incluyen las 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.

El plan de trabajo

Esta nueva forma de trabajar pide la creación de instrumentos de planificación para el alumnado para que pueda organizar y prever el trabajo que debe realizar en las diferentes asignaturas. Es por ello que el Plan de trabajo se convierte en un recurso importante que posibilita la planificación del trabajo que debe realizar el estudiante en un periodo de tiempo limitado.

El plan de trabajo es el documento que debe reflejar la concreción de los objetivos, contenidos, metodología y evaluación de la asignatura dentro del espacio temporal del semestre o del curso. Se trata de un documento que planifica temporalmente las actividades concretas de la asignatura de forma coherente con los elementos indicados anteriormente.

El plan de trabajo es el instrumento que sirve de guía para la planificación de 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 se deberán 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, "los estudios oficiales de grado se evaluarán de forma 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 el profesorado en las sesiones de clase, redacción de trabajos individuales, exposiciones orales, realización de exámenes parciales o finales, etc.

Las últimas semanas del semestre estarán dedicadas a la realización de pruebas y actividades de evaluación.

La convocatoria oficial prevé dos periodos diferenciados de evaluación. En primer lugar, el periodo ordinario, que se realiza de forma integrada al proceso formativo y dentro del periodo lectivo. Además, se establece un segundo 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 en este segundo periodo 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, respetando aquellas actividades que, en el plan docente, se hayan definido como actividades no recuperables.

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.

Los estudiantes que puedan optar al segundo periodo de recuperación serán calificados con un "pendiente de evaluación" en espera de los resultados del segundo periodo de evaluación complementaria. Los alumnos "suspensos" o "no presentados" no tendrán acceso al segundo periodo de evaluación complementaria.

Los estudiantes que no superen la evaluación deberán matricularse y repetir la asignatura el próximo curso.

PLAN DE ESTUDIOS

Tipo de materia	Créditos
Formación básica	60
Obligatoria	129
Optativa	18
Trabajo de Fin de Grado	8
Prácticas externas	25
Total	240

Ordenación temporal de los estudios

PRIMER CURSO

Primer semestre	Créditos	Tipo
Anatomía Humana	6,0	Formación Básica
Bioquímica	6,0	Formación Básica
Fisiología I	6,0	Formación Básica
Fundamentos Básicos de Química de los Alimentos	6,0	Obligatoria
Sociedad, Alimentación y Cultura	6,0	Formación Básica
Segundo semestre	Créditos	Tipo
Bioestadística y Sistemas de Información en Salud	6,0	Formación Básica
Comunicación y Educación para la Salud	6,0	Formación Básica
Fisiología II	6,0	Formación Básica
Nutrición Humana	6,0	Obligatoria
Psicología Evolutiva y de la Salud	6,0	Formación Básica

SEGUNDO CURSO

Primer semestre

Inglés para las Ciencias de la Salud

Créditos

6,0

Tipo

Formación Básica

Bromatología

6,0

Obligatoria

Farmacología

3,0

Obligatoria

Fundamentos de Dietética

6,0

Obligatoria

Nutrición y Ciclo Vital

3,0

Obligatoria

Procesos de Atención Dietética

6,0

Obligatoria

Segundo semestre

Créditos

6,0

Tipo

Formación Básica

Bioética

6,0

Obligatoria

Dietética y Ciclo Vital

6,0

Obligatoria

Microbiología Alimentaria

6,0

Obligatoria

Patología General I

6,0

Obligatoria

Salud Pública

6,0

Obligatoria

TERCER CURSO

Primer semestre

	Créditos	Tipo
Dietética Aplicada a Colectividades	3,0	Obligatoria
Elaboración de Proyectos I	3,0	Obligatoria
Envejecimiento, Sociedad y Salud	3,0	Obligatoria
Introducción a la Dietoterapia	3,0	Obligatoria
Nutrición Enteral y Parental	3,0	Obligatoria
Patología General II	3,0	Obligatoria
Prácticum I	6,0	Prácticas Externas
Psicosociología de las Conductas Alimentarias	3,0	Obligatoria
Restauración Colectiva. Diseño y Organización	3,0	Obligatoria

Segundo semestre

	Créditos	Tipo
Dietoterapia Aplicada I	6,0	Obligatoria
Economía y Marketing	3,0	Obligatoria
Elaboración de Proyectos II	3,0	Obligatoria
Gestión de la Calidad	6,0	Obligatoria
Legislación alimentaria	3,0	Obligatoria
Nutrición Comunitaria	3,0	Obligatoria
Toxicología e Higiene Alimentaria	6,0	Obligatoria

CUARTO CURSO

Primer semestre

	Créditos	Tipo
Dietoterapia aplicada II	6,0	Obligatoria
Estrategias de Educación Alimentaria y Nutricional	3,0	Obligatoria
Optativas	6,0	Optativa
Prácticum II	6,0	Prácticas Externas
Tecnología Culinaria	6,0	Obligatoria
Trabajo de Fin de Grado I	3,0	Trabajo de Fin de Grado

Segundo semestre

	Créditos	Tipo
Optativas	12,0	Optativa
Prácticum III	13,0	Prácticas Externas
Trabajo de Fin de Grado II	5,0	Trabajo de Fin de Grado

ASIGNATURAS OPTATIVAS

	Créditos
Alimentación en Grupos con Necesidades Especiales	3,0
Alimentación y Medios de Comunicación Social	3,0
Antropología de la Salud	3,0
Atención Innovadora en las Situaciones de Cronicidad	3,0
Inclusive Communities and Accessibility	6,0
Cooperación para el Desarrollo	3,0
Cultura Alimentaria y Gastronomía	3,0
Alimentación y Actividad Física	3,0
Dietoterapia Infantil en Situaciones de Cronicidad	3,0
Ecogastronomía y Biodiversidad	3,0
Educación Sensorial	3,0
Fitoterapia	3,0
Género y Salud	3,0
Nutrición Ortomolecular	3,0
Nutrigenómica	3,0
Planificación Dietética en Formas Alternativas de Alimentación.	3,0
Plantas Aromáticas. El Arte de Sazonar	3,0
Health Politics in Europe. Critical Readings of Documents in English	3,0
Políticas de Salud Nutricional en Europa	3,0
Primeros auxilios	3,0
Procesamiento de Alimentos I	6,0
Procesamiento de Alimentos II	6,0
Producción de Materias Primas	6,0
Programas de Intervención en la Diabetes	3,0
Programas de Intervención en la Obesidad	3,0
Publicidad y Salud	3,0
Restauración, Creatividad y Gastronomía	3,0
Salud y Diversidad Cultural	3,0
Técnicas de Intervención Grupal	3,0
Terapias Complementarias	3,0
Trastornos de la Conducta Alimentaria	3,0

ASIGNATURAS DE PRIMER CURSO

Anatomía Humana

Formación Básica

Primer semestre

Créditos: 6.00

Lengua de impartición: catalán

PROFESORADO:

- Amadeu Godayol Vila
- Josep Molera Blanch

OBJETIVOS:

Es una asignatura del módulo de Formación Básica correspondiente a la rama de conocimiento de Ciencias de la Salud. En esta asignatura se pretende que el estudiante adquiera los conocimientos básicos de la estructura del cuerpo humano, dando una base completa y extensa de anatomía, así como una introducción a la fisiología.

COMPETENCIAS GENÉRICAS:

- Capacidad de análisis y síntesis.
- Conocimiento básico general.
- Capacidad para la comunicación oral y escrita en la propia lengua nativa.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

- Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo, en las diferentes etapas de la vida.

CONTENIDOS:

1. Histología
 1. Características generales de la célula. Membrana. Citoplasma. Núcleo.
 2. Tejidos. Tipos y funciones. Características anatómicas.
2. Embriología
 1. Concepto y definición de embriología.
 2. Fecundación y fases a posteriori.
 3. Órganos, aparatos y sistemas embriológicos.
 4. Sistemas embriológicos: Circulatorio, excretor, osteomuscular y nervioso.
 5. Somitas.
 6. Alteraciones en el desarrollo embrionario. Etiología.
3. Aparato locomotor

1. Concepto. Anatomía macroscópica del tejido óseo.
2. El esqueleto humano.
3. Articulaciones.
4. Músculos.
5. Extremidad superior.
6. Extremidad inferior.
7. Tronco.
8. Cabeza.
4. Aparato respiratorio
 1. Generalidades anatómicas.
 2. Mecánica respiratoria.
 3. Intercambio de gases.
 4. Transporte de gases por la sangre.
 5. Regulación de la respiración.
5. Aparato cardiocirculatorio
 1. Generalidades anatómicas.
 2. La bomba. Aspectos mecánicos y eléctricos.
 3. Regulación de la circulación. Presión y pulso.
 4. La sangre.
6. Aparato digestivo
 1. Generalidades anatómicas.
 2. Coordinación fisiológica de las actividades del aparato digestivo.
 3. Masticación. Deglución. Motilidad de la boca y esófago.
 4. Digestión salival. Funciones de la saliva y regulación secretoria.
 5. Características funcionales de la digestión gástrica.
 6. Características funcionales de la digestión intestinal.
 7. Estructura funcional del hígado y vesícula biliar.
 8. El páncreas en la digestión.
 9. Tránsito y absorción intestinal. Defecación.
7. El riñón y las vías urinarias
 1. Generalidades anatómicas.
 2. Funciones del riñón.
 3. Mecanismos de filtración, reabsorción y secreción en la formación de la orina.
 4. Actividad osmótica del riñón.
 5. Funciones del riñón en la regulación del equilibrio ácido-base.
 6. La micción.
8. Aparato genital
 1. Generalidades anatómicas del aparato genital masculino.
 2. Funciones del aparato genital masculino.
 3. Generalidades anatómicas del aparato genital femenino.
 4. Funciones del aparato genital femenino.
 5. Glándulas mamarias.
9. El sistema nervioso

EVALUACIÓN:

Sistema de evaluación

Evaluación continua y semanal de las actividades dirigidas, autónomas o en grupos, ya sean teóricas o prácticas.

La nota final se obtendrá de los siguientes parámetros:

- 80% del examen final.
- 20% de la evaluación continua.

La asistencia a clase será muy importante.

BIBLIOGRAFÍA:

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

La bibliografía es orientativa. La base de la asignatura será la materia explicada en las clases. No hay ningún libro de texto.

Bioquímica

Formación Básica

Primer semestre

Créditos: 6.00

Lengua de impartición: catalán

PROFESORADO:

- Núria Obradors Aranda

OBJETIVOS:

Esta asignatura pertenece a la materia Bioquímica, 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 a nivel 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.

Esta asignatura se relaciona con otras asignaturas del mismo módulo de formación básica de manera que aporta las bases moleculares para la comprensión de la Anatomía y la Fisiología humanas. Pero también se relaciona con asignaturas de las materias de Nutrición y de Fisiopatología Nutricional y Farmacología. Concretamente aporta las bases moleculares, celulares y sistémicas necesarias para la comprensión de las asignaturas de Nutrición Humana, Patología General I y II y Farmacología. 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 a nivel molecular.
- Conocer las principales biomoléculas y sus funciones en el organismo humano.
- Conocer las características generales de los procesos químicos que efectúan las células, cómo se regulan y cómo se integran.
- Conocer las bases de la transmisión de la información genética tanto en organismos procariotas como eucariotas.

COMPETENCIAS GENÉRICAS:

- Comprender e interpretar fuentes de información, orales y escritas, especializadas en Ciencias de la Salud, en una segunda lengua.
- Conocer la terminología científica en otro idioma.
- Capacidad de análisis y de síntesis.
- Conocimiento básico general.
- Capacidad para poner los fundamentos en el conocimiento básico de la profesión.
- Capacidad para la comunicación oral y escrita en la propia lengua nativa.
- Capacidad para la resolución de problemas.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

- Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética.
- Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y nutrición humana.
- Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud.

CONTENIDOS:

1. Agua y soluciones
 1. Agua y soluciones: propiedades del agua y funciones en el organismo.
 2. Ácidos, bases débiles y soluciones amortiguadoras.
 3. Soluciones iónicas, moleculares y coloidales.
 4. Presión osmótica.
2. Aminoácidos y proteínas
 1. Aminoácidos proteicos, propiedades ácido base y estereoisomería.
 2. Enlace peptídico.
 3. Péptidos y proteínas.
 4. Estructura de las proteínas.
 5. Proteínas globulares, propiedades en disolución.
3. Hemoglobina y mioglobina
 1. Proteínas transportadoras de oxígeno: hemoglobina y mioglobina.
 2. Factores que modifican la liberación de oxígeno en la hemoglobina.
 3. Proteínas alostéricas.
4. Enzimas
 1. Características y funciones.
 2. Mecanismo de acción.
 3. Cinética enzimática.
 4. Regulación enzimática.
5. Mecanismos de regulación hormonal
 1. Blancos metabólicos.
 2. Mecanismos de regulación de las hormonas liposolubles.
 3. Mecanismos de acción de las hormonas que actúan a través de receptores de membrana.
6. Glúcidos
 1. Estructura y función.
 2. Estereoisomería.
 3. Anomería y mutarrotación.
7. Introducción al metabolismo
 1. Fundamentos termodinámicos de los procesos bioquímicos.
 2. Energía libre de Gibbs.
 3. Compuestos ricos en energía de hidrólisis.
 4. ATP.
 5. Catabolismo.
 6. Anabolismo.
 7. Obtención metabólica de la energía.
 8. Ciclo de Krebs.
 9. Fosforilación oxidativa: cadena de transporte electrónico y fosforilación oxidativa.
8. Metabolismo de glúcidos
 1. Glucólisis.
 2. Vía de las pentosas-fosfato.
 3. Gluconeogénesis.
 4. Regulación glucólisis-gluconeogénesis.

5. Síntesis y degradación de glucógeno.
9. Metabolismo de los lípidos
 1. Oxidación de los ácidos grasos.
 2. Metabolismo de los cuerpos cetónicos.
 3. Síntesis de ácidos grasos.
10. Metabolismo de los aminoácidos
 1. Degradación de aminoácidos y ciclo de la urea.
 2. Biosíntesis de aminoácidos.
11. Ácidos Nucleicos
 1. ADN y ARN.
 2. Biosíntesis del ADN.
 3. Replicación en procariotas y en eucariotas.
 4. Comparación.
12. Transcripción
 1. Síntesis de ARN en procariotas, ARN polimerasa y promotores.
 2. Síntesis de ARN en eucariotas.
 3. Procesos post-transcripcionales, procesado de los ARN.
13. Traducción
 1. El código genético y la síntesis de proteínas.
 2. Modificaciones post-traduccionales.
14. Regulación de la expresión génica
 1. Regulación de la expresión génica en procariotas: operón lac, operón trp.
 2. Regulación de la expresión génica en eucariotas.
 3. Diferencias.

EVALUACIÓN:

La evaluación de la asignatura se hará de acuerdo con los siguientes períodos y criterios:

Período ordinario (de septiembre de 2012 a febrero de 2013)

Se realizarán varias pruebas de evaluación continua a lo largo del curso.

Para superar cada una de las pruebas de evaluación continua realizadas es necesario obtener una nota igual o superior a 5.

Periodo complementario (junio de 2013)

Se recuperarán las actividades o pruebas que no se hayan superado satisfactoriamente en el periodo ordinario, siempre y cuando no representen más del 50% de la nota final de la asignatura.

BIBLIOGRAFÍA:

Básica

- Feduchi, E. y otros. (2011). *Bioquímica: Conceptos esenciales*. Madrid: Médica Panamericana.
- Müller-Sterl, W. (2008). *Bioquímica. Fundamentos para Medicina y Ciencias de la Vida*. Barcelona: Reverté.
- Murray, R.K. et al. (2010). *Harper. Bioquímica Ilustrada*. México DF: McGraw-Hill-Interamericana.

Complementaria

- Lozano, J.A. et al. (2000). *Bioquímica y Biología Molecular para ciencias de la salud*. 2.^a ed. Madrid: Interamericana-McGraw-Hill.
- Stryer, L; Berg, J.M.; Tymoczko, J.L. (2007). *Bioquímica*. 6.^a ed. Barcelona: Reverté.

Fisiología I

Formación Básica

Primer semestre

Créditos: 6.00

Lengua de impartición: catalán

PROFESORADO:

- María Esperanza Dudet Calvo
- Núria Obradors Aranda

OBJETIVOS:

Esta asignatura junto con la asignatura de Fisiología II conforman la materia de Fisiología, dentro del Módulo de Formación Básica correspondiente a la rama de Ciencias de la Salud. Con la materia de Fisiología se quiere que el estudiante conozca las características del funcionamiento de diferentes sistemas y aparatos del organismo humano que le permitan entender muchos de los procesos que se producen en el organismo, tanto en situaciones de salud como de enfermedad ya lo largo del ciclo vital .

Esta asignatura se relaciona con otras asignaturas del mismo módulo de formación básica como Anatomía Humana o Bioquímica, ya que tanto la Anatomía como la Bioquímica ponen las bases para la comprensión de la Fisiología. También se relaciona con asignaturas de la materia de Nutrición y de la materia de Fisiopatología Nutricional y Farmacología. Concretamente aporta las bases fisiológicas necesarias para la comprensión de las asignaturas de Nutrición Humana, Nutrición y Ciclo Vital, Patología General I y II y Farmacología.

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

La asignatura de Fisiología I tiene como objetivo principal que los estudiantes sean capaces de:

- Conocer el funcionamiento de los órganos y sistemas del organismo humano presentados en la asignatura.
- Relacionar la función de los diferentes órganos y tejidos estudiados en la asignatura.
- Entender el funcionamiento del organismo como un todo donde para el funcionamiento correcto es fundamental el mantenimiento de la homeostasis.

COMPETENCIAS GENÉRICAS:

- Capacidad de análisis y síntesis.
- Conocimiento básico general.
- Capacidad para poner los fundamentos en el conocimiento básico de la profesión.
- Capacidad para la comunicación oral y escrita en la propia lengua nativa.
- Capacidad para aprender.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

- Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo, en las diferentes etapas de la vida.
- Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y nutrición humana.

CONTENIDOS:

1. Fisiología general
 - Concepto de fisiología humana. Conceptos de medio interno y homeostasis. Compartimentos corporales. Sistemas de regulación de la homeostasis. Membrana celular: sistemas de transporte a través de la membrana y permeabilidad selectiva: implicaciones. Ósmosis y presión osmótica. Fisiología celular.
2. Fisiología de la sangre
 - Funciones de la sangre. Características físicas de la sangre. Componentes de la sangre. Formación de las células sanguíneas. Fisiología de los eritrocitos. Fisiología de los leucocitos. Fisiología de las plaquetas. Mecanismos de coagulación de la sangre. Hemostasia. Grupos sanguíneos.
3. El sistema cardiovascular
 - El corazón como bomba: aspectos mecánicos y eléctricos. Fisiología de la contracción muscular. El ciclo cardíaco. Volumen minuto. Vasos sanguíneos. Circulación sistémica, pulmonar y sistemas puerta. Fisiología de la circulación: flujo sanguíneo, volumen, presión sanguínea. Regulación de la circulación: presión y pulso. Intercambio capilar.
4. El sistema respiratorio.
 - Mecánica respiratoria. Volúmenes y capacidades pulmonares. Respiración externa y respiración interna. Transporte de oxígeno, dióxido de carbono y regulación de la respiración.
5. El sistema digestivo
 - Fisiología de la digestión y de la absorción en las diferentes partes del sistema digestivo: boca, esófago, estómago, intestino delgado e intestino grueso. Participación de los órganos y glándulas adyacentes: glándulas salivales, páncreas exocrino; hígado y vesícula biliar. Regulación: sistema nervioso y sistema endocrino.
6. El sistema linfático
 - Fisiología de los vasos y órganos linfáticos. Transporte de lípidos. Función inmunológica.
7. El sistema inmunitario
 - Mecanismos de defensa inespecífico y específico. Componentes del sistema inmunológico. Tipo de respuesta inmunológica. Autotolerancia.

EVALUACIÓN:

La evaluación de la asignatura se hará de acuerdo con los siguientes períodos y criterios:

Período ordinario (de septiembre de 2012 a febrero de 2013)

Se realizarán varias pruebas de evaluación continua a lo largo del curso.

Para superar cada una de las pruebas de evaluación continua realizadas es necesario obtener una nota igual o superior a 5.

Periodo complementario (junio de 2013)

Se recuperarán las actividades o pruebas que no se hayan superado satisfactoriamente en el periodo ordinario, siempre y cuando no representen más del 50% de la nota final de la asignatura.

BIBLIOGRAFÍA:

Básica

- Tortora, G.J.; Derrickson, B.H. *Principios de anatomía y fisiología*. 11.^a ed. Panamericana. 2006.
- Tortora, G.J.; Grabowsky, S.R. *Principios de anatomía y fisiología*. 7.^a ed. México: Oxford University Press, 2002.
- Thibodeau, G.A.; Patton K.T. *Anatomía y fisiología*. 6.^a ed. Madrid: Elsevier, 2007.
- Thibodeau, G.A.; Patton K.T. *Anatomía y fisiología*. 4.^a ed. Madrid: Elsevier, 2000.

Complementaria

- Guyton, A.C.; Hall, J.E. *Tratado de fisiología médica*. 11.^a ed. Barcelona: Elsevier, 2006.
- Hall, J.E.; Guyton, A.C. *Tratado de fisiología médica: Guyton & Hall*. 12.^a ed. Barcelona: Elsevier, 2011.

Fundamentos Básicos de Química de los Alimentos

Obligatoria

Primer semestre

Créditos: 6.00

Lengua de impartición: catalán

PROFESORADO:

- Jordi Viver Fabregó

OBJETIVOS:

La asignatura *Fundamentos básicos de química de los alimentos* tiene como objetivo principal conseguir que el alumnado pueda entender la dinámica de los alimentos a nivel molecular y de esta manera pueda comprender y predecir el funcionamiento y características de estos alimentos.

COMPETENCIAS GENÉRICAS:

- Capacidad de análisis y síntesis.
- Conocimiento básico general.
- Capacidad para la comunicación oral y escrita en la propia lengua nativa.
- Habilidad en el uso de la información (habilidad para comprender y analizar la información de fuentes diferentes).
- Capacidad para el trabajo en equipo.
- Capacidad para aprender.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

- Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética.
- Identificar y clasificar los alimentos y los productos e ingredientes alimenticios.
- Conocer la composición química, las propiedades fisicoquímicas, el valor nutritivo, la biodisponibilidad y las características organolépticas de los alimentos y productos alimenticios e ingredientes alimentarios.

CONTENIDOS:

1. Estructura de la materia
 1. Propiedades y clasificación de la materia.
 2. Los átomos: 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. Grupos funcionales: estructura y reactividad.
 3. Grupos funcionales de los componentes de los alimentos.
4. Química de los Alimentos
 1. Factores que afectan a las reacciones químicas de los alimentos.
 2. Reacciones químicas de las proteínas alimentarias.
 3. Reacciones químicas de los carbohidratos alimentarios.
 4. Reacciones químicas de los lípidos alimentarios.
5. Contaminantes de origen artificial en los alimentos
 1. Contaminantes de origen artificial en los alimentos.
6. Sesiones prácticas
 1. Entrada al laboratorio de química.
 2. Preparación de soluciones.
 3. Ácidos y bases.
 4. Reacción de neutralización.
 5. Reconocimiento de grupos funcionales orgánicos.
 6. Química de los alimentos.

EVALUACIÓN:

Evaluación continua

La evaluación se hará en función de tres pruebas escritas (20% de la nota cada una de ellas), en función de los ejercicios entregados (10% de la nota) y en función de las prácticas realizadas (30% de la nota) en las que se valorará tanto la asistencia como los resultados obtenidos. Los ejercicios entregados y las prácticas son actividades no recuperables.

En las pruebas escritas ya las prácticas hay que sacar una nota mínima de 4 para hacer media, o en caso contrario ir a la evaluación final

Evaluación final

Constará de tres pruebas escritas equivalentes a los de la evaluación continua (20% de la nota cada una de ellas), teniendo en cuenta que el estudiante no puede evaluarse de más del 50% de la nota final de la asignatura. No se pueden recuperar las notas de asistencia a las prácticas ni la de los ejercicios entregados.

BIBLIOGRAFÍA:

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

Cualquier libro de química puede servir total o parcialmente, consúltese al profesor.

Sociedad, Alimentación y Cultura

Formación Básica

Primer semestre

Créditos: 6.00

Lengua de impartición: catalán

PROFESORADO:

- Alicia Guidonet Riera

OBJETIVOS:

Los objetivos de la asignatura son que el estudiante:

- Comprenda los aspectos socioculturales de la alimentación y nutrición.
- Comprenda la conducta alimentaria del ser humano.
- Entienda el valor de la alimentación y lo que le rodea en el estudio de las culturas.
- Analice y resuelva los factores sociales y culturales que influyen en las decisiones y comportamientos alimentarios.
- Conozca las normas que estructuran las prácticas alimentarias.
- Identifique la diversidad existente entre las diferentes sociedades y culturas o dentro de una misma sociedad en relación a alimentos preferidos o rechazados.
- Entienda la alimentación en relación a la vida económica y social.
- Utilice recursos y variantes de bases culinarias de diferentes culturas.

COMPETENCIAS GENÉRICAS:

- Conocer y comprender la interacción de los aspectos socioculturales en el mantenimiento de la salud o en la aparición de la enfermedad.
- Capacidad de análisis y de síntesis.
- Conocimiento básico general.
- Capacidad para poner los fundamentos en el conocimiento básico de la profesión.
- Capacidad para la comunicación oral y escrita en la propia lengua nativa.
- Apreciación de la diversidad y multiculturalidad.
- Capacidad para actuar de acuerdo con un compromiso ético.
- Comprensión de las culturas y costumbres de otros países.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

- Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, nutrición y dietética en el contexto de la salud y enfermedad.
- Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana.
- Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación.

CONTENIDOS:

1. De la Antropología a la Antropología de la Alimentación. Conceptos. La complejidad del hecho alimentario y su dimensión bio-psico-sociocultural.
2. Métodos y técnicas de investigación en Antropología. Diseño de proyectos.
3. Adaptación humana y contexto sociocultural. Diversidad de comportamientos alimentarios. Condicionamientos de la alimentación (ecología, tecnología, demografía, economía, política e ideología).
4. Elecciones alimentarias. Funciones sociales de la alimentación. Estatus y valor simbólico de los alimentos. Espiritualidad, religión y alimentación.
5. Modernidad alimentaria. Concepto y características. Incidencia en nuestra alimentación.
6. Globalización, homogeneización y particularismos alimentarios. Respuestas a la modernidad alimentaria. Patrimonialización de la cocina. Alimentación ecológica.
7. Género y alimentación. El cuerpo. Usos del tiempo. La mujer y su relación con la alimentación: TCAS. Lipofòbia y más allá.
8. Pluralidad alimentaria. Movimientos de población y cambios alimenticios. Migraciones y alimentaciones. Diversidad cultural y cocinas.
9. Seguridad alimentaria. Concepto y variabilidad en función del contexto. De la cantidad a la calidad del alimento. Comer en tiempos de crisis: del hambre a las crisis alimentarias.
10. Edad y alimentación. Las etapas de la vida y la alimentación. La dimensión bio-psico-sociocultural de la alimentación en las diferentes etapas de la vida.
11. Pobreza y alimentación. Evolución histórica y momento actual.
12. La comida de los hospitalizados. Un ejemplo de trabajo interdisciplinar. Posibilidades y límites.
13. Alimentación y medios de comunicación. Publicidad y alimentación. La construcción de la noticia. Impacto en nuestra alimentación. El papel de la educador y su interés en el ámbito alimentario.

EVALUACIÓN:

Consiste en la evaluación continua de las actividades dirigidas y autónomas que se propondrán en las sesiones de clase y en la evaluación de 3 trabajos a entregar en los plazos indicados, con los que se pretende hacer un seguimiento de los contenidos de los diferentes módulos que conforman la asignatura. Los estudiantes que no asistan a un mínimo del 80% de las clases, además de lo expuesto en el párrafo anterior, deberán hacer un examen individual de los contenidos teóricos de la asignatura.

BIBLIOGRAFÍA:

Básica

- Aguirre, P. (2010). *Ricos Flacos y gordos pobres: la alimentación en crisis*. Buenos Aires: Capital Intelectual.
- Carrasco, S. (1992). *Antropologia i alimentació: una proposta per a l'estudi de la cultura alimentària*. Bellaterra: Universitat Autònoma de Barcelona.
- Contreras, J. (1995). *Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres*. Barcelona: Universitat de Barcelona.
- Contreras, J.; Gracia, M. (2005). *Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas*. Barcelona: Ariel.
- Fischler, C. (1995). *El (h)omnívoro*. Barcelona: Anagrama.
- Harris, M. (1999). *Bueno para comer*. Madrid: Alianza.
- Guidonet, A. (2010) *¿Miedo a comer? Crisis alimentaria en contextos de abundancia*. Barcelona: Icaria.

Bioestadística y Sistemas de Información en Salud

Formación Básica

Segundo semestre

Créditos: 6.00

Lengua de impartición: catalán

PROFESORADO:

- Eva Cirera Viñolas

OBJETIVOS:

La asignatura de Bioestadística, en el contexto global de las carreras relacionadas con la salud, se entiende como una materia que, por un lado, debe aportar la base para poder comprender la literatura científica y, por otro, debe capacitar a las personas con un nuevo instrumento de expresión. Dicho de otro modo, correspondería a saber leer y escribir utilizando como base el lenguaje estadístico. Así pues, está directamente relacionada con todas las demás asignaturas, ya que da al alumnado instrumentos para poder entenderlas y a la vez poderse expresar en ellas. Es una puerta de entrada al conocimiento científico, rasgo diferencial de la formación universitaria. Es una iniciación al mundo de la ciencia y a la creación de conocimiento. El conocimiento científico debe servir para ayudar a dar respuesta a las preguntas que surgirán en la práctica clínica. Es por ello que también hay que disponer de competencias relacionadas con la búsqueda de información relevante en torno al problema que desee resolver o a la mejora que desee introducir. Pero principalmente es útil para todos aquellos profesionales que tienen interés en evaluar los resultados de su práctica profesional cotidiana.

Objetivos de la asignatura

- Conocer las etapas del método científico y su aplicación en las ciencias de la salud.
- Conocer, seleccionar y aplicar las pruebas estadísticas en el análisis de los datos.
- Utilizar el programa SPSS en el proceso de análisis estadístico de los datos.
- Interpretar los resultados obtenidos en el análisis de una base de datos.
- Describir los resultados estadísticos.
- Conocer y utilizar las normas elementales de edición y de presentación escrita y oral de los trabajos originales.
- Conocer y utilizar las principales fuentes documentales del ámbito de la salud.
- Identificar la estructura y el contenido de un original en una publicación científica.

COMPETENCIAS GENÉRICAS:

- Comprender el método científico a través de programas de investigación básica y aplicada, utilizando tanto la metodología cualitativa como la cuantitativa, respetando los aspectos éticos.
- Buscar, obtener, organizar, evaluar críticamente y aplicar la información y evidencia científica para asegurar una atención actualizada y eficaz.
- Capacidad de análisis y de síntesis.
- Conocimiento básico general.
- Capacidad para la comunicación oral y escrita en la propia lengua nativa.
- Habilidad en el uso elemental de la informática.
- Capacidad para la resolución de problemas.
- Capacidad para aprender.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

- Conocer la estadística aplicada a Ciencias de la Salud.

CONTENIDOS:

Módulo 1. Sistemas de Información en Salud

- Fuentes de información, proceso de búsqueda documental y bases de datos bibliográficas y documentales en el ámbito sociosanitario.

Módulo 2. El método científico. Etapas en el proceso de la investigación y aportación de la estadística

Módulo 3. Estadística descriptiva

- Conceptos básicos: variables y escalas de medida.
- Recogida de la información y organización de los datos para el análisis: codificación y creación de la matriz de datos.
- Tablas de distribución de frecuencias.
- Medidas de tendencia central: Media, Moda, Mediana.
- Medidas de posición: Percentiles.
- Medidas de dispersión: Varianza, Desviación estándar, Amplitud.
- Medidas de forma: Índice de asimetría. Índice de apuntamiento.
- Representación gráfica de la información.
- Uso del programa SPSS para el análisis estadístico descriptivo.
- Elaboración de informes de resultados y edición.

Módulo 4. Probabilidad

- Definición.
- Probabilidad condicionada. Teorema de Bayes.
- Distribuciones de probabilidad:
 - Variables discretas y variables continuas.
 - La distribución Normal.

Módulo 5. Inferencia estadística

- Población y muestra:
 - Teoría del muestreo.
 - Criterios de representatividad en la selección de los individuos.
- Distribución muestral de un estadístico:
 - Teoría de la estimación.
 - Estimación de parámetros: cálculo de Intervalos de confianza de proporciones y medias.
- Uso del programa SPSS para la estimación de parámetros.

Módulo 6. Test de hipótesis

- Tipos de pruebas: conformidad, homogeneidad y relación. Contrastes unilaterales y bilaterales. Grado de significación.
- Comparación de proporciones:
 - Pruebas de conformidad: Test Binomial.
 - Pruebas de homogeneidad: Pruebas sigma², McNemar y Test de Wilcoxon.
- Comparación de medias.
 - Pruebas de conformidad: Test T-Student para una muestra, prueba de Normalidad de Kolmogorov-Smirnov.

- Pruebas de homogeneidad: Pruebas T-Student para datos independientes y aparejados. Test "U" de Mann-Whitney.
- Correlación y regresión:
 - Pruebas de relación: Coeficiente de correlación lineal de Pearson.
 - Regresión lineal simple.
- Uso del programa SPSS para la aplicación de los tests de hipótesis.

Módulo 7. Integración de conceptos

- Ejercicio de síntesis.
- Interpretación de los resultados estadísticos en la literatura científica del ámbito sociosanitario.

EVALUACIÓN:

La evaluación de la asignatura se hará de acuerdo con los siguientes períodos y criterios:

Período ordinario (de febrero a junio de 2013)

La evaluación de la asignatura consta de dos partes, una correspondiente a actividades realizadas de forma individual (80%), y una de grupo (20%).

Para superar cada una de las dos partes es necesario obtener una nota igual o superior a 5.

Todas las actividades son de presentación obligatoria.

En la parte individual hay diferentes actividades o pruebas que pueden tener ponderaciones diferentes. Dentro de este período, se pueden liberar aquellas actividades con una nota igual o superior a 4 siempre y cuando todas las actividades propuestas alcancen esta puntuación.

Período complementario (septiembre de 2013)

Se recuperarán las actividades o pruebas que no se hayan superado satisfactoriamente en el periodo ordinario, siempre y cuando no representen más del 50% de la nota final de la asignatura.

BIBLIOGRAFÍA:

- Barón López, F.J. *Bioestadística: Métodos y Aplicaciones*. Universidad de Málaga. (www.bioestadistica.uma.es/libro/)
- Burns N.; Grove, S. (2004). *Investigación en enfermería*. 3.ª ed. Madrid: Elsevier. p. 117-145
- Colton, T. (1979). *Estadística en Medicina*. Barcelona: Salvat.
- Domènech, J.M. (1991). *Métodos estadísticos en ciencias de la salud*. Barcelona: Signo.
- Norman y Streiner (1996). *Bioestadística*. Madrid: Mosby/Doyma.
- Pardell, H. et al. (2001). *Manual de Bioestadística*. 2.ª ed. Barcelona: Masson.
- Polit, Hungler (1997). *Investigación científica en ciencias de la salud*. Santa Fe de Bogotá: McGraw Hill-Interamericana.
- Schwartz, D. (1988). *Métodos estadísticos para médicos y biólogos*. Barcelona: Herder.
- Sentís Vilalta, J.; Ascaso Terrén, C.; Vallés Segalés, A.; Canela Soler, J. (1992). *Licenciatura. Bioestadística*. 2.ª ed. Barcelona: Ediciones Científicas y Técnicas.
- Susan Milton, J. (1994). *Estadística para biología y ciencias de la salud*. 2.ª ed. Madrid: McGraw Hill-Interamericana.
- Zaiats, V.; Calle, M.L. (2001). *Probabilitat i estadística: Exercicis II*. Bellaterra: Universidad Autónoma de Barcelona.
- Zaiats, V.; Calle, M.L.; Presas, R. (1998). *Probabilitat i estadística. Exercicis I*. Vic: Eumo Editorial.

Comunicación y Educación para la Salud

Formación Básica

Segundo semestre

Créditos: 6.00

Lengua de impartición: catalán

PROFESORADO:

- Lourdes Albiac Suñer
- Pilar Soler Canudas

OBJETIVOS:

Esta asignatura pertenece a la materia principal de Comunicación y se imparte en la formación básica de Nutrición Humana y Dietética. Se relaciona con las otras asignaturas de la enseñanza de primer curso, y es una parte importante para las asignaturas de los siguientes cursos.

La Comunicación es clave en todas las acciones de los profesionales que trabajan con los seres humanos y para ellos. Por ello se considera básica en la formación de las profesiones sanitarias como la dietética para desarrollar una relación empática con los usuarios, familias y grupos, al tiempo que también es un instrumento de Educación para la Salud (EpS).

La EpS es un proceso planificado y sistematizado de comunicación y de enseñanza-aprendizaje orientado a hacer fácil la adquisición, elección y mantenimiento de las prácticas saludables y hacer difíciles las prácticas de riesgo.

El papel de la EpS y de la comunicación es significativo en todas las esferas de la atención integral a las personas. Es decir, tanto en la promoción de la salud, la prevención de la enfermedad, el tratamiento de los problemas de salud, la rehabilitación física y/o mental como en la reinserción social.

Objetivos de la asignatura

- Comprender la importancia de la comunicación y la relación terapéutica en la profesión sanitaria.
- Comprender la importancia de la comunicación y la EpS en la función docente, en los diferentes ámbitos de actuación profesional.
- Describir modelos, técnicas y estrategias de Comunicación y de EpS.
- Aplicar los conocimientos de la comunicación y de la EpS para proponer actuaciones pedagógicas adecuadas a las necesidades educacionales de las personas, grupos y comunidad.
- Identificar intervenciones de comunicación y EpS adaptadas al individuo, a la familia, a los grupos sociales y a la comunidad según las necesidades.

COMPETENCIAS GENÉRICAS:

- Utilizar estrategias y habilidades que permitan una comunicación efectiva con los pacientes, las familias y los grupos sociales.
- Capacidad para poner los fundamentos en el conocimiento básico de la profesión.
- Capacidad para la comunicación oral y escrita en la propia lengua nativa.
- Habilidad en el uso de la información (habilidad para comprender y analizar la información de fuentes diferentes).
- Capacidad para aprender.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

- Conocer los diferentes métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.
- Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de manera unilateral o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.
- Adquirir la capacidad para intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública.

CONTENIDOS:

1. Comunicación humana.
 1. Comunicación: teorías y conceptos. Tipos de comunicación.
 2. Bases de la comunicación social.
 3. La comunicación verbal y no verbal.
 4. Importancia de la observación y la escucha.
 5. Etapas del proceso comunicativo.
 6. Estilos de comunicación y asertividad.
 7. Orientaciones prácticas para una comunicación eficaz.
2. Aspectos relacionales y la relación asistencial.
 1. Las relaciones interpersonales.
 2. La relación intrapersonal: autoconcepto y autoestima.
 3. La comunicación en la relación asistencial.
 4. Papel de las emociones en los profesionales y usuarios.
 5. La entrevista clínica: contexto y generalidades.
 6. La Relación de ayuda, *Counseling* y asesoramiento.
3. Profesionales de la salud y fundamentos de la Educación para la Salud.
 1. Antecedentes de la EpS. Profesionales de la salud y EpS.
 2. La educación. Educación tradicional y progresiva. Educación Formal, No Formal e Informal.
 3. Conceptos, ámbitos (promoción, prevención, recuperación), sujetos de EpS y agentes de EpS; elementos integrantes de EpS y objetivos.
 4. Proceso de enseñanza-aprendizaje.
 5. Contexto. Elementos y condicionantes (entornos específicos).
 6. Modelos de Educación para la Salud.
4. Planificación de la Educación para la Salud.
 1. Plan, programa y/o proyecto de educación para la salud: características generales y etapas del proceso.
 1. Introducción, justificación.
 2. Identificación y descripción del Grupo Diana.
 3. Diagnóstico educacional.
 4. Objetivos pedagógicos, contenidos y actividades.
 5. Métodos y estrategias educativas.
 6. Evaluación.
5. Modelos de planificación en EpS.
6. Aplicación práctica.

EVALUACIÓN:

- Evaluación continua: ejercicios, lecturas, trabajos, presentaciones orales, asistencia y participación en clase (50% de la nota final de la asignatura).
- Prueba o pruebas escrita/s sobre el temario (50% de la nota final de la asignatura).

Ambas partes se deben aprobar de manera independiente con una puntuación igual o superior a 5 para obtener la nota final de la asignatura.

BIBLIOGRAFÍA:

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

Los profesores complementarán la bibliografía de cada tema.

Fisiología II

Formación Básica

Segundo semestre

Créditos: 6.00

Lengua de impartición: catalán

PROFESORADO:

- María Esperanza Dudet Calvo
- Núria Obradors Aranda

OBJETIVOS:

Esta asignatura y la asignatura de Fisiología I conforman la materia Fisiología, dentro del Módulo de Formación Básica correspondiente a la rama de Ciencias de la Salud. Con la materia de Fisiología se pretende que el estudiante conozca las características del funcionamiento de diferentes sistemas y aparatos del organismo humano 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.

Esta asignatura se relaciona con otras asignaturas del mismo módulo de formación básica como Anatomía Humana o Bioquímica, ya que tanto la Anatomía como la Bioquímica sientan las bases para la comprensión de la Fisiología.

También se relaciona con asignaturas de la materia de Nutrición y de la materia de Fisiopatología Nutricional y Farmacología. Concretamente aporta las bases fisiológicas necesarias para la comprensión de las asignaturas de Nutrición Humana, Nutrición y Ciclo Vital, Patología General I y II y Farmacología.

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

La asignatura de Fisiología II, conjuntamente con la de Fisiología I, tiene como objetivos principales que los estudiantes sean capaces de:

- Conocer el funcionamiento de los órganos y sistemas del organismo humano.
- Relacionar la función de los diferentes órganos y tejidos.
- Entender el funcionamiento del organismo como un todo donde para el funcionamiento correcto es fundamental el mantenimiento de la homeostasis.
- Conocer los cambios fisiológicos que se producen a lo largo del ciclo vital.

COMPETENCIAS GENÉRICAS:

- Capacidad de análisis y síntesis.
- Conocimiento básico general.
- Capacidad para poner los fundamentos en el conocimiento básico de la profesión.
- Capacidad para la comunicación oral y escrita en la propia lengua nativa.
- Capacidad para aprender.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

- Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo, en las diferentes etapas de la vida.
- Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y nutrición humana.

CONTENIDOS:

1. El sistema nervioso:
 1. Actividad neuronal.
 2. Canales iónicos.
 3. Potencial de membrana en reposo.
 4. Potencial de acción.
 5. Propagación del impulso nervioso.
 6. Transmisión sináptica.
 7. Neurotransmisores.
2. El sistema nervioso central:
 1. Barrera hematoencefálica.
 2. Líquido cefalorraquídeo.
 3. Funciones del encéfalo: tronco encefálico, cerebelo, tálamo, hipotálamo, cerebro.
 4. Funciones de la médula espinal.
3. El sistema nervioso periférico:
 1. Sistema nervioso somático.
 2. Función sensitiva: sentidos generales somáticos, sentidos especiales.
 3. Función motora.
 4. Sistema nervioso autónomo.
 5. Efectos fisiológicos del sistema simpático y parasimpático.
 6. Reflejo autónomo.
4. El sistema endocrino:
 1. Glándulas endocrinas.
 2. Comparación entre el sistema nervioso y sistema endocrino.
 3. Hormonas: tipos, receptores hormonales y mecanismos de acción.
 4. Control de la secreción hormonal.
 5. Hipotálamo e hipófisis (adenohipófisis y neurohipófisis): hormonas y funciones.
 6. Glándula tiroides: hormonas, funciones y regulación de la secreción.
 7. Paratiroides. Glándulas adrenales: Corteza adrenal (mineralocorticoides y glucocorticoides), médula adrenal (epinefrina y norepinefrina).
 8. Páncreas endocrino.
 9. Hormonas sexuales.
 10. Otras glándulas: pineal, y timo.
5. El sistema renal:
 1. Fisiología del sistema urinario.
 2. Fisiología renal: filtración glomerular, reabsorción tubular y secreción tubular.
 3. Regulación del volumen urinario.
 4. Composición de la orina.
 5. Valoración de la función renal.
 6. Micción.
6. El sistema muscular:
 1. Funciones del tejido del músculo esquelético.
 2. Mecanismo de la contracción muscular.
 3. Fibras musculares: tipos, funciones metabolismo.
 4. Tipos de contracciones, tono muscular.

5. Fisiología del músculo cardíaco.
6. Fisiología del músculo liso.
7. El tejido óseo:
 1. Fisiología: funciones del hueso.
 2. Formación de tejido óseo: osificación.
 3. Crecimiento óseo en longitud y en densidad.
 4. Homeostasis del hueso: crecimiento y resorción ósea.
8. El sistema reproductor:
 1. Fisiología de la reproducción masculina. Espermatogénesis. Control hormonal de la espermatogénesis. Función de los sistemas de conductos de las glándulas sexuales accesorias y de las estructuras de sostén.
 2. Fisiología de la reproducción femenina. Ovogénesis. Ciclo reproductor femenino: regulación hormonal, fases, cambios hormonales.
9. Fisiología y ciclo vital:
 1. Cambios fisiológicos en la mujer embarazada y durante la lactancia.
 2. Adaptaciones del bebé a la vida extrauterina.
 3. Cambios fisiológicos en la vejez.

EVALUACIÓN:

La evaluación de la asignatura se hará de acuerdo con los siguientes períodos y criterios:

Período ordinario (de febrero a junio de 2013)

Se realizarán varias pruebas de evaluación continua a lo largo del curso.

Para superar cada una de las pruebas de evaluación continua realizadas es necesario obtener una nota igual o superior a 5.

Período complementario (septiembre de 2013)

Se recuperarán las actividades o pruebas que no se hayan superado satisfactoriamente en el período ordinario, siempre que no representen más del 50% de la nota final de la asignatura.

BIBLIOGRAFÍA:

- Tortora, G.J.; Derrickson, B.H. *Principios de anatomía y fisiología* 11.ª ed.: Panamericana, 2006.
- Tortora, G.J.; Grabowsky, S.R. *Principios de anatomía y fisiología*. 7.ª ed. México: Oxford University Press, 2002.
- Thibodeau, G.A.; Patton K.T. *Anatomía y fisiología*. 6.ª ed. Madrid: Elsevier, 2007.
- Thibodeau, G.A.; Patton K.T. *Anatomía y fisiología*. 4.ª ed. Madrid: Elsevier, 2000.

Nutrición Humana

Obligatoria

Segundo semestre

Créditos: 6.00

Lengua de impartición: catalán

PROFESORADO:

- María Esperanza Dudet Calvo
- Núria Obradors Aranda

OBJETIVOS:

La asignatura de Nutrición forma parte de la materia Nutrición Humana, 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 hay requerimientos previos, pero es recomendable haber cursado Bioquímica, Anatomía Humana y Fisiología I.

Los objetivos generales de esta asignatura son:

- Conocer todos los procesos que engloban el proceso de 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 relacionarlo con las necesidades corporales y las recomendaciones diarias de nutrientes en las personas sanas.

COMPETENCIAS GENÉRICAS:

- Comprender e interpretar fuentes de información, orales y escritas, especializadas en Ciencias de la Salud, en una segunda lengua.
- Conocer la terminología científica en otro idioma.
- Capacidad de análisis y de síntesis.
- Conocimiento básico general.
- Capacidad para la comunicación oral y escrita en la propia lengua nativa.
- Habilidad en el uso de la información (habilidad para comprender y analizar la información de fuentes diferentes).
- Capacidad para la resolución de problemas.
- Capacidad para el trabajo en equipo.
- Capacidad para aprender.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

- Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y nutrición humana.
- Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica.
- Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación.
- Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud.

CONTENIDOS:

1. Introducción.
 - Conceptos básicos. Bases fisiológicas de la nutrición. Bases bioquímicas de la Nutrición.
2. Hidratos de carbono.
 - Tipos de hidratos de carbono y funciones. Digestión, absorción, distribución y metabolismo de los hidratos de carbono en el período absorptivo. Metabolismo en el período interdigestivo. Fibra dietética.
3. Lípidos
 - Tipos de lípidos y funciones. Ácidos grasos: tipos y repercusiones para la salud. Ácidos grasos esenciales: metabolismo y funciones. Digestión, absorción y distribución. Lipoproteínas: tipos y funciones. Metabolismo de las lipoproteínas. Metabolismo en el periodo absorptivo y en el período interdigestivo. Ayuno prolongado. Metabolismo del etanol.
4. Proteínas.
 - Funciones de las proteínas. Calidad de las proteínas; aminoácidos esenciales. Digestión, absorción y distribución. Metabolismo de los aminoácidos. Metabolismo en el periodo absorptivo y en el período interdigestivo.
5. Metabolismo energético.
 - Unidades de energía. Contenido energético de los alimentos. Métodos para medir el gasto energético. Balance energético y regulación ponderal.
6. Estrés oxidativo.
 - Estrés oxidativo y mecanismos de defensa antioxidante. Naturaleza de las especies reactivas de oxígeno. Producción, citotoxicidad. Sistemas de defensa antioxidante.
7. Vitaminas liposolubles.
 - Absorción, transporte, metabolismo y excreción. Funciones de cada vitamina en el organismo. Deficiencia. Toxicidad.
8. Vitaminas liposolubles.
 - Absorción, transporte, metabolismo y excreción. Funciones de cada vitamina en el organismo. Deficiencia. Toxicidad.
9. Minerales mayoritarios.
 - Absorción, metabolismo y funciones del calcio, magnesio, fósforo y azufre.
10. Agua y electrolitos.
 - Funciones del agua y equilibrio acuoso. Electrolitos: absorción, funciones y eliminación. Equilibrio electrolítico. Equilibrio ácido-base.
11. Elementos traza.
 - Absorción, transporte, metabolismo y eliminación. Funciones de cada elemento en el organismo. Deficiencia. Toxicidad.
12. Valor nutritivo de los alimentos.
 - Requerimientos nutricionales e ingestas recomendadas. Formas de expresión del valor nutritivo de los alimentos.

EVALUACIÓN:

La evaluación de la asignatura se hará de acuerdo con los siguientes períodos y criterios:

Período ordinario (de febrero a junio de 2013)

Se realizarán varias pruebas de evaluación continua a lo largo del curso.

Para superar cada una de las pruebas de evaluación continua realizadas es necesario obtener una nota igual o superior a 5.

Período complementario (septiembre de 2013)

Se recuperarán las actividades o pruebas que no se hayan superado satisfactoriamente en el periodo ordinario, siempre y cuando no representen más del 50% de la nota final de la asignatura.

BIBLIOGRAFÍA:

Básica:

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

Complementaria:

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

Psicología Evolutiva y de la Salud

Formación Básica

Segundo semestre

Créditos: 6.00

Lengua de impartición: catalán

PROFESORADO:

- Montserrat Moncunill López
- Nilda Emilia Estrella Sayag

OBJETIVOS:

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

- Conocer los acontecimientos fundamentales con relación a la historia y a la actualidad de la disciplina.
- Adquirir el conocimiento de los aspectos psicológicos del desarrollo humano a lo largo del ciclo vital.
- Conocer las diferentes corrientes y modelos actuales de la psicología.
- Identificar la importancia de las situaciones críticas de pérdida y procesos de duelo normal y patológico, así como la diversidad de las respuestas ante la salud/enfermedad.

COMPETENCIAS GENÉRICAS:

- Conocer y comprender los procesos de desarrollo evolutivo desde una perspectiva psicológica y de ciclo vital.
- Capacidad de análisis y síntesis.
- Conocimiento básico general.
- Capacidad para poner los fundamentos en el conocimiento básico de la profesión.
- Capacidad para la comunicación oral y escrita en la propia lengua nativa.
- Capacidad para la resolución de problemas.
- Capacidad para el trabajo en equipo.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

- Conocer las bases psicológicas y los factores biopsicosociales que inciden en el comportamiento humano.

CONTENIDOS:

Módulo 1: Introducción a la psicología

1. Epistemología de la psicología
2. La psicología de la salud y sus ámbitos de actuación
3. Los factores psicosociales que intervienen en el proceso salud/enfermedad

4. La salud mental: diferentes concepciones
5. La aportación de la psicología en las situaciones críticas, conflicto y duelo

Módulo 2: Los marcos teóricos

1. Conductismo
 1. Principales autores
 2. Bases teóricas
 3. Modelos de intervención.
2. Cognitivismo
 1. Principales autores.
 2. Bases teóricas
 3. Modelos de intervención.
3. Humanismo
 1. Principales autores
 2. Bases teóricas
 3. Modelos de intervención
4. Psicoanálisis
 1. Principales autores
 2. Bases teóricas
 3. Modelos de intervención.

Módulo 3: Psicología Evolutiva. Características psicológicas del desarrollo a lo largo del ciclo vital (inteligencia, psicomotricidad, lenguaje, relacional y social)

1. De la concepción al nacimiento.
2. Primera infancia. Primer año de vida
3. Primera infancia. Segundo año de vida
4. Los años preescolares
5. La infancia intermedia
6. Adolescencia
7. Madurez
8. Vejez

EVALUACIÓN:

- Evaluación continua: trabajos, comentarios clínicos, lecturas obligatorias: 30%.
- Prueba escrita sobre el contenido del temario: 70%.

BIBLIOGRAFÍA:

- Bergeret, J. (1977). *Psicología patológica*. Barcelona: Toray-Masson.
- Bermejo, J.C. (1996). *Apuntes de relación de ayuda*. Madrid: Cuadernos del Centro de Humanización de la Salud.
- Chaplin, J.; Krawiec, T.S. *Psicología: Sistemas y Teorías*. México: Nueva colección Interamericana.
- Latoores, J.M. (1995). *Ciencias psicosociales aplicadas*. Madrid: Síntesis.
- Liberman, R. *Iniciación al análisis y terapéutica de la conducta*. Barcelona: Fontanella.
- Mira, V.; Ruiz, P.; Gallano, C. (2005). *Conceptos freudianos*. Síntesis.
- Morrison, V.; Bennet, P. *Psicología de la salud*. Pearson.
- Nasio, J.D. *El placer de leer a Freud*. Barcelona: Gedisa.
- Osterrieth, P. *Psicología infantil*. Madrid: Morata.
- Battro, A. *El pensamiento de Jean Piaget*. Emecé.
- Rogers, C.R. (1982). *Psicología centrada en el cliente*. Barcelona: Paidós.

- Rogers, C.R. *El camino del ser*. Barcelona: Kairós.
- Schneider, P.B. *Psicología aplicada a la práctica médica*. Barcelona: Paidós.
- Triadó, C. *Psicología Evolutiva*. Vic: Eumo Editorial.
- Tubert, S. (2000). *Sigmund Freud*. EDAF.
- Whaley, D.; Malott, R. *Psicología del comportamiento*. Barcelona: Fontanella.

ASIGNATURAS DE SEGUNDO CURSO

Inglés para las Ciencias de la Salud

Formación Básica

Primer semestre

Créditos: 6.00

Lengua de impartición: inglés

PROFESORADO:

- Josefina Guix Soldevila
- M. Carme Crivillés Grau

OBJETIVOS:

Esta es una asignatura instrumental que permite a los alumnos desarrollar las habilidades de producción y comprensión de textos orales y escritos en lengua inglesa dentro de un contexto de nutrición humana y dietética. Los objetivos específicos de esta asignatura son:

- Promover la autonomía del alumno para leer, escribir y entender textos especializados en ciencias de la salud, nutrición y dietética.
- Desarrollar estrategias de comprensión lectora de textos.
- Desarrollar estrategias de expresión escrita de textos.
- Comprender y desarrollar presentaciones orales académicas.
- Conocer y utilizar las estructuras gramaticales, vocabulario y expresiones del campo semántico de la nutrición humana y dietética y de las ciencias de la salud.

Para alcanzar estos objetivos se revisan estructuras gramaticales, se trabajan las habilidades de comunicación escrita y oral y se trata el vocabulario específico de Enfermería y de ciencias de la salud.

COMPETENCIAS GENÉRICAS:

- Comprender e interpretar fuentes de información, orales y escritas, especializadas en Ciencias de la Salud, en una segunda lengua.
- Conocer la terminología científica en otro idioma.
- Capacidad de análisis y de síntesis.
- Conocimiento básico general.
- Conocimiento de una segunda lengua.
- Habilidad para trabajar en un contexto internacional.
- Capacidad para aprender.

CONTENIDOS:

Bloque 1:

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

Bloque 2:

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

Bloque 3:

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

EVALUACIÓN:

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

- In-Course Exam 1 i In-Course Exam 2. (40% de la nota final de la asignatura)
- Pruebas de comprensión lectora y análisis de artículos de ciencias de la salud. (14% de la nota de la asignatura)
- Pruebas de comprensión oral (14% de la nota de la asignatura).
- Producción de trabajos escritos. (15%) Los trabajos presentados deben ser inéditos y elaborados por el propio alumno/a.
- Presentación oral. (15%)
- La asistencia y participación en las sesiones de clase. (2% de la nota de la asignatura)

La calificación final de la asignatura es la suma de las notas obtenidas en las acciones de evaluación. La media de los dos exámenes In-Course Exam 1 y In-Course Exam 2 debe ser un 5 para hacer el promedio con el resto de las notas obtenidas en las otras actividades de evaluación.

Al final del cuatrimestre habrá una sesión de recuperación de los contenidos de los exámenes In-Course 1 y In-Course Exam 2 y también de la comprensión lectora y análisis de artículos de ciencias de la salud.

BIBLIOGRAFÍA:

Básica

- Dossier del curso

Complementaria

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

Gramáticas

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

Diccionarios

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

Bromatología

Obligatoria

Primer semestre

Créditos: 6.00

Lengua de impartición: catalán

PROFESORADO:

- Anna Vila Martí

OBJETIVOS:

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

No hay requerimientos previos, pero es recomendable haber cursado la asignatura de Fundamentos Básicos de 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.

COMPETENCIAS GENÉRICAS:

- Capacidad de análisis y de síntesis.
- Capacidad para la comunicación oral y escrita en la propia lengua nativa.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

- Identificar y clasificar los alimentos y los productos e ingredientes alimenticios.
- Conocer la composición química, las propiedades fisicoquímicas, el valor nutritivo, la biodisponibilidad y las características organolépticas de los alimentos y productos alimenticios e ingredientes alimentarios.
- Conocer los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos.
- Conocer y aplicar los fundamentos del análisis bromatológico y sensorial de productos alimentarios.
- Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos.
- Conocer las modificaciones que sufren los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.

CONTENIDOS:

Módulo 1. Clasificación, composición y propiedades de los alimentos

1. Introducción.
2. Alimentos, clasificación de los alimentos, componentes de los alimentos.

Módulo 2. Alimentos de origen vegetal

1. Cereales y derivados
2. Hortalizas y derivados
3. Legumbres y derivados
4. Frutas carnosas, frutos secos y productos derivados

Módulo 3. Aceites y grasas

1. Aceites y grasas.

Módulo 4. Alimentos complementarios

1. Azúcar, edulcorantes y productos azucarados.

Módulo 5. Bebidas

1. Bebidas.

Módulo 6. Alimentos de origen animal

1. Carnes y productos cárnicos.
2. Pescado, marisco y derivados.
3. Huevos y derivados.
4. Leche y derivados.

Módulo 7. Métodos de análisis de alimentos

1. Métodos fisicoquímicos de análisis de alimentos. Métodos sensoriales de análisis de alimentos.

EVALUACIÓN:

La evaluación de la asignatura se realizará en base a:

- Examen final (50%)
- Evaluación continua de las actividades dirigidas y autónomas (50%):
 - Resolución de problemas y ejercicios (10%).
 - Prácticas (asistencia obligatoria y entrega del informe de prácticas) (20%).
 - Trabajo (15%).
 - Visitas programadas (5%).

Para aprobar la asignatura es necesario obtener una nota igual o superior a 5 en el examen final, así como las actividades de evaluación continua.

BIBLIOGRAFÍA:

- AENOR, *Análisis sensorial: Alimentación*. Madrid: AENOR, 2011.
- Alais, C. M. *Ciencia de la leche. Principios de técnica lechera*. Zaragoza: Acribia. 1988.
- Astiasaran. *Alimentos, composición y propiedades*. McGraw-Hill, 2000.

- Baltes, W. *Química de los alimentos*, 2007.
- Belitz, H.D.; Grosch, W. *Química de los alimentos*. Zaragoza: Acribia, 1997.
- Bello, J. *Ciencia bromatológica. Principios generales de los alimentos*. Barcelona: Díaz de Santos, 2000.
- Ciurana, J. *Els olis de Catalunya*. Barcelona: S.C. Publicacions de la Generalitat, 1981.
- *Código Alimentario Español*. Madrid: Tecnos, 1997.
- Fenema, O.R. *Química de los alimentos*. Zaragoza: Acribia, 2000.

Farmacología

Obligatoria

Primer semestre

Créditos: 3.00

Lengua de impartición: catalán

PROFESORADO:

- Àngel Torres Sancho
- Núria Obradors Aranda

OBJETIVOS:

El medicamento se ha transformado en una herramienta terapéutica ampliamente utilizada. La utilización de medicamentos debe hacerse desde un punto de vista interdisciplinario y los profesionales de la Nutrición y la Dietética necesitan unos conocimientos suficientes para la práctica profesional, dentro de un sistema sanitario pluri- e interdisciplinario. Los objetivos que intentamos alcanzar son que el estudiante:

- Comprenda los conceptos generales de la farmacología como ciencia básica de la farmacoterapia.
- Conozca las diferentes formas farmacéuticas en que se pueden encontrar los medicamentos, las vías de administración y cómo deben utilizarse.
- Comprenda los procesos farmacocinéticos y farmacodinámicos.
- Identifique los principales medicamentos de los diferentes grupos terapéuticos y los relacione con las posibles vías de administración, indicaciones terapéuticas y posibles problemas relacionados con su utilización.
- Pueda informar y formar al paciente, la familia, los cuidadores y la comunidad en general sobre la adecuada utilización de los medicamentos y de las consecuencias derivadas tanto de su utilización racional como de la mala utilización.
- Conozca las diferentes interacciones entre medicamentos y nutrientes para considerarlas a la hora de elaborar las pautas dietéticas del paciente.
- Conozca los problemas sociales del uso inadecuado de los medicamentos para poder intervenir de forma eficiente en su prevención.

COMPETENCIAS GENÉRICAS:

- Comprender e interpretar fuentes de información, orales y escritas, especializadas en Ciencias de la Salud, en una segunda lengua.
- Capacidad de análisis y síntesis.
- Conocimiento básico general.
- Capacidad para la comunicación oral y escrita en la propia lengua nativa.
- Habilidad en el uso de la información (habilidad para comprender y analizar la información de fuentes diferentes).
- Capacidad para la resolución de problemas.
- Capacidad para aprender.
- Habilidad para trabajar con autonomía.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

- Comprender la farmacología clínica y la interacción entre fármacos y nutrientes.

CONTENIDOS:

Módulo 1. Introducción

1. Historia de la farmacología. Conceptos generales de farmacología: Fármaco. Medicamento. - Formas farmacéuticas y vías de administración. Farmacocinética. Farmacodinámica. Farmacovigilancia. Situaciones especiales en farmacoterapia: Sistemas para incrementar el cumplimiento en pacientes (SPD).

Módulo 2. Interacciones alimentos-medicamentos

1. Tipos de interacciones. Efecto de los alimentos sobre los medicamentos: Interacciones farmacocinéticas. Interacciones farmacodinámicas

Módulo 3. Interacciones medicamentos-alimentos

1. Efecto de los medicamentos sobre el aprovechamiento de los nutrientes y sobre el estado nutricional. Interacciones más relevantes.

Módulo 4. Estado nutricional y alimentos

1. Efecto del estado nutricional sobre la biodisponibilidad y el efecto farmacológico,. Desnutrición. Obesidad.

Módulo 5. Interacciones con aditivos, contaminantes y etanol

1. Interacciones con aditivos alimentarios. Metabolismo del etanol. Fármacos y etanol: interacciones farmacocinéticas y farmacodinámicas.

Módulo 6. Nutrientes y medicamentos en situaciones especiales I

1. Embarazo, lactancia, pediatría y geriatría.

Módulo 7. Farmacología sistema nervioso

1. Farmacología del sistema nervioso autónomo: Simpaticomiméticos, simpaticolíticos, parasimpaticomiméticos y parasimpaticolíticos.
2. Farmacología del sistema nervioso central: Analgésicos, anestésicos locales, antiedematosos cerebrales, antiparkinsonianos, antiepilépticos, antimigrañosos, hipnóticos, sedantes, ansiolíticos, antipsicóticos y medicamentos utilizados en el enfermo de Alzheimer.

Módulo 8. Farmacología del sistema respiratorio

1. Antitusígenos centrales, expectorantes y mucolíticos
2. Broncodilatadores: Centrales, β -adrenérgicos, anticolinérgicos.
3. Corticosteroides

Módulo 9. Farmacología sistemacardiovascular y medio interno

1. Cardiotónicos, antiarrítmicos, antianginosos, diuréticos, antihipertensivos, hipolipemiantes, anticoagulantes y antiagregantes plaquetarios.

Módulo 10. Farmacología del sistema digestivo

1. Antiulcerosos, antieméticos, laxantes, purgantes y antidiarreicos.

Módulo 11. Farmacología del sistema musculoesquelético

1. Antiinflamatorios (esteroides y no esteroides) y relajantes musculares.

Módulo 12. Farmacología antiinfecciosa y antineoplásica

1. Antisépticos y desinfectantes
2. Actividad antiinfecciosa. Factores relacionados con la respuesta: Resistencias.
3. Clasificación
 1. Antibióticos.
 2. Tuberculostáticos.
 3. Antivíricos.
 4. Antifúngicos.

Módulo 13. Farmacología del sistema endocrino

1. Medicamentos en alteraciones de las hormonas pancreáticas
2. Medicamentos en alteraciones de las hormonas tiroideas
3. Medicamentos en alteraciones de las hormonas de la paratiroides
4. Antigotosos

Módulo 14. Farmacología del aparato genitourinario.

1. Incontinencia urinaria
2. Adenoma de próstata

EVALUACIÓN:

La evaluación de la asignatura se hará de acuerdo con los siguientes períodos y criterios:

Período ordinario (de septiembre de 2012 a febrero de 2013)

Se harán varias pruebas de evaluación continua (80%) a lo largo del curso y actividades prácticas tutorizadas (20%).

Para superar cada una de las pruebas de evaluación continua es necesario obtener una nota igual o superior a 5.

Periodo complementario (junio de 2013):

Se recuperarán las actividades o pruebas que no se hayan superado satisfactoriamente en el periodo ordinario, siempre y cuando no representen más del 50% de la nota final de la asignatura.

BIBLIOGRAFÍA:

Básica

- *Catálogo de Especialidades Farmacéuticas*. Madrid: Consejo General de Colegios Oficiales de Farmacéuticos, 2009
- López Castellano, A. et. al. *Manual de Farmacología: Guía para el uso racional de medicamentos*. Madrid: Elsevier, 2005
- Martindale. *Guía completa de consulta farmacoterapéutica*. Barcelona: Pharma, 2003.
- Velasco Martín, A. et. al. *Introducción a la Farmacología Clínica*. Barcelona: Menarini, 1997.

- Katzung, Bertran G. et. al. *Farmacología básica y clínica*. Madrid: McGraw-Hill, 11.^a edición 2010.
- Mestres, C. i Duran. *Farmacología en nutrición*. Barcelona: Médica Panamericana, 2011.

Recomendada

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

Fundamentos de Dietética

Obligatoria

Primer semestre

Créditos: 6.00

Lengua de impartición: catalán

PROFESORADO:

- Míriam Torres Moreno

OBJETIVOS:

La asignatura de Dietética forma parte de la materia de Dietética: Bases Teóricas y Metodológicas 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 y que sea la primera asignatura cursada de la materia de dietética.

Los objetivos generales de esta asignatura son:

1. Conocer las características de los alimentos y grupos de alimentos y su interés dietético.
2. Conocer y saber interpretar los estándares nutricionales y alimenticios vigentes en la actualidad.
3. Profundizar en el conocimiento de las raciones alimenticias y las medidas caseras de consumo habitual de nuestro entorno.
4. Conocer las bases de la alimentación equilibrada.
5. Adquirir habilidad en la calibración de dietas.
6. Proponer pautas de alimentación saludable para el individuo adulto sano en base a las recomendaciones nutricionales.
7. Planificar consejos y recomendaciones alimentarias para individuos sanos.
8. Conocer y adquirir habilidad en el uso de los programas informáticos de cálculo nutricional.

COMPETENCIAS GENÉRICAS:

- Comprender e interpretar fuentes de información, orales y escritas, especializadas en Ciencias de la Salud, en una segunda lengua.
- Capacidad de análisis y de síntesis.
- Capacidad para la resolución de problemas.
- Capacidad para la toma de decisiones.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

- Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y nutrición humana.
- Identificar y clasificar los alimentos y los productos e ingredientes alimenticios.
- Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos.
- Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.
- Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier

etapa del ciclo vital.

- Aplicar los conocimientos de las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética.
- Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).
- Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud.
- Manejar las herramientas básicas en TICs utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y Dietética.

CONTENIDOS:

Tema 1. Introducción a la dietética

- Presentación e introducción a la dietética. Concepto y objetivos de la dietética.

Tema 2. Nutrientes y estándares nutricionales

- Ingestas recomendadas y objetivos nutricionales: interpretación y uso

Tema 3. Alimentos y grupos de alimentos

- Alimentos. Definición. Criterios de clasificación. Grupos de alimentos, valor nutricional e importancia dietética.

Tema 4. Bases de la alimentación equilibrada

- Alimentación equilibrada en el adulto sano. Ingestas y recomendaciones dietéticas. Dieta Mediterránea.

Tema 5. Guías alimentarias

- Guías alimentarias. Concepto, interpretación y uso.

Tema 6. Planificación dietética

- Planificación dietética en la edad adulta. Equilibrio cualitativo y cuantitativo. Calibración de dietas.

Tema 7. Programas informáticos de tipo nutricional

- Herramientas informáticas en la valoración y planificación dietética

EVALUACIÓN:

La evaluación de la asignatura se realizará en base a:

- Examen final: 40%
- Evaluación continua de las actividades dirigidas y autónomas: 60%
 - Resolución de ejercicios (30%).
 - Seminarios de resolución de casos (30%).

Para aprobar la asignatura se obtuvo una nota igual o superior a 5 en el examen final, así como en la nota media obtenida de las actividades de evaluación continua.

Las actividades de evaluación continua no son recuperables.

Habrà una única convocatoria oficial por matrícula. Esta convocatoria prevé dos periodos diferenciados de evaluación. En primer lugar, el periodo ordinario, que se realiza de forma integrada al proceso formativo y dentro del periodo lectivo. Además, se establece un segundo periodo de evaluación complementaria en el que el estudiante podrá ser evaluado de nuevo del examen final siempre que no se haya superado satisfactoriamente en el marco del primer periodo. La evaluación en este segundo periodo 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, respetando aquellas actividades que, en el plan docente, hayan definido como actividades no recuperables.

BIBLIOGRAFÍA:

Básica

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

Complementaria

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

La profesora recomendará bibliografía específica a lo largo del curso.

Nutrición y Ciclo Vital

Obligatoria

Primer semestre

Créditos: 3.00

Lengua de impartición: catalán

PROFESORADO:

- María Esperanza Dudet Calvo
- Núria Obradors Aranda

OBJETIVOS:

La asignatura Nutrición y Ciclo Vital, junto con la asignatura Nutrición Humana, conforman la materia Nutrición, dentro del módulo de Formación Básica correspondiente a la rama de Ciencias de la Salud.

Esta asignatura se relaciona con las asignaturas Nutrición, Anatomía Humana, Fisiología, Bioquímica.

Para el desarrollo de esta asignatura es necesario tener los conocimientos previos de la asignatura Nutrición Humana.

Los objetivos de esta asignatura son:

1. Conocer la importancia de la nutrición en las diferentes etapas del ciclo vital.
2. Relacionar las necesidades nutricionales de cada etapa del ciclo vital con los cambios fisiológicos y metabólicos que se producen en cada una de ellas.

COMPETENCIAS GENÉRICAS:

- Buscar, obtener, organizar, evaluar críticamente y aplicar la información y evidencia científica para asegurar una atención actualizada y eficaz.
- Comprender e interpretar fuentes de información, orales y escritas, especializadas en Ciencias de la Salud, en una segunda lengua.
- Conocer la terminología científica en otro idioma.
- Capacidad de análisis y de síntesis.
- Conocimiento básico general.
- Capacidad para la comunicación oral y escrita en la propia lengua nativa.
- Habilidad en el uso de la información (habilidad para comprender y analizar la información de fuentes diferentes).
- Capacidad para la resolución de problemas.
- Capacidad para el trabajo en equipo.
- Capacidad para aprender.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

- Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y nutrición humana.
- Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica.
- Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación.

- Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud.

CONTENIDOS:

1. Introducción a la nutrición durante el ciclo vital
2. Nutrición durante la gestación:
 1. Adaptaciones fisiológicas durante la gestación.
 2. Nutrición fetal: funciones de la placenta.
 3. Metabolismo, necesidades y requerimientos nutricionales de la mujer gestante: energía, lípidos, hidratos de carbono, proteínas, vitaminas y minerales.
 4. Estado nutricional de la mujer gestante: evolución ponderal.
 5. Complicaciones clínicas del embarazo.
3. Nutrición durante la lactancia:
 1. Adaptaciones fisiológicas durante la lactancia.
 2. Composición de la leche materna.
 3. Necesidades y requerimientos nutricionales de la mujer lactante: energía, lípidos, hidratos de carbono, proteínas, vitaminas y minerales.
 4. Estado nutricional de la mujer lactante.
4. Nutrición del lactante:
 1. Características fisiológicas del lactante.
 2. Periodo de lactancia y periodo de transición.
 3. Necesidades y requerimientos nutricionales del lactante: energía, lípidos, hidratos de carbono, proteínas, vitaminas y minerales.
 4. Lactancia artificial.
5. Nutrición en la infancia:
 1. Factores condicionantes de la nutrición del niño.
 2. Necesidades y requerimientos nutricionales del niño: energía, lípidos, hidratos de carbono, proteínas, vitaminas y minerales.
 3. Problemas nutricionales en la infancia.
6. Nutrición en la adolescencia:
 1. Cambios biológicos, psicológicos y sociales en la adolescencia.
 2. Necesidades y requerimientos nutricionales del adolescente: energía, lípidos, hidratos de carbono, proteínas, vitaminas y minerales.
 3. Embarazo en la adolescente.
 4. Trastornos nutricionales de los adolescentes.
7. Nutrición en el envejecimiento:
 1. Cambios biológicos, psicológicos y sociales asociados al envejecimiento.
 2. Necesidades y requerimientos nutricionales de la persona mayor: energía, lípidos, hidratos de carbono, proteínas, vitaminas y minerales.
 3. La nutrición como factor modulador del envejecimiento.

EVALUACIÓN:

La evaluación de la asignatura se hará de acuerdo con los siguientes períodos y criterios:

Período ordinario (de septiembre de 2012 a febrero de 2013)

Se realizarán varias pruebas de evaluación continua a lo largo del curso.

Para superar cada una de las pruebas de evaluación continua realizadas es necesario obtener una nota igual o superior a 5.

Periodo complementario (junio de 2013)

Se recuperarán las actividades o pruebas que no se hayan superado satisfactoriamente en el periodo ordinario, siempre y cuando no representen más del 50% de la nota final de la asignatura.

BIBLIOGRAFÍA:

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

Procesos de Atención Dietética

Obligatoria

Primer semestre

Créditos: 6.00

Lengua de impartición: catalán

PROFESORADO:

- Cristina Vaqué Crusellas
- María Esperanza Dudet Calvo
- Míriam Torres Moreno
- Visitante Nhd Eucs04

OBJETIVOS:

La asignatura Procesos de Atención Dietética, junto con las asignaturas Fundamentos de Dietética, Dietética y Ciclo Vital, y Dietética Aplicada Colectividades, conforman la materia Dietética: Bases Teóricas y Metodológicas.

Los objetivos de esta asignatura son:

1. Conocer el modelo y el método del proceso de atención dietético.
2. Conocer y aplicar adecuadamente los instrumentos de evaluación dietética-nutricional del sujeto.
3. Adquirir habilidad en la recogida de la información integral del individuo.
4. Interpretar los datos de la evaluación nutricional.

COMPETENCIAS GENÉRICAS:

- Utilizar estrategias y habilidades que permitan una comunicación efectiva con los pacientes, las familias y los grupos sociales.
- Actuar de acuerdo a una perspectiva holística de la salud, tolerante y sin juicios de valor, garantizando el derecho a la dignidad, privacidad, intimidad, confidencialidad y capacidad de decisión del paciente y de la familia.
- Capacidad de análisis y de síntesis.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

- Conocer, detectar de forma precoz y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.
- Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos.
- Identificar los problemas dietéticos y nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.
- Elaborar e interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos.
- Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud.
- Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.

CONTENIDOS:

El proceso de atención dietética

1. Introducción.
2. Valoración dietética-nutricional del individuo.
 1. Valoración clínica.
 1. Historia clínica.
 2. Exploración física.
 2. Evaluación del estado nutricional, la estructura y de la composición corporal.
 1. Medidas antropométricas.
 2. Métodos de determinación de la composición corporal.
 3. Evaluación analítica.
 1. Indicadores bioquímicos.
 2. Indicadores hematológicos.
 4. Valoración dietética.
 1. Métodos de valoración cualitativa: comportamiento y hábitos alimentarios.
 2. Métodos de valoración cuantitativa de la ingesta de alimentos y nutrientes.
 3. Herramientas y material de apoyo para la recogida de información.
 5. Evaluación de cribado.
3. Diagnóstico dietético-nutricional.
 1. Análisis de los datos.
 2. Identificación de problemas y capacidades.
 3. Formulación del diagnóstico.
4. Plan de acción dietético.
 1. Prioridades.
 2. Formulación de objetivos.
 3. Formulación de actividades dietéticas.
5. Ejecución.
 1. Material de apoyo a la prescripción dietética.
 2. Seguimiento de las actividades dietéticas prescritas.
6. Evaluación.
7. Control plan de acción dietética.
8. Registro del alta.

EVALUACIÓN:

La evaluación de la asignatura se realizará a partir de:

- Examen final: 40%
 - Contenidos teóricos
- Evaluación continua de las actividades dirigidas y autónomas: 60%
 - Seminarios prácticos: 10%
 - Examen seminarios prácticos: 20%
 - Elaboración ejercicios: 30%

Para aprobar la asignatura es necesario obtener una nota igual o superior a 5 en el examen final, así como en cada una de las tres partes descritas en la evaluación continua.

Habrà una única convocatoria oficial por matrícula. Esta convocatoria prevé dos periodos diferenciados de evaluación. En primer lugar, el periodo ordinario, que se realiza de forma integrada al proceso formativo y dentro del periodo lectivo. Además, se establece un segundo periodo de evaluación complementaria en el que el estudiante podrá ser evaluado de nuevo el examen final siempre y cuando no se haya superado satisfactoriamente en el marco del primer periodo. La evaluación en este segundo periodo 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, respetando aquellas actividades que, en el plan docente, hayan definido como actividades no recuperables.

BIBLIOGRAFÍA:

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

Bioética

Formación Básica

Segundo semestre

Créditos: 6.00

Lengua de impartición: catalán

PROFESORADO:

- Ester Busquets Alibés
- Joan Mir Tubau

OBJETIVOS:

Esta asignatura pertenece a la materia Ética y da a conocer los contenidos esenciales tanto de la bioética fundamental como de la bioética clínica. La bioética es una disciplina que ayuda al estudiante a 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 otras disciplinas relacionadas con ella. La segunda parte plantea problemas éticos y jurídicos en el ámbito de las ciencias de la vida y las ciencias de la salud.

Los objetivos de la asignatura de bioética pretenden que el estudiante:

- Comprenda el sentido y el alcance de la reflexión ética en el ámbito de la profesión de nutrición humana y dietética.
- Conozca y asuma los valores y actitudes que configuran la profesión de nutrición humana y dietética y las disposiciones propias de su código deontológico.
- Identifique y analice cuestiones éticas que se plantean en su profesión y aprenda a dar respuestas fundamentadas.
- Se inicie en el conocimiento de los criterios éticos y metodologías que se utilizan en bioética para tomar decisiones.

COMPETENCIAS GENÉRICAS:

- Actuar de acuerdo a una perspectiva holística de la salud, tolerante y sin juicios de valor, garantizando el derecho a la dignidad, privacidad, intimidad, confidencialidad y capacidad de decisión del paciente y de la familia.
- Conocer los valores democráticos de la cultura de la paz, la igualdad de oportunidades y la accesibilidad universal.
- Capacidad de análisis y de síntesis.
- Conocimiento básico general.
- Capacidad para la resolución de problemas.
- Capacidad para aprender.
- Sensibilidad ante cuestiones medioambientales.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

- Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética.

CONTENIDOS:

1. Antropología
 1. El hombre, un ser pluridimensional y plurirelacional.
 2. La dimensión ética de la persona humana.
 3. La dignidad humana.
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.
4. Bioética
 1. Naturaleza y objetivos de la bioética.
 2. Criterios y metodologías para tomar decisiones.
 3. Comités de bioética.
5. Bioderecho
 1. Concepto de bioderecho.
 2. Relaciones entre ética y derecho.
 3. Responsabilidad jurídica de los profesionales de la salud.
 4. Aspectos a tener en cuenta en la política legislativa en el ámbito de las ciencias de la salud.
6. Derechos humanos
 1. Concepto y fundamentos de los derechos humanos.
 2. Las tres generaciones de derechos humanos.
 3. La protección de los derechos humanos.
7. Derechos y deberes de los ciudadanos en relación a la salud
 1. El enfermo, sujeto de derechos y deberes.
 2. Cartas de derechos y deberes de los ciudadanos en relación con la salud y la atención sanitaria.
8. Final de la vida
 1. Morir, hoy.
 2. Aspectos éticos y legales de las intervenciones en el final de la vida: obstinación terapéutica, eutanasia, suicidio asistido y cuidados paliativos.
 3. Documentos de voluntades anticipadas.
9. Inicio de la vida
 1. Estatuto epistemológico del embrión.
 2. Aspectos éticos y legales en el inicio de la vida.
10. Derecho a la información y el 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.
11. 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.

12. 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.
13. Ética ambiental o ecoética
 1. Los grandes problemas medioambientales.
 2. Los organismos genéticamente modificados.
 3. Diversidad de éticas ambientales.
 4. Algunas propuestas normativas.

EVALUACIÓN:

Evaluación continua

1. Lectura de un libro (25%): se realizará un examen de un libro.
2. Actividades sobre el temario (30%): habrá actividades de evaluación. Si el día de la actividad de evaluación el estudiante, por la razón que sea, no puede asistir, no existe la posibilidad de realizarla posteriormente. [Esta parte no es recuperable].
3. Prueba de síntesis (45%): será sobre el programa de contenidos del curso, con 50-60 preguntas tipo test.

Para aprobar la asignatura hay que sacar una puntuación mínima de 5 en cada una de las tres partes (lectura libro, actividades y prueba escrita).

A los estudiantes que no lleguen a aprobar entre las tres partes un 50% de la asignatura suspendida les quedará la asignatura pendiente, y no tendrán opción de hacer un examen de recuperación en el periodo complementario de junio o septiembre.

Los estudiantes que entre las tres partes aprueben más del 50% de la asignatura tendrán opción de recuperar durante el periodo complementario de junio o septiembre la parte suspendida (sólo 1 y 3) en un examen.

BIBLIOGRAFÍA:

- Atienza, M. (2010). *Bioética y nutrición*. Alicante: Aguaclara.
- Beauchamp, T. L. & Childress, J. F. (1999). *Principios de ética biomédica*. Barcelona: Masson.
- Camps, V. (2005). *La voluntad de vivir*. Barcelona: Ariel.
- Couceiro, A. (ed.). (1999). *Bioética para clínicos*. Madrid: Triacastela.
- Cortina, A. (1996). *El quehacer ético*. Madrid: Santillana.
- Gracia, D. (2007). *Fundamentos de bioética*. Madrid: Triacastela.
- Gracia, D. (2007). *Procedimientos de decisión en ética clínica*. Madrid: Triacastela.
- Gracia, D. (2004). *Como los arqueros al blanco*. Madrid: Triacastela.
- Gracia, D. & Júdez, J. (eds.). (2004). *Ética en la práctica clínica*. Madrid: Triacastela.
- Jonson, A. (2005). *Ética clínica*. Barcelona: Ariel.
- Rodríguez, J. M. (2008). *Ética y derechos humanos en la era biotecnológica*. Madrid: Dykinson.
- Simón, P. (2000). *El consentimiento informado*. Madrid: Triacastela.
- Torralba, F. (1998). *Antropología del cuidar*. Barcelona: Fundación Mapfre Medicina: IBB, 1998.

Dietética y Ciclo Vital

Obligatoria

Segundo semestre

Créditos: 6.00

Lengua de impartición: catalán

PROFESORADO:

- Míriam Torres Moreno
- Visitante

OBJETIVOS:

La asignatura de Dietética y Ciclo Vital forma parte de la materia de Dietética: Bases Teóricas y Metodológicas 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 es recomendable haber cursado la asignatura de Fundamentos de Dietética y la de Proceso de Atención Dietético.

Los objetivos generales de esta asignatura son:

- Valorar las necesidades nutricionales en las diferentes etapas de la vida y/o situaciones fisiológicas.
- Planificar dietas en función de la edad y/o las diferentes situaciones fisiológicas de la vida.
- Adquirir habilidades en la planificación de consejos y recomendaciones alimentarias.

COMPETENCIAS GENÉRICAS:

- Actuar de acuerdo a una perspectiva holística de la salud, tolerante y sin juicios de valor, garantizando el derecho a la dignidad, privacidad, intimidad, confidencialidad y capacidad de decisión del paciente y de la familia.
- Capacidad de análisis y de síntesis.
- Capacidad para la resolución de problemas.
- Capacidad para la toma de decisiones.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

- Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y nutrición humana.
- Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.
- Aplicar los conocimientos de las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética.
- Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos.
- Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud.
- Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista-nutricionista.

CONTENIDOS:

1. Alimentación en el ciclo vital de la mujer.
 1. Alimentación en el ciclo vital de la mujer. Dieta en el embarazo y la lactancia. Dieta en la menopausia.
 2. Características fundamentales de cada etapa y planificación dietética adaptada.
2. Alimentación en la lactancia y primera infancia.
 1. Alimentación del niño. Lactancia y primera infancia. Particularidades de la alimentación del niño.
 2. Lactancia materna y fórmulas artificiales. La diversificación alimentaria.
3. Alimentación en la etapa escolar y adolescencia.
 1. Alimentación del escolar y del adolescente. Pautas alimentarias en la edad escolar y la adolescencia.
 2. La alimentación en la escuela.
4. Alimentación en la vejez.
 1. Alimentación en la vejez. Características fundamentales del envejecimiento.
 2. Planificación dietética adaptada.

EVALUACIÓN:

La evaluación de la asignatura se realizará en base a:

- Examen final: 60%
- Evaluación continua de las actividades dirigidas y autónomas: 40%
- Resolución de ejercicios.
- Seminarios de resolución de casos (asistencia obligatoria).

Para aprobar la asignatura es necesario obtener una nota igual o superior a 5 en el examen final, así como las actividades de evaluación continua.

BIBLIOGRAFÍA:

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

La profesora recomendará bibliografía específica a lo largo del curso.

Microbiología Alimentaria

Obligatoria

Segundo semestre

Créditos: 6.00

Lengua de impartición: catalán

PROFESORADO:

- Anna M. Dalmau Roda

OBJETIVOS:

Los objetivos de la asignatura son que el estudiante:

- Conozca las principales características de los microorganismos.
- Identifique los principales microorganismos relacionados con los alimentos.
- Entienda el papel de los microorganismos en las fermentaciones alimentarias.
- Relacione 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.

COMPETENCIAS GENÉRICAS:

- Conocimiento básico general.
- Habilidad en el uso de la información (habilidad para comprender y analizar la información de fuentes diferentes).
- Capacidad para el trabajo en equipo.
- Capacidad para aprender.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

- Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.
- Conocer las modificaciones que sufren los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.

CONTENIDOS:

1. Introducción
 1. Descubrimiento de los microorganismos
 2. Función de los microorganismos
 3. Naturaleza del mundo microbiano
2. Características generales de los microorganismos
 1. Bacterias
 2. Hongos
 3. Virus
 4. Otros
3. Los microorganismos y los alimentos

1. Principales fuentes de los microorganismos
2. Crecimiento de los microorganismos en los alimentos
3. Microorganismos importantes en los alimentos
4. Microorganismos útiles
 1. Estárteres microbianos
 2. Probióticos
 3. Fermentaciones alimentarias
5. Microorganismos no deseados
 1. Toxiinfecciones alimentarias
 2. Alteración de alimentos
 3. Sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC)

EVALUACIÓN:

La evaluación de la asignatura tendrá en cuenta el haber adquirido las competencias y los resultados de aprendizaje. La evaluación se basará en un seguimiento continuo del trabajo académico del estudiante durante el curso. Se evaluará la asistencia activa en el aula y en el laboratorio, la realización de pruebas por escrito, la resolución de ejercicios e informes.

La evaluación contempla dos periodos diferenciados de evaluación.

El periodo ordinario que se realiza de forma integrada en el proceso formativo y dentro del periodo lectivo, obtendrá la nota final a partir de diferentes instrumentos de evaluación (exámenes, ejercicios, informes ...) de la siguiente manera:

Tipos de acción	% nota	Actividad recuperable	RA
Exámenes de conceptos	60 %	sí	RA 1 / 2 / 3 / 5 / 6 / 7 / 9
Ejercicios	15 %	no	RA 2 / 6
Asistencia a practicas	obligatoria	no	RA 2 / 3 / 4 / 5 / 8
Informe	10 %	no	RA 2 / 3 / 5 / 6
Examen de prácticas	15 %	sí	RA 4 / 8
Visitas	obligatorias	no	RA 2 / 8

Las notas se promedian siempre y cuando todas sean iguales o superiores a 5.

Hay un segundo periodo de evaluación complementario en el que el estudiante podrá ser evaluado de nuevo de aquellas actividades recuperables que no se hayan superado satisfactoriamente en el marco del primer periodo evaluable. La evaluación en este segundo periodo no puede superar más del 50% de la nota final de la asignatura.

BIBLIOGRAFÍA:

Básica

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

- Villey, J.M. (2009). *Microbiología*. Madrid: McGraw-Hill.

Complementaria

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

Patología General I

Obligatoria

Segundo semestre

Créditos: 6.00

Lengua de impartición: catalán

PROFESORADO:

- Amadeu Godayol Vila
- Elvira Català March
- Xavier De Castro Gutierrez

OBJETIVOS:

Los objetivos de la assigntura son que el estudiante:

- Conozca las diferentes enfermedades, así como las alteraciones y discapacidades que ocasionan en las personas.
- Se familiarice en los métodos de diagnósticos generales.
- Conozca los tratamientos médicos y quirúrgicos aplicados y el fundamento de esta aplicación.
- Conozca los beneficios, trastornos funcionales y limitaciones provocados por el tratamiento.

COMPETENCIAS GENÉRICAS:

- Conocimiento básico general.
- Capacidad para poner los fundamentos en el conocimiento básico de la profesión.
- Capacidad para la comunicación oral y escrita en la propia lengua nativa.
- Capacidad para la resolución de problemas.
- Capacidad para aprender.
- Capacidad de análisis y de síntesis.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

- Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición.
- Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud.

CONTENIDOS:

Módulo 1. Patología general básica

1. Introducción. Concepto de salud y enfermedad. Terminología. Historia Clínica.
2. Adaptación, lesión y muerte celular.
3. Alteraciones genéticas. Patogénesis de las enfermedades hereditarias. Alteraciones congénitas.
4. Neoplasias (I). Biología del cáncer: Transformación celular y oncogenes.
5. Neoplasias (II). Factores de riesgo. Diagnóstico y tratamiento.
6. Respuesta del organismo a la lesión:

1. Local: Inflamación. Reparación celular y cicatrización.
2. General: Respuesta sistémica a la agresión. Estrés y adaptación.
7. Alteraciones de la temperatura corporal: Hipertermia, hipotermia y fiebre.
8. Quemaduras.
9. Fisiopatología del envejecimiento.

Módulo 2. Patología del aparato digestivo

1. Recuerdo anatomofisiológico.
2. Patología del esófago. Disfagia, pirosis y regurgitación.
3. Patología del estómago. Dispepsia, ulcus y cáncer.
4. Enfermedades del hígado. Esteatosis. Hepatitis. Cirrosis. Hipertensión portal.
5. Patología de las vías biliares. Dispepsia biliar. Colelitiasis.
6. Pancreatitis aguda y crónica. Fibrosis quística del páncreas. Cáncer de páncreas.
7. Oclusión intestinal
8. Diarrea aguda y crónica. Malabsorción intestinal.
9. Enfermedad inflamatoria crónica intestinal.
10. Patología del intestino grueso. Enfermedad diverticular de colon. Cáncer de colon.
11. Estreñimiento.
12. Patología ano-rectal frecuente.
13. Fisiopatología de la vascularización del tubo digestivo: Hemorragia digestiva. Isquemia mesentérica.
14. Abdomen agudo: concepto, causas, sintomatología y tratamiento.

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 celiaca).
6. Intolerancia alimentaria de causa enzimática: lactosa y otros.
7. Intolerancia alimentaria de causa farmacológica o química y de causa indeterminada.

Módulo 4. Patología del sistema endocrino y metabolismo

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

Módulo 5. Patología del aparato cardiocirculatorio

1. Recuerdo anatomo-fisiológico del aparato cardio-vascular.
2. Semiología. Procedimientos diagnósticos en cardiología y angiología.
3. Insuficiencia cardiaca.
4. Patología del pericardio y del miocardio. Endocarditis. Valvulopatías.
5. Cardiopatía isquémica. Angor. Infarto.
6. Arritmias cardiacas. Cardioversión. Marcapaso.
7. Enfermedad hipertensiva. Factores de riesgo cardiovasculares.

8. Patología arterial.
9. Patología venosa.

Módulo 6. Oncología general clínica

1. Sistemática de estudio del paciente neoplásico. Tipos histológicos. Estadios TNM. Marcadores tumorales. Síndromes paraneoplásicas. Factores pronósticos.
2. Terapéutica oncológica. Estrategia general. Tratamiento local. (Cirugía. Radioterapia).
3. Tratamiento sistémico. Quimioterapia. Hormonoterapia. Inmunoterapia. Tratamiento paliativo.
4. Oncología y nutrición.

EVALUACIÓN:

- Evaluación continua de las actividades realizadas en los diferentes módulos, ya sean teóricas o prácticas. Pruebas parciales liberadora.
- Asistencia a clase.
- Examen final de recuperación (preguntas cortas)

BIBLIOGRAFÍA:

Básica

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

Complementaria

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

Salud Pública

Obligatoria

Segundo semestre

Créditos: 6.00

Lengua de impartición: catalán

PROFESORADO:

- Eva Cirera Viñolas
- Montserrat Vall Mayans
- Noelia Igareda Gonzalez

OBJETIVOS:

Esta asignatura pertenece a la materia principal de Salud Pública y Nutrición Comunitaria. Es obligatoria, se imparte en segundo curso del Grado y se relaciona con cuatro asignaturas más de tercer y cuarto curso.

La asignatura pretende que el estudiante conozca y comprenda las bases conceptuales de la Salud Pública, así como las áreas de conocimiento necesarias para su praxis y gestión.

Para cursar esta asignatura no hay ningún requisito previo.

Actualmente, la Salud Pública toma una posición predominante en los estudios de Nutrición Humana y Dietética por su implicación profesional en el fomento de estilos de vida saludables. Siguiendo las directrices marcadas por la OMS, los nutricionistas y dietistas participan en equipos de profesionales multidisciplinares de atención a la salud de las personas, creando y ejecutando programas de promoción de la salud y de prevención de enfermedades o de otras alteraciones. Su ámbito de actuación va desde el trabajo con familias, trabajadores, escolares, entre otros grupos vulnerables, aportando sus conocimientos, actitudes y habilidades para mejorar la calidad de vida de la población.

Objetivos de la asignatura

- Comprender la salud como un concepto amplio y su aplicación en la atención sanitaria.
- Comprender la Salud Pública y sus acciones dirigidas a la salud de la población.
- Definir el Sistema Sanitario Español y su organización, y compararlo con otros modelos.
- Relacionar los factores de riesgo personales y los problemas del entorno con el proceso salud-enfermedad y la atención terapéutica.
- Reconocer las utilidades de la epidemiología, la demografía, la microbiología y otras ciencias auxiliares de la Salud Pública.
- Conocer los aspectos políticos y jurídicos relacionados con la atención sanitaria y la salud pública.

COMPETENCIAS GENÉRICAS:

- Conocer y comprender la interacción de los aspectos socioculturales en el mantenimiento de la salud o en la aparición de la enfermedad.
- Capacidad de análisis y de síntesis.
- Capacidad para organizar y planificar.
- Capacidad para el trabajo en equipo.
- Sensibilidad ante cuestiones medioambientales.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

- Conocer los diferentes métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.
- Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud.
- Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos.
- Conocer las organizaciones y los sistemas de salud nacionales e internacionales, así como las políticas de salud.
- Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas.
- Diseñar y realizar valoraciones nutricionales para identificar las necesidades de la población en términos de alimentación y nutrición, así como identificar los determinantes de salud nutricional.
- Conocer el sistema sanitario español y los aspectos básicos relacionados con la gestión de los servicios de salud, fundamentalmente los que estén relacionados con aspectos nutricionales.
- Adquirir la capacidad para intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública.

CONTENIDOS:

Módulo 1: Salud y sus determinantes

1. Salud y enfermedad. Concepto y definiciones.
2. Evolución y enfoques. Proceso salud-enfermedad.
3. Determinantes del proceso salud-enfermedad.
4. Estilo de vida y biología humana.
5. Origen, evolución y transmisión de la enfermedad.

Módulo 2: Atención sanitaria

1. Atención de salud. Modalidades de atención sanitaria.
2. Salud pública y salud comunitaria: conceptos y evolución.
3. Atención Primaria de Salud: filosofía y fundamentos.
4. Promoción de la salud. Participación Comunitaria.
5. Prevención de la enfermedad. Niveles. Vacunación.

Módulo 3: El medio ambiente y la salud

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

Módulo 4: Estudio de las poblaciones y sus problemas de salud: Medidas en Salud Pública y fuentes de información.

- a) Demografía:
 1. Conceptos demográficos básicos.
 2. Estructura de la población.
 3. Dinámica de la población.
 4. Tendencias demográficas.
- b) Epidemiología

1. Conceptos y usos de la epidemiología.
2. Medidas de frecuencia de la enfermedad: prevalencia e incidencia.
3. Diseños de estudios epidemiológicos.
4. Cribajes.
5. Vigilancia epidemiológica.

Módulo 5: Aspectos jurídicos relacionados con la profesión

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

Módulo 6: Organización y legislación sanitaria

1. Sistema Sanitario y Modelos.
2. Sistema sanitario español y Ley General de Sanidad.
3. Sistema sanitario catalán y Llei d'Ordenació Sanitaria. Otras CCAA.
4. OMS y otros organismos internacionales

EVALUACIÓN:

- Participación en las actividades teóricas (PAT), no recuperable: ejercicios, lecturas, trabajos, presentaciones orales, asistencia, participación en clase... (40% de la nota final de la asignatura).
- Pruebas escritas parciales sobre los contenidos, recuperables (60% de la nota final de la asignatura).

Hay que aprobar ambas partes (puntuación igual o superior a la mitad correspondiente) para obtener la nota final de la asignatura.

BIBLIOGRAFÍA:

Básica

- Ashton, J.; Seymour, H. (1990). *La nueva Salud Pública*. Barcelona: Masson.
- Ahlbom, A.; Nonell, S. (1987). *Fundamentos de Epidemiología*. Madrid: Siglo XX.
- Frías Osuna, A. (2000). *Salud Pública y educación para la salud*. Barcelona: Masson.
- Hernández Aguado, I. (2005). *Manual de epidemiología y salud pública para licenciaturas y diplomatura en ciencias de la salud*. Madrid [et al.] Médica Panamericana cop.
- Jenicek, M. y Cléroux, R. (1990). *Epidemiología. Principios. Técnicas. Aplicaciones*. Barcelona: Salvat.
- Jimenez Orantes, M. (1993). *Legislación / Derecho sanitario. Introducción al derecho*. Barcelona: Jims.
- Martín Zurro, A. i Cano, J.F. (1999). *Atención Primaria: conceptos, organización y práctica clínica*. 4.^a ed. Madrid: Hancourt-Brace.
- Piedrola Gil, et. al. (1991). *Medicina Preventiva y Salud Pública*. 9.^a ed. Barcelona: Masson-Salvat.

Complementaria

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

Los profesores añadirán bibliografía específica y otras fuentes de documentación para cada tema.

ASIGNATURAS DE TERCER CURSO

Dietética Aplicada a Colectividades

Obligatoria

Primer semestre

Créditos: 3.00

Lengua de impartición: catalán

PROFESORADO:

- Cristina Vaqué Crusellas
- Míriam Torres Moreno
- Visitante

OBJETIVOS:

La asignatura Dietética Aplicada Colectividades, junto con las asignaturas Fundamentos de Dietética, Dietética y Ciclo Vital, y Proceso de Atención Dietético conforman la materia Dietética: Bases Teóricas y Metodológicas.

Los objetivos de esta asignatura son:

- Conocer las pautas de alimentación adecuadas para la práctica de actividad física.
- Familiarizarse con las prácticas alimenticias propias de los diferentes países.
- Identificar las características principales de algunas pautas de alimentación alternativas.
- Adquirir habilidad en el diseño de planificaciones alimentarias de acuerdo con las características de los diferentes colectivos.

COMPETENCIAS GENÉRICAS:

- Conocer y comprender la interacción de los aspectos socioculturales en el mantenimiento de la salud o en la aparición de la enfermedad.
- Actuar de acuerdo a una perspectiva holística de la salud, tolerante y sin juicios de valor, garantizando el derecho a la dignidad, privacidad, intimidad, confidencialidad y capacidad de decisión del paciente y de la familia.
- Apreciación de la diversidad y multiculturalidad.
- Comprensión de las culturas y costumbres de otros países.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

- Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.
- Aplicar los conocimientos de las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética.
- Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud.

CONTENIDOS:

1. Alimentación y ejercicio físico:
 1. Necesidades energéticas y nutricionales en la práctica de actividad física.
 2. Bases de la alimentación del deportista.
 3. Planificación dietética en la práctica deportiva.
 4. Suplementación nutricional en la práctica deportiva.
2. Alimentación y diversidad cultural:
 1. Patrón tradicional de la alimentación en diferentes países.
 2. Consideraciones nutricionales.
3. Alimentaciones alternativas:
 1. Patrón dietético de la alimentación vegetariana.
 2. Patrón dietético de la alimentación frugívora, crudívora e higienista, macrobiótica.
 3. Consideraciones nutricionales de las alimentaciones alternativas.

EVALUACIÓN:

La evaluación de la asignatura se realizará a partir de:

- Examen final: 40%
 - Contenidos teóricos
- Evaluación continua de las actividades dirigidas y autónomas: 60%
 - Resolución actividades bloque 1: Alimentación y ejercicio físico: 30%
 - Resolución actividades bloque 2: Alimentación y diversidad cultural: 15%
 - Resolución actividades bloque 3: Alimentaciones alternativas: 15%

Para aprobar la asignatura se debe obtener una nota igual o superior a 5 en el examen final, así como en cada una de las tres partes descritas en la evaluación continua.

Habrà una única convocatoria oficial por matrícula. Esta convocatoria prevé dos periodos diferenciados de evaluación. En primer lugar, el periodo ordinario, que se realiza de forma integrada al proceso formativo y dentro del periodo lectivo. Además, se establece un segundo periodo de evaluación complementaria en el que el estudiante podrá ser evaluado de nuevo el examen final siempre y cuando no se haya superado satisfactoriamente en el marco del primer periodo. La evaluación en este segundo periodo 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, respetando aquellas actividades que, en el plan docente, hayan definido como actividades no recuperables.

BIBLIOGRAFÍA:

- Bean, A. (2006). *La guía completa de la nutrición del deportista*. 3.^a ed. Barcelona: Paidotribo.
- Dunford, M. (2006). *Sports Nutrition. A practice Manual for professionals*. 4.^a ed. American Dietetic Association.
- Jáuregui, E. (2002). *Los alimentos como Señas de identidad. Distribución y consumo*, 62, 94-105.
- Martín, G. (2010). "Hábitos alimentarios y salud". Dentro: A.Gil. *Tratado de nutrición. Nutrición humana en el estado de salud*. Volum III. (pp. 1-29). Madrid, España: Médica Paramericana.
- Ministerio de Sanidad y Consumo. (2011). *Una alimentación sana para todos*.
- Moreno, M.; Vaqué, C.; Vila, A. (2011). *Guia multilingüe d'alimentació saludable*. Vic: Eumogràfic. ISBN: 978-84-939141-4-1.
- Vidal, M., y Ngo de la Cruz, J. (2006). "Diversidad cultural y alimentación". Ll. Sierra y Aranceta, J. (Eds.) *Nutrición y salud pública. Métodos, bases científicas y aplicaciones*. (pp. 603-617). Barcelona: Masson.
- Vidal, M., y Ngo de la Cruz, J. (2007). *Recomendaciones para el consejo alimentario en un entorno de*

diversidad cultural. Recuperat de

http://www20.gencat.cat/docs/canalsalut/Home%20Canal%20Salut/Professionals/Temes_de_salut/Immigracio_i_salut/documents/guireco2007.pdf

- Williams M.H. (2006). *Nutrición para la salud: condición física y deporte*, 7.^a ed. Madrid: McGraw-Hill.

Elaboración de Proyectos I

Obligatoria

Primer semestre

Créditos: 3.00

Lengua de impartición: catalán

PROFESORADO:

- Joan Carles Casas Baroy

EVALUACIÓN:

Evaluación de la asignatura EP_I (Curso 12-13)	Evaluación Continua	Convocatoria junio / septiembre
	Se lleva a cabo durante el periodo lectivo.	Para las asignaturas del 1.º semestre la convocatoria es en junio. Para las del 2.º semestre es en septiembre. Para optar a esta convocatoria debe quedar pendiente de evaluar un máximo del 50% de la asignatura.
a) Grupo (40%)		
Es obligatorio realizar estas actividades en grupo.		
o Trabajos y actividades en grupo (40%):		
§ Revisión crítica de un artículo (20%).	AC1 Se libera con un 5	Mejorar y volver a presentar la actividad. Presentarla 2 semanas antes de la convocatoria.
§ Elaboración de un registro de información o cuestionario digital (10%).	AC2 Se libera con un 5	Mejorar y volver a presentar la actividad. Presentarla 2 semanas antes de la convocatoria.
§ Revisión de un proyecto de diseño cuantitativo (10%).	AC3 Se libera con un 5	Mejorar y volver a presentar la actividad. Presentarla 2 semanas antes de la convocatoria.
b) Individual (60%):		

o Búsqueda bibliográfica en relación con una pregunta o duda clínica y respuesta argumentada, basada en la evidencia.	AC4	Se libera con un 5	Mejorar y volver a presentar la actividad. Presentarla 2 semanas antes de la convocatoria
o Prueba test de conocimientos (20%).	AC5	Se libera con un 5	Presentarse a la prueba test el día de examen de la asignatura que figura en el calendario oficial
<i>NOTA FINAL</i>		Media ponderada si está todo aprobado.	Media ponderada independientemente de la nota obtenida.
<p>En la evaluación continua es necesario que todas las pruebas tengan una puntuación mínima de 5 puntos para liberar la actividad. Las pruebas con puntuación inferior deben presentarse de nuevo mejoradas según las indicaciones sugeridas por el profesor en las tutorías. Estas tutorías las pedirá el alumno. En el caso de que se hayan probado todas las actividades AC la nota final de la asignatura se calcula haciendo la media ponderada de todas las actividades AC.</p> <p>Todas las actividades AC no aprobadas deben recuperarse. Como máximo puede quedar pendiente de evaluar el 50% de la asignatura. En la convocatoria de junio o septiembre, las recuperaciones de las actividades AC1, AC2, AC3 y AC4 se basan en mejorar la misma actividad, pero la puntuación subirá, como máximo, el 50% de la diferencia entre la nota anterior y la actual. En esta segunda fase la media ponderada se calculará con las notas de junio aunque no lleguen a 5 puntos y si hay alguna actividad no presentada esta puntuará con un valor de 0.</p>			

Envejecimiento, Sociedad y Salud

Obligatoria

Primer semestre

Créditos: 3.00

Lengua de impartición: catalán

PROFESORADO:

- María Esperanza Dudet Calvo

OBJETIVOS:

Esta asignatura, junto con las asignaturas de Salud Pública, Nutrición Comunitaria, Psicología de las Conductas Alimentarias, y Estrategias de Educación Alimentaria y Nutricional conforman la materia Salud Pública y Nutrición Comunitaria, dentro del Módulo Ciencias de la Nutrición, la Dietética y la Salud .

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

La asignatura de Envejecimiento, Sociedad y Salud tiene como objetivos principales que los estudiantes sean capaces de:

- Conocer los principales aspectos sociales y culturales relacionados con el envejecimiento.
- Identificar las principales estrategias para la promoción de la salud y la prevención de la enfermedad en el envejecimiento.
- Identificar los síndromes geriátricos y las patologías más prevalentes en la población mayor.
- Conocer los principios del envejecimiento activo.
- Conocer las bases de la atención gerontogeriatrica integral.

COMPETENCIAS GENÉRICAS:

- Identificar los principios del envejecimiento activo y la atención gerontogeriatrica.
- Capacidad de análisis y de síntesis.
- Capacidad para aprender.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

- Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud.

CONTENIDOS:

1. Introducción
 1. Definiciones conceptuales.
2. Sociedad y envejecimiento
 1. Demografía y envejecimiento.
 2. Factores socioculturales y envejecimiento.
3. Salud y envejecimiento
 1. Promoción de la salud y prevención de la enfermedad.

2. Síndromes geriátricos.
3. Patologías más prevalentes.
4. Envejecimiento activo
 1. Determinantes del envejecimiento activo.
 2. Aspectos más relevantes del envejecimiento activo.
 3. Retos del envejecimiento activo.
5. Políticas sociales y sanitarias
 1. Servicios sociales. Ley de los servicios sociales.
 2. Ley de promoción de la autonomía personal y atención a las situaciones de dependencia.
6. Principios básicos de la atención gerontogeriátrica
 1. Valoración gerontogeriátrica integral.
 2. Modelo de atención centrado en la persona.

EVALUACIÓN:

La evaluación de la asignatura se hará de acuerdo con los siguientes períodos y criterios:

Período ordinario (de septiembre de 2012 a febrero de 2013)

Se realizarán varias pruebas de evaluación continua a lo largo del curso.

Para superar cada una de las pruebas de evaluación continua es necesario obtener una nota igual o superior a 5.

Periodo complementario (junio de 2013)

Se recuperarán las actividades o pruebas que no se hayan superado satisfactoriamente en el periodo ordinario, siempre y cuando no representen más del 50% de la nota final de la asignatura.

BIBLIOGRAFÍA:

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

Introducción a la Dietoterapia

Obligatoria

Primer semestre

Créditos: 3.00

Lengua de impartición: catalán

PROFESORADO:

- Anna Vila Martí

OBJETIVOS:

En esta asignatura se pretende hacer una introducción de las tareas que el dietista-nutricionista debe llevar a cabo en el ámbito de la nutrición clínica.

Los objetivos serán los siguientes:

- Conocer las competencias del dietista-nutricionista en el ámbito de la nutrición clínica.
- Aprender a elaborar e interpretar el manual de dietas de un centro hospitalario o sociosanitario.
- Aprender a modificar las dietas en función de los requerimientos nutricionales, funcionales o patológicos de los individuos.

COMPETENCIAS GENÉRICAS:

- Capacidad para organizar y planificar.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

- Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.
- Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación.
- Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional.

CONTENIDOS:

1. Introducción a la dietoterapia. Definiciones. Terminología específica.
2. Intervención dietética en el paciente hospitalizado. Acciones que integran la intervención dietética. Protocolo de consulta.
3. Planificación del manual de dietas hospitalarias. Dietas basales. Dietas terapéuticas: cualitativas y cuantitativas, de consistencia modificada, progresivas, específicas para diferentes patologías. Dietas para pruebas diagnósticas.

EVALUACIÓN:

La evaluación estará formada por:

- Ejercicios durante el curso: 50%
- Examen final: 50%

Para poder hacer media es necesario aprobar ambas partes con una nota igual o superior a 5.

BIBLIOGRAFÍA:

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

Nutrición Enteral y Parenteral

Obligatoria

Primer semestre

Créditos: 3.00

Lengua de impartición: catalán

PROFESORADO:

- Mercè Planas Vilar

OBJETIVOS:

La asignatura de Nutrición Enteral y Parenteral forma parte de la materia de Dietoterapia y Nutrición Clínica 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.

Los objetivos generales de la asignatura son:

- Conocer las técnicas de la alimentación artificial y los diferentes campos de aplicación.
- Identifique los pacientes que requieren nutrición artificial.
- Aplicar la fórmula nutritiva adecuada según las necesidades de la persona.
- Adquirir habilidad en la práctica de la nutrición artificial domiciliaria y hospitalaria.

COMPETENCIAS GENÉRICAS:

- Conocer la terminología científica en otro idioma.
- Capacidad para la resolución de problemas.
- Capacidad para la toma de decisiones.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

- Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.
- Conocer las diferentes técnicas y productos de apoyo nutricional básico y avanzado.
- Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional.

CONTENIDOS:

1. Valoración del estado nutricional. Particularidades del paciente hospitalizado. Riesgo de desarrollar desnutrición.
2. Capital energético. Requerimientos calóricos y proteicos. Cálculo de las necesidades. Calorimetría indirecta.
3. Desnutrición hospitalaria. Causas. Prevalencia. Trascendencia.
4. Síndrome de realimentación.
5. Nutrición enteral. Concepto, indicaciones y técnicas. Vías de administración.

6. Fórmulas de nutrición enteral. Fórmulas para situaciones específicas.
7. Complicaciones de la nutrición enteral. Prevención y tratamiento.
8. Seguimiento y monitoreo de la nutrición enteral.
9. Nutrición parenteral. Concepto. Tipos. Indicaciones.
10. Técnicas de infusión de la nutrición parenteral. Vías de abordaje. Complicaciones relacionadas con la colocación de las vías.
11. Soluciones de nutrición parenteral. Macronutrientes. Micronutrientes.
12. Soluciones de nutrición parenteral en función de las patologías específicas.
13. Control y seguimiento de la nutrición parenteral. Complicaciones de la nutrición parenteral. Prevención y tratamiento.
14. Nutrición artificial domiciliaria.
15. Unidades de nutrición hospitalaria.
16. Ética en nutrición artificial.

EVALUACIÓN:

La evaluación de la asignatura se realizará en base a:

- Examen final: 50%
- Evaluación continua de las actividades dirigidas y autónomas: 25%

Para aprobar la asignatura es necesario obtener una nota igual o superior a 5 en el examen final, así como en la nota media obtenida de las actividades de evaluación continua.

Las actividades de evaluación continua no son recuperables.

Habrà una única convocatoria oficial por matrícula. Esta convocatoria prevé dos periodos diferenciados de evaluación. En primer lugar, el periodo ordinario, que se realiza de forma integrada al proceso formativo y dentro del periodo lectivo. Además, se establece un segundo periodo de evaluación complementaria en el que el estudiante podrá ser evaluado de nuevo el examen final siempre y cuando no se haya superado satisfactoriamente en el marco del primer periodo. La evaluación en este segundo periodo 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, respetando aquellas actividades que, en el plan docente, hayan definido como actividades no recuperables.

BIBLIOGRAFÍA:

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

La profesora recomendará bibliografía específica a lo largo del curso.

Patología General II

Obligatoria

Primer semestre

Créditos: 3.00

Lengua de impartición: catalán

PROFESORADO:

- Amadeu Godayol Vila
- Elvira Català March
- Eudald Sellarès Casas

OBJETIVOS:

Son objetivos de la asignatura que el estudiante:

- Conozca las diferentes enfermedades, así como las alteraciones y discapacidades que ocasionan en las personas.
- Se familiarice con los métodos de diagnóstico generales.
- Conozca los tratamientos médicos y quirúrgicos aplicados y el fundamento de esta aplicación.
- Conozca los beneficios, trastornos funcionales y limitaciones provocados por el tratamiento.

COMPETENCIAS GENÉRICAS:

- Capacidad de análisis y síntesis.
- Conocimiento básico general.
- Capacidad para poner los fundamentos en el conocimiento básico de la profesión.
- Capacidad para la comunicación oral y escrita en la propia lengua nativa.
- Capacidad para la resolución de problemas.
- Capacidad para aprender.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

- Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición.
- Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud.

CONTENIDOS:

Módulo 1. Patología respiratoria

1. Insuficiencia respiratoria: Concepto, tipos, diagnóstico y tratamiento.
2. Enfermedades pulmonares obstructivas crónicas: Patogenia, diagnóstico y tratamiento.
3. Asma bronquial: Concepto, patogenia, manifestaciones, diagnóstico y tratamiento.
4. Neumonía: Patogenia, tipo, diagnóstico y tratamiento.
5. Neumopatías intersticiales: Enfermedad pulmonar ocupacional. Sarcoidosis.
6. Tuberculosis: Etiología, tipos, diagnóstico, tratamiento.

7. Cáncer de pulmón: Patogenia, manifestaciones, diagnóstico y tratamiento.
8. Patología pleural: Dolor pleural. Derrame. Neumotórax.
9. Tromboembolismo pulmonar: Manifestaciones, diagnóstico y tratamiento.

Módulo 2. Patología del aparato urinario

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

Módulo 3. Patología pediátrica

1. Patología del crecimiento y del desarrollo: Clasificación. Valoración.
2. Discapacidad intelectual: Etiología, evaluación.
3. Obesidad infantil: Epidemiología, etiología, complicaciones, tratamiento.
4. Dolor abdominal en el niño: Invaginación intestinal. Reacciones adversas alimentarias. Enfermedad de Hirschsprung. Apendicitis aguda.
5. Vómitos en el niño: RGE. Estenosis hipertrófica de píloro.
6. Diarrea aguda: Epidemiología. Etiología. Factores de riesgo. Deshidratación.
7. Diarrea crónica: Etiopatogenia por edad. Diagnóstico.
8. Enfermedades exantemáticas.
9. Quemaduras: Epidemiología. Evaluación. Tratamiento.

Módulo 4. Patología neurológica

1. Enfermedades desmielinizantes. Esclerosis múltiple.
2. Enfermedades cerebrovasculares.
3. Enfermedades degenerativas. E.L.A.
4. Enfermedad de Parkinson.
5. Infecciones del S.N.C.
6. Traumatismos craneoencefálicos.
7. Neoplasias del S.N.C.
8. Miopatías. Miastenia gravis.
9. Neuropatías periféricas específicas.

EVALUACIÓN:

Evaluación continua de las actividades realizadas en los diferentes módulos, ya sean teóricas o prácticas. Realización de trabajos.

Se evaluarán de manera autónoma los diferentes módulos con pruebas liberadoras. Es necesario superar todos los módulos para aprobar la asignatura.

Se podrán recuperar módulos no liberados durante el curso siempre que no superen el 50% del total de la asignatura. La recuperación se realizará en el periodo de septiembre.

Si durante la evaluación continua no se supera por lo menos el 50% de la asignatura, no habrá opción de recuperación y se considerará asignatura suspendida y no recuperable.

La nota final se obtendrá de los promedios de las notas de los diferentes módulos aprobados, ya sea por evaluación continua o en el periodo de septiembre.

BIBLIOGRAFÍA:

Básica

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

Complementaria

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

Pràcticum I

Pràcticas Externas

Primer semestre

Créditos: 6.00

Lengua de impartición: catalán

PROFESORADO:

- Anna Vila Martí
- Marc Vidal Falguera
- Olga Isern Farrés

OBJETIVOS:

En esta asignatura los alumnos harán una estancia de prácticas en centros de restauración hospitalaria.

Los objetivos son los siguientes:

- Conocer el funcionamiento de un centro de restauración hospitalaria.
- Trabajar el funcionamiento de un código de dietas desde el centro hospitalario.
- Identificar cada una de las funciones propias del dietista en el servicio de restauración hospitalaria.

COMPETENCIAS GENÉRICAS:

- Capacidad para organizar y planificar.
- Capacidad para la toma de decisiones.
- Capacidad para el trabajo en equipo.
- Capacidad para el uso de destrezas interpersonales.
- Habilidades para trabajar en un equipo interdisciplinario.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

- Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente.
- Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.
- Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación.
- Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional.

EVALUACIÓN:

La evaluación constará de:

- Asistencia obligatoria a las prácticas.
- Trabajo a realizar: 60%
- Evaluación por parte del tutor de prácticas: 40%

Psicosociología de las Conductas Alimentarias

Obligatoria

Primer semestre

Créditos: 3.00

Lengua de impartición: catalán

PROFESORADO:

- Jordi Naudo Molist

OBJETIVOS:

Son objetivos de la asignatura:

- Que el alumno domine estrategias psicológicas para abordar cambios de hábito en conducta alimentaria.
- Que el alumno conozca las bases psicológicas que intervienen en la conducta alimentaria.
- Que el alumno maneje estrategias que permitan implementar estilos de vida saludables en materia de alimentación, individuales y grupales.

COMPETENCIAS GENÉRICAS:

- Conocer y comprender la interacción de los aspectos socioculturales en el mantenimiento de la salud o en la aparición de la enfermedad.
- Capacidad de análisis y de síntesis.
- Conocimiento básico general.
- Capacidad para el trabajo en equipo.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

- Conocer las bases psicológicas y los factores biopsicosociales que inciden en el comportamiento humano.

CONTENIDOS:

1. Psicología y alimentación
 1. Signos de identidad y cultura
 2. Funciones básicas de la alimentación
 3. Alimentación de antes y de ahora
 4. Bases psicológicas de la alimentación
2. Aproximación a la teoría del cambio
 1. Elementos necesarios para lograr el cambio
 2. Modelos explicativos de adquisición del cambio.
 3. Comunicación.
3. Entrevista motivacional
 1. Concepto de ambivalencia

2. Fases del cambio
3. Entrevista motivacional
 1. Generalidades y características
 2. Herramientas y estrategias para desarrollar la entrevista motivacional
4. Devolución de resultados
4. La resistencia
 1. Concepto y tipos
 2. Manejo
5. Proceso de cambio
 1. Parámetros de proximidad
 2. Imprevistos
 3. Recapitulación
 4. Preguntas clave
 5. Información y consejo
 6. Negociación plan de acción

EVALUACIÓN:

Para la evaluación de proceso de la asignatura se tendrá en cuenta la realización de 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 en el examen final. Para poder proceder a esta suma se deberá aprobar el examen.

Los porcentajes son los siguientes:

- Trabajos y ejercicios individuales: 30%
- Trabajo en grupo: 20%
- Examen: 50%

BIBLIOGRAFÍA:

La bibliografía y las revistas científicas de referencia el profesor las dará a clase.

Restauración Colectiva. Diseño y Organización

Obligatoria

Primer semestre

Créditos: 3.00

Lengua de impartición: catalán

PROFESORADO:

- Cristina Vaqué Crusellas

OBJETIVOS:

La asignatura Restauración Colectiva: Diseño y Organización, junto con la asignatura Tecnología Culinaria conforman la materia Restauración y Tecnología Culinaria.

Objetivos

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

COMPETENCIAS GENÉRICAS:

- Capacidad para el uso de destrezas interpersonales.
- Capacidad para el diseño y la dirección de proyectos.
- Sensibilidad ante cuestiones medioambientales.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

- Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente.
- Participar en el diseño, organización y gestión de los diferentes servicios de alimentación.
- Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.

CONTENIDOS:

1. Restauración colectiva
 1. Conceptos básicos.
 2. Planificación de menús para colectividades.
2. Sistemas de restauración
 1. Tipos de cocinas.
3. Espacio culinario
 1. Distribución del espacio culinario.

2. Operaciones de mantenimiento.
3. Aspectos normativos.
4. Aplicaciones prácticas de energías alternativas en un espacio culinario.

EVALUACIÓN:

La evaluación de la asignatura se realizará a partir de:

- Examen final: 50%
 - Contenidos teóricos
- Evaluación continua de las actividades dirigidas y autónomas: 50%
 - Resolución ejercicios: 25%
 - Elaboración proyecto diseño espacio culinario: 25%

Para aprobar la asignatura es necesario obtener una nota igual o superior a 5 en el examen final, así como en cada una de las dos partes descritas en la evaluación continua.

Habrà una única convocatoria oficial por matrícula. Esta convocatoria prevé dos periodos diferenciados de evaluación. En primer lugar, el periodo ordinario, que se realiza de forma integrada al proceso formativo y dentro del periodo lectivo. Además, se establece un segundo periodo de evaluación complementaria en el que el estudiante podrá ser evaluado de nuevo el examen final siempre y cuando no se haya superado satisfactoriamente en el marco del primer periodo. La evaluación en este segundo periodo 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, respetando aquellas actividades que, en el plan docente, se hayan definido como actividades no recuperables.

BIBLIOGRAFÍA:

- Aranceta, J. (2010). "Restauración colectiva social y hospitalaria". Dentro: A. Gil. *Tratado de nutrición. Nutrición humana en el estado de salud*. (Vol. 3, pp. 378-395). Madrid, España: Medica Panamericana.
- Chacón, C.; Saltor, M; Catà, M. (2006). *Autocontrol en lelaboració de menjar per a col·lectivitats. Guia de pràctiques correctes dhigiene*. Diputació de Barcelona. Disponible en: <http://www1.diba.cat/l1libreria/pdf/36346.pdf>
- Montes, E.; Lloret, I.; López, M.A. (2009). *Diseño y gestión de cocinas. Manual de higiene alimentaria aplicada al sector de la restauración*. Madrid: Díaz de Santos.
- Palma, I.; Ferrer, C. (2008). "Normas de higiene y seguridad alimentaria". Dentro: J. Salas-Salvadó; A. Bonada; R. Trallero; M.E. Saló; R. Burgos. *Nutrición y dietética clínica*. (Vol. 2, pp. 51-64). Barcelona: Masson.
- Sala, Y.; Montañés, J.; Reixach, M. (1999). *Restauración colectiva. Planificación de instalaciones, locales y Equipamientos*. Barcelona: Masson.

Dietoterapia Aplicada I

Obligatoria

Segundo semestre

Créditos: 6.00

Lengua de impartición: catalán

PROFESORADO:

- Anna Vila Martí
- Cleofe Pérez Portabella

OBJETIVOS:

Esta asignatura desarrolla los tratamientos dietético-nutricionales de diferentes patologías.

Los objetivos son los siguientes:

- 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.

COMPETENCIAS GENÉRICAS:

- Comprender e interpretar fuentes de información, orales y escritas, especializadas en Ciencias de la Salud, en una segunda lengua.
- Capacidad para la resolución de problemas.
- Capacidad para la toma de decisiones.
- Capacidad para actuar de acuerdo con un compromiso ético.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

- Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.
- Conocer, detectar de forma precoz y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.
- Interpretar una historia clínica.
- Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.

CONTENIDOS:

1. 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. Hipertensión arterial. Definición, clasificación, epidemiología, etiología, diagnóstico, complicaciones y tratamiento.
3. Dislipemias. Definición, clasificación, epidemiología, etiología, diagnóstico, complicaciones y

tratamiento.

4. Obesidad. Definición, clasificación, epidemiología, etiología, diagnóstico, complicaciones y tratamiento.
5. Diabetes Mellitus. Definición, clasificación, epidemiología, etiología, diagnóstico, complicaciones y tratamiento.
6. Síndrome Metabólico. Definición, clasificación, epidemiología, etiología, diagnóstico, complicaciones y tratamiento.
7. Patología cardiorrespiratoria. Atención nutricional al paciente con patología cardíaca y al paciente con patología respiratoria.
8. Enfermedad renal. Definición, clasificación, epidemiología, etiología, diagnóstico, complicaciones y tratamiento.
9. Enfermedad digestiva. Dietoterapia en la patología del esófago y estómago. Dietoterapia en patología intestinal. Dietoterapia en el paciente con patología hepática, biliar y pancreática.
10. Alergias e intolerancias alimentarias.

EVALUACIÓN:

La evaluación estará formada por:

- Ejercicios durante el curso: 50%
- Examen final: 50%

Para poder hacer media es necesario aprobar ambas partes con una nota igual o superior a 5.

BIBLIOGRAFÍA:

- Salas-Salvadó, J. et al. *Nutrición y dietética clínica*. Barcelona: Elsevier, 2008.
- Gil Hernández, A. *Tratado de nutrición. Tomo III*. Madrid: Médica Panamericana, 2010.
- Michael J. Gibney. *Clinical Nutrition*. Oxford: Blackwell Science: Nutrition Society, cop. 2005.
- Lubos Sobotka (ed.). *Bases in Clinical Nutrition*. 4.^a ed. Galeno, 2011

Economía y Marketing

Obligatoria

Segundo semestre

Créditos: 3.00

Lengua de impartición: catalán

PROFESORADO:

- Juan A. Castejón Fernández

OBJETIVOS:

Tanto si eres emprendedor y quieres crear tu propio entorno, como si quieres trabajar con un sueldo, es fundamental tener unas bases sólidas de gestión económica y marketing.

Los objetivos de la asignatura son los siguientes:

- Conocer la economía de mercado como mecanismo de asignación de recursos.
- Conocer los aspectos básicos del marketing.
- Reforzar el espíritu emprendedor y presentar las formas jurídicas con esta visión.
- Conocer las formas jurídicas que presentarán las empresas con las que nos relacionamos (como proveedores, como clientes, como trabajadores, etc) y sus ventajas e inconvenientes.
- Entender el lenguaje contable para poder trabajar con información económica y con información de empresas.
- Presentar a través de este lenguaje diversas realidades económicas y financieras.

COMPETENCIAS GENÉRICAS:

- Capacidad para la resolución de problemas.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

- Participar en el diseño, organización y gestión de los diferentes servicios de alimentación.
- Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias.
- Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables.

CONTENIDOS:

1. Economía de mercado. Estrategias de marketing.
2. Estructura legal de la empresa. Creación y puesta en marcha de empresas.
3. Contabilidad: balances y cuenta de resultados.

EVALUACIÓN:

La evaluación estará formada por:

- Evaluación continua durante el curso: 50%
- Exámenes: 50%

Para poder hacer media hay que superar ambas partes con una nota igual o superior a 5.

BIBLIOGRAFÍA:

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

Elaboración de Proyectos II

Obligatoria

Segundo semestre

Créditos: 3.00

Lengua de impartición: catalán

PROFESORADO:

- Albert Farre Cobos
- Montserrat Gea Sánchez

OBJETIVOS:

Esta asignatura pertenece a la materia Desarrollo Profesional e Innovación y da a conocer los contenidos básicos para el desarrollo de la práctica clínica basada en la evidencia. Es una puerta de entrada al conocimiento científico a partir de la duda y del espíritu crítico, elementos imprescindibles para el aprendizaje de la toma de decisiones. Es una iniciación al mundo de la ciencia y la creación de conocimiento que debe ayudar a dar respuesta a las preguntas que surgirán en la práctica clínica tanto en la aplicación del conocimiento existente, como en la creación de nuevos conocimientos a partir del planteamiento de proyectos.

Objetivos

La asignatura pretende que el estudiante:

- Distinga de manera informada la metodología cualitativa de la metodología cuantitativa.
- Se familiarice con la lógica de la metodología cualitativa y conozca las fases y procesos más habituales.
- Utilice las fuentes de información más importantes y las principales bases de datos en el ámbito de la salud ante una necesidad informativa.
- Identifique la estructura y el contenido de un original en una publicación científica y los diferentes formatos de publicación.
- Interprete los resultados de las publicaciones científicas y los utilice ante una pregunta.
- Se inicie en el conocimiento de los principales procesos y técnicas de recogida de datos en investigación cualitativa.
- Se inicie en el conocimiento de los principales procesos y técnicas de análisis de datos en investigación cualitativa.
- Sea capaz de anticipar qué tipo de resultados se pueden obtener mediante la utilización de metodologías cualitativas y pueda decidir de manera informada cuando es pertinente utilizarlas.
- Realice las anticipaciones necesarias para la elaboración de un proyecto.
- Se familiarice con los procesos de difusión y presentación de resultados.

COMPETENCIAS GENÉRICAS:

- Comprender el método científico a través de programas de investigación básica y aplicada, utilizando tanto la metodología cualitativa como la cuantitativa, respetando los aspectos éticos.
- Buscar, obtener, organizar, evaluar críticamente y aplicar la información y evidencia científica para asegurar una atención actualizada y eficaz.
- Capacidad de análisis y de síntesis.
- Capacidad para organizar y planificar.

- Capacidad para poner los fundamentos en el conocimiento básico de la profesión.
- Capacidad para la comunicación oral y escrita en la propia lengua nativa.
- Habilidad en el uso de la información (habilidad para comprender y analizar la información de fuentes diferentes).
- Habilidades para la crítica y la autocrítica.
- Capacidad para el trabajo en equipo.
- Capacidad para actuar de acuerdo con un compromiso ético.
- Capacidad para generar nuevas ideas.
- Habilidad para trabajar con autonomía.

CONTENIDOS:

1. Introducción
 1. Fundamentos conceptuales
 2. Las perspectivas metodológicas
2. La metodología cualitativa
 1. La lógica de la investigación cualitativa
 2. Fases y procesos de la investigación cualitativa
 3. El rigor y calidad en investigación cualitativa
3. El proyecto
 1. Usos y finalidades de los proyectos
 2. Contenidos básicos
 3. El proyecto como documento
4. Difusión y presentación de resultados
 1. Canales, registros y soportes para la difusión de resultados científicos
 2. La presentación oral de resultados

EVALUACIÓN:

Evaluación continua

Módulo didáctico	Tipo de actividad	Peso sobre la calificación final
1	Actividad individual (AC1)	15%
2	Actividad en grupo (AC2)	30%
	Actividad individual (AC3)	15%
3	Actividad individual (AC4)	25%
4	Actividad en grupo (AC5)	15%

Calificación final

1. La calificación final de la asignatura se calcula a partir de la ponderación de las calificaciones obtenidas en cada una de las actividades de evaluación continua, de acuerdo con su porcentaje.
2. Para que una actividad sea ponderable es necesario que obtenga una calificación mínima de 5.
3. A los alumnos que no alcancen un 50% de los ejercicios aprobados les quedará la asignatura suspendida y no tendrán derecho a periodo de evaluación complementario en el mes de septiembre. Los alumnos que lleguen a un 50% de ejercicios aprobados podrán recuperar aquella parte o partes suspendidas durante el periodo complementario de septiembre.

Nota: Las actividades propuestas se pueden ver modificadas según la dinámica y las circunstancias de cada grupo clase.

BIBLIOGRAFÍA:

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

Aparte de esta bibliografía general, en cada módulo se propondrán lecturas y se recomendará bibliografía específica.

Gestión de la Calidad

Obligatoria

Segundo semestre

Créditos: 6.00

Lengua de impartición: catalán

PROFESORADO:

- M. Mercè Molist López
- Xavier Serra Jubany

OBJETIVOS:

El objetivo principal es introducir a los alumnos en los aspectos básicos de la Gestión de la Calidad y la Seguridad Alimentaria, desarrollando algunos modelos de gestión y técnicas de control estadístico de la calidad como son: diseño de planes de control de recepción, control estadístico del proceso y calibración.

COMPETENCIAS GENÉRICAS:

- Capacidad de análisis y síntesis.
- Capacidad para organizar y planificar.
- Capacidad para la resolución de problemas.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

- Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente.
- Participar en el diseño, organización y gestión de los diferentes servicios de alimentación.
- Colaborar en la implantación de sistemas de calidad.
- Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria.
- Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.

CONTENIDOS:

1. La gestión de la calidad total
 1. Conceptos: calidad, seguridad alimentaria
 2. Evolución histórica del concepto de calidad
 3. Costes de calidad
 4. Gestión de la calidad total
2. Herramientas de gestión y mejora de la calidad
 1. Gestión basada en procesos
 2. La mejora continua
 3. Reingeniería de procesos
 4. Innovación de procesos
3. Sistemas de gestión de la calidad en la industria alimentaria
 1. La gestión de la seguridad alimentaria.

2. Principales sistemas de gestión de la seguridad alimentaria: Normas ISO 22000. Normas IFS. Normas BRC.
3. Certificaciones Halal y kosher
4. Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC)
 1. Introducción
 2. Etapas del análisis de peligros
 3. Determinar los puntos de control crítico y establecer sus límites y vigilancia
 4. Documentación y registro de los PCC, los sistemas de vigilancia y de las medidas correctoras
 5. Analizar los fallos de los sistemas de control
 6. Verificación y Validación del estudio APPCC
5. Análisis modal de fallos y efectos
 1. Elaboración de un AMFE
 2. Análisis y mejora del diseño con el AMFE
 3. Tipos de AMFE
6. Control de recepción
 1. Introducción
 2. Planes de muestreo por atributos
 3. Muestreo por aceptación por variables
7. Calibración
 1. Determinación de incertidumbres
 2. Repetibilidad y reproducibilidad
 3. Procedimiento de calibración según ISO
8. Control estadístico de proceso
 1. Control estadístico de procesos
 2. Gráficos de control de variables
 3. Gráficos de control por atributos
 4. Interpretación de los gráficos de control

EVALUACIÓN:

La evaluación será a partir de un examen teórico y uno práctico que, conjuntamente con la valoración de los ejercicios realizados durante el curso, conformarán la nota final.

La ponderación será la siguiente:

Nota final = 20% ejercicios + 40% examen problemas + 40% examen teoría

Si en el examen final no se ha superado la asignatura, el alumno podrá recuperar el examen de problemas.

BIBLIOGRAFÍA:

Básica

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

Complementaria

- Feigenbaum, Armand V. *Control Total de la Calidad*. Compañía Editorial Continental, SA de CV. México: Cuarta impresión 1999.
- Juran, J.M. *Juran y el liderazgo para la calidad*. Madrid: Díaz de Santos, 1990
- Juran, J.M. *Juran y la planificación para la calidad*. Madrid. Díaz de Santos, 1993

Legislación alimentaria

Obligatoria

Segundo semestre

Créditos: 3.00

Lengua de impartición: catalán

PROFESORADO:

- Anna Vila Martí

OBJETIVOS:

Esta asignatura trabaja los aspectos de la normativa alimentaria que debe conocer el dietista-nutricionista.

Los objetivos son:

- Conocer los aspectos básicos de la normativa alimentaria.
- Adquirir la formación precisa para tratar y resolver los aspectos jurídicos relativos a la producción, elaboración, transformación, comercialización y consumo de los alimentos.
- Conocer las disposiciones normativas en materia alimentaria de carácter horizontal y vertical a nivel autonómico, estatal y de la Unión Europea.

COMPETENCIAS GENÉRICAS:

- Comprender e interpretar fuentes de información, orales y escritas, especializadas en Ciencias de la Salud, en una segunda lengua.
- Capacidad de análisis y de síntesis.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

- Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos.
- Evaluar el cumplimiento del asesoramiento científico y técnico sobre los productos alimenticios.
- Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética.

CONTENIDOS:

1. Introducción al derecho. El derecho en un estado moderno. La norma jurídica.
2. El derecho alimentario. Antecedentes históricos. El derecho alimentario moderno. El derecho alimentario nacional. El Código Alimentario Español.
3. Normativa horizontal en materia alimentaria.
4. Normativa vertical en materia alimentaria. Alimentos de origen animal (carnes y derivados, pescado, marisco y derivados, huevos y ovoproductos y leche y productos lácteos) y vegetal (cereales y productos derivados, hortalizas, frutas y derivados, aceites y grasas comestibles).
5. Normativa vertical en otros alimentos. Condimentos y especias. Alimentos dietéticos y para regímenes especiales. Leches artificiales. Platos preparados y precocinados. Bebidas.
6. Normativa vertical de aditivos y coadyuvantes tecnológicos. Edulcorantes naturales y artificiales.

EVALUACIÓN:

La evaluación estará formada por:

- Ejercicios durante el curso: 50%
- Examen final: 50%

Para poder hacer media es necesario aprobar ambas partes con una nota igual o superior a 5.

BIBLIOGRAFÍA:

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

Nutrición Comunitaria

Obligatoria

Segundo semestre

Créditos: 3.00

Lengua de impartición: catalán

PROFESORADO:

- Cristina Vaqué Crusellas
- Visitante

OBJETIVOS:

La asignatura Nutrición Comunitaria pertenece a la materia de Salud Pública y Nutrición Comunitaria.

Objetivos

- Conocer las características principales de la nutrición comunitaria.
- Identificar los ámbitos de actuación y los grupos diana de las acciones de nutrición comunitaria.
- Familiarizarse con las políticas alimentarias locales, nacionales e internacionales.
- Revisar diferentes programas implementados en el ámbito de la nutrición comunitaria.

COMPETENCIAS GENÉRICAS:

- Habilidad en el uso de la información (habilidad para comprender y analizar la información de fuentes diferentes).

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

- Manejar las herramientas básicas en TICs utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y Dietética.
- Conocer las organizaciones y los sistemas de salud nacionales e internacionales, así como las políticas de salud.
- Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población.
- Adquirir la capacidad para intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública.

CONTENIDOS:

1. Bases de la Nutrición Comunitaria:
 1. Determinantes de la salud: importancia de la promoción de la alimentación para la salud de la población.
 2. Concepto y funciones de la nutrición comunitaria.
 3. Ámbitos de intervención y grupos diana.
2. Políticas alimentarias a nivel internacional, nacional y local.

3. Estudios, programas y acciones desarrolladas en nutrición comunitaria:
 1. Revisar y contrastar los objetivos, el grupo diana y la aplicabilidad de diferentes programas de nutrición comunitaria.
 2. Revisar guías de promoción de la salud: alimentación y actividad física.
4. Abordaje multidisciplinar de los programas de nutrición comunitaria: papel del dietista/nutricionista como agente de salud en un equipo de nutrición comunitaria.

EVALUACIÓN:

La evaluación de la asignatura se realizará a partir de:

- Examen final: 25%
 - Contenidos teóricos
- Evaluación continua de las actividades dirigidas y autónomas: 75%
 - Actividad 1: Revisión y síntesis de artículos: 25%
 - Actividad 2: Análisis y discusión de proyectos de intervención en nutrición comunitaria: 25%
 - Actividad 3: Búsqueda y comparación de guías de recomendación en alimentación comunitaria: 25%

Para aprobar la asignatura es necesario obtener una nota igual o superior a 5 en el examen final, así como en cada una de las actividades de evaluación continua.

Habrà una única convocatoria oficial por matrícula. Esta convocatoria prevé dos periodos diferenciados de evaluación. En primer lugar, el periodo ordinario, que se realiza de forma integrada al proceso formativo y dentro del periodo lectivo. Además, se establece un segundo periodo de evaluación complementaria en el que el estudiante podrá ser evaluado de nuevo el examen final siempre y cuando no se haya superado satisfactoriamente en el marco del primer periodo. La evaluación en este segundo periodo 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, respetando aquellas actividades que, en el plan docente, se hayan definido como actividades no recuperables.

BIBLIOGRAFÍA:

- Aranceta, J.; Pérez-Rodrigo, C. (2006). *Frutas, verduras y salud*. Barcelona: Masson.
- Aranceta, J.; Pérez-Rodrigo, C.; García, M. (2002). *Nutrición Comunitaria*. Servicio de publicaciones de la Universidad de Cantabria.
- Cervera, P.; Clapés, J., y Rigolfas R. (2000). *Alimentació i dietoteràpia: nutrició aplicada en la salut i la malaltia*. Madrid: McGraw-Hill Interamericana.
- Astiasarán, I.; Lasheras, B.; Ariño A.; Martínez, A. (2003). *Alimentos y nutrición en la práctica sanitaria*. Madrid: Díaz de Santos.
- Ortiz, M.; Serra Majem, Ll. (2006). *Políticas de nutrición. Dins a Nutrición y Salud Pública. Métodos, bases científicas y aplicaciones*. Barcelona: Masson.
- Serra, Ll.; Aranceta, J. (2006). *Nutrición y salud pública. Métodos, bases científicas y aplicaciones*. 2.^a ed. Barcelona: Masson.
- Serra, Ll.; Aranceta, J. (2004). *Nutrición infantil y juvenil*. Barcelona: Masson.

Toxicología e Higiene Alimentaria

Obligatoria

Segundo semestre

Créditos: 6.00

Lengua de impartición: catalán

PROFESORADO:

- Emilio Ignacio López Sabater

OBJETIVOS:

La asignatura Toxicología e Higiene Alimentaria forma parte de la materia Higiene Alimentaria y Gestión de la Calidad. 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 hay requerimientos previos.

Objetivos

- 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 contribuyentes en los brotes de toxiinfecciones alimentarias.
- Diseñar e implementar sistemas de control y prevención en seguridad alimentaria

COMPETENCIAS GENÉRICAS:

- Comprender e interpretar fuentes de información, orales y escritas, especializadas en Ciencias de la Salud, en una segunda lengua.
- Conocer la terminología científica en otro idioma.
- Capacidad de análisis y de síntesis.
- Capacidad para la resolución de problemas.
- Capacidad para la toma de decisiones.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

- Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.
- Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente.
- Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos.
- Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.

CONTENIDOS:

1. Concepto de higiene alimentaria. Principios básicos de toxicología alimentaria. Epidemiología de las enfermedades de transmisión hídrica y alimentaria.
2. Tóxicos naturales en los alimentos.

3. Tóxicos formados durante el procesado de los alimentos.
4. Contaminación abiótica en la cadena alimentaria.
5. Hongos y micotoxinas en los alimentos
6. Enfermedades parasitarias de transmisión alimentaria.
7. Enfermedades víricas de transmisión hídrica y/o alimentaria.
8. Infecciones bacterianas de transmisión alimentaria.
9. Toxiinfecciones bacterianas de transmisión alimentaria.
10. Priones: encefalitis transmisibles a través de los alimentos.
11. Control y prevención de las enfermedades de transmisión alimentaria.

EVALUACIÓN:

La evaluación de la asignatura se realizará en base a los siguientes criterios:

- Un examen final: 50%
- Evaluación continua de las actividades dirigidas y autónomas (resolución de ejercicios, presentación de trabajos personales, participación en la discusión de casos prácticos): 50%

BIBLIOGRAFÍA:

Básica

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

Complementaria

- Adams, M.R.; Moss, M.O. (1995). *Food Microbiology*. Cambridge, The Royal Society of Chemistry.
- Cliver, D.O. (1990). *Foodborne diseases*. San Diego, Academic Press.
- Concon, J.M. (1988). *Food Toxicology*. Nueva York, Marcel Dekker.
- Doyle, M.P.; Beuchat, L.R.; Montville, T.J. (1997). *Food microbiology: fundamentals and frontiers*. Washington, DC, ASM Press.
- DMello, J.P.F. (2003). *Food safety: contaminants and toxins*. CABI Publishing, 2003.
- Hobbs, B.C.; Roberts, D.; Arnold, E. (1993). *Food poisoning and food hygiene*. Nueva York, Academic Press.
- Lindner, E. (1995). *Toxicología de los alimentos*. Zaragoza: Acribia.
- Sinell, H.J. (1981). *Introducción a la higiene de los alimentos*. Zaragoza: Acribia.
- Taylor, S.L.; Scanlan, R.A. (1989). *Food Toxicology*. New York, Marcel Dekker.
- Varnan, A.H.; Evans, M.G. (1996). *Foodborne pathogens: an illustrated text*. Londres: Manson Publishing Ltd.

ASIGNATURAS DE CUARTO CURSO

Dietoterapia aplicada II

Obligatoria

Primer semestre

Créditos: 6.00

Lengua de impartición: catalán

PROFESORADO:

- Anna Vila Martí
- Visitante

Estrategias de Educación Alimentaria y Nutricional

Obligatoria

Primer semestre

Créditos: 3.00

Lengua de impartición: catalán

PROFESORADO:

- Cristina Vaqué Crusellas
- Visitante

OBJETIVOS:

La asignatura de Estrategias de educación alimentaria y nutricional pertenece a la materia Salud Pública y Nutrición Comunitaria.

Los objetivos de esta asignatura son:

1. Conocer las bases y la importancia de la educación alimentaria.
2. Identificar las bases de la planificación y diseño de un programa de promoción y/o educación de la alimentación.
3. Identificar la importancia de la evaluación en los programas de nutrición comunitaria y definir los diferentes diseños evaluadores de los mismos.
4. Revisar el impacto de programas implementados en el ámbito de la educación alimentaria.
5. Diseñar un programa de educación alimentaria.

CONTENIDOS:

TEMA / BLOQUE	CONTENIDOS:
Educación alimentaria	<ul style="list-style-type: none"> • Características principales de la educación alimentaria: <ul style="list-style-type: none"> ◦ Concepto y objetivos de la educación, la educación para la salud, y la educación alimentaria. ◦ Métodos y medios didácticos en la educación alimentaria: Breve recorrido desde las primeras acciones de educación alimentaria hasta las acciones más actuales.
Planificación y diseño de programas de educación y promoción de la alimentación	<ul style="list-style-type: none"> • Aspectos básicos en la planificación y el diseño de un programa de promoción y/o educación alimentaria: <ul style="list-style-type: none"> ◦ Identificar necesidades grupo objetivo ◦ Establecer prioridades ◦ Formular objetivos ◦ Determinar actividades y recursos ◦ Intervención ◦ Seguimiento y evaluación
Evaluación de programas de educación y promoción de la alimentación	<ul style="list-style-type: none"> • Aspectos básicos en la evaluación de un programa: <ul style="list-style-type: none"> ◦ Definición ◦ Tipo de evaluación ◦ Indicadores ◦ Validez interna ◦ Diseños evaluativos y otros aspectos metodológicos

EVALUACIÓN:

La evaluación de la asignatura se hará a partir de la evaluación continua de las actividades dirigidas y autónomas: 100%

- Actividad 1: Marco teórico 25%
- Actividad 2: Validez interna 20%
- Actividad 3: Búsqueda bibliográfica 25%
- Actividad 4: Evaluación programa 30%

Para aprobar la asignatura es necesario obtener una nota igual o superior a 5 en cada una de las actividades de evaluación continua.

Habrà una única convocatoria oficial por matrícula. Esta convocatoria prevé dos periodos diferenciados de evaluación. En primer lugar, el periodo ordinario, que se realiza de forma integrada al proceso formativo y dentro del periodo lectivo. Además, se establece un segundo periodo de evaluación complementaria en el que el estudiante podrá ser evaluado de nuevo el examen final siempre y cuando no se haya superado satisfactoriamente en el marco del primer periodo. La evaluación en este segundo periodo 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, respetando aquellas actividades que, en el plan docente, hayan definido como actividades no recuperables.

BIBLIOGRAFÍA:

- Glanz, K.; Marcus, F.; Rimer, B.K. Health behavior and health education. Jossey-Bass Inc., Publishers, California, 1997.
- Green, L.W.; Kreuter. M.W. Health promotion planning. An educational and ecological approach. Mountain View: Mayfield, 1999
- Nebot, M.; López, M.J.; Ariza, C.; Villalbí, J.R.; García-Altés, A. Evaluación de la efectividad en salud pública: Fundamentos conceptuales y metodológicos. Gac Sanit. 2011 Jun;25 Suppl 1:3-8. (Disponible en: <http://goo.gl/09ST2>)
- López, M.J.; Marí-Dell'Olmo, M.; Pérez-Giménez, A.; Nebot, M. Diseños evaluativos en salud pública:

aspectos metodológicos. Gac Sanit. 2011 Jun;25 Suppl 1:9-16.(Disponible en: <http://goo.gl/JqIS2>).

- Shadish, W.R.; Cook, T.D.; Campbell, D.F. Experimental and Quasi-Experimental Designs for Generalized Causal Inference, 2002.

Rossi, P.H.; Lipsey, M.W.; Freeman, H.E. Evaluation: a systematic approach. 7.^a ed., 2004.

Trabajo de Fin de Grado I

Trabajo de Fin de Grado

Primer semestre

Créditos: 3.00

Lengua de impartición: catalán

PROFESORADO:

- Cristina Vaqué Crusellas
- Joan Carles Casas Baroy
- Míriam Torres Moreno

OBJETIVOS:

Información general del Trabajo de Fin de Grado (TFG I y TFG II)

El Trabajo de fin de Grado (TFG) forma parte de todos los estudios universitarios de grado de todas las universidades tal como establece la normativa vigente. Los aspectos relacionados con el TFG están regulados en la Normativa académica de los estudios de grado de la UVic curso académico 2012/2013 (apartado 10: Normativa de Trabajo de Fin de Grado (TFG), p. 15 -17).

El Trabajo de Fin de Grado es el resultado de la formación y la 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 plan de estudios del Grado en Nutrición Humana y Dietética de la Universidad de Vic incorpora un TFG de 8 créditos ECTS, dividido en dos asignaturas TFG_I (3 créditos el semestre 7.º) y TFG_II (5 créditos el semestre 8.º) del último curso del grado (4.º curso), de carácter obligatorio para obtener el título. El TFG tiene convocatoria única por matrícula.

En el caso de que el estudiante haya optado por cursar una mención, los objetivos y la temática del TFG deben estar relacionados con la mención escogida. Si el alumno no opta por una mención, la temática del TFG podrá elegirse y configurarse dentro del ámbito temático que se ofrece desde la FCSB y que el alumno encontrará debidamente detallado en el formulario de propuesta de tema.

El TFG se realizará de forma individual. El alumno presentará la propuesta de su tema de interés al inicio de la asignatura TFG_I para que esta sea aprobada por la comisión de trabajo de fin de grado y pueda asignársele un tutor. Durante el proceso de realización del TFG el estudiante recibirá apoyo y orientación por parte de un profesor/a tutor/a de la facultad que se le habrá asignado.

El proceso de tutorización se iniciará con un seminario que servirá para explicar de forma general las estrategias útiles en el proceso de selección del tema, elaboración, tutorización, seguimiento y evaluación del trabajo. En el TFG_I y II el tutor es la misma persona y organizará las tutorías combinando el formato de grupo reducido y las tutorías individuales según el criterio del tutor. En el TFG_I se elabora la fundamentación y la viabilidad de la propuesta. En el TFG_II se desarrollará la propuesta según la memoria propuesta y se llevará a cabo la presentación y defensa oral del TFG que será evaluada por un tribunal.

En la carpeta Organización de la asignatura del Campus Virtual, el estudiante encontrará el Plan Docente y los documentos con las orientaciones, normas y criterios de evaluación relacionados con el TFG.

Objetivos específicos del Trabajo de Fin de Grado I

- Desarrollar y presentar una propuesta de proyecto de investigación centrado en un problema de la disciplina Nutrición Humana y Dietética.

COMPETENCIAS GENÉRICAS:

- Capacidad para la comunicación oral y escrita en la propia lengua nativa.
- Habilidad en el uso de la información (habilidad para comprender y analizar la información de fuentes diferentes).
- Destrezas de investigación.
- Capacidad para generar nuevas ideas.
- Capacidad para el diseño y la dirección de proyectos.

CONTENIDOS:

En el TFG la actividad principal se basa en integrar los conocimientos que el alumno ha alcanzado durante sus estudios de grado.

EVALUACIÓN:

En la evaluación del TFG I se considera:

1. **El proceso de desarrollo del trabajo.** El tutor elabora un informe de seguimiento y evalúa según especifica el documento número tres (doc3) llamado Informe de seguimiento TFG I. Este documento se encuentra en el Campus Virtual. La evaluación representa un 30% de la nota del TFG I.
2. **Presentación escrita de la propuesta de proyecto.** El alumno presenta una propuesta de proyecto según el guión; las indicaciones y especificaciones necesarias se encuentran en el documento número 2 (doc2) llamado Propuesta de trabajo de fin de grado. La evaluación representa un 70% de la nota del TFG I y la realiza el mismo tutor.

BIBLIOGRAFÍA:

- Real Decreto 861/2010, de 2 de julio de 2010 donde se establece la ordenación de los estudios universitarios. 3 de julio de 2010. BOE. 161:58545-68.
- Normativa del treball de fi de grau (TFG). Normativa acadèmica dels estudis de grau de la UVic. Curs acadèmic 2012/2013. 25 de juny de 2012.pp:15-17.

Pràcticum III

Pràcticas Externas

Segundo semestre

Créditos: 13.00

Lengua de impartición: catalán

PROFESORADO:

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

OBJETIVOS:

En esta asignatura los alumnos realizarán una estancia de prácticas en centros hospitalarios que tengan Unidad de Apoyo Nutricional.

Los objetivos son los siguientes:

- Conocer el funcionamiento de una Unidad de Apoyo Nutricional.
- Trabajar en la atención dietético-nutricional al paciente hospitalizado.
- Identificar cada una de las funciones propias del dietista en la Unidad de Apoyo Nutricional.

EVALUACIÓN:

La evaluación constará de:

- Asistencia obligatoria a las prácticas.
- Trabajo a realizar: 60%
- Evaluación por parte del tutor de prácticas: 40%

Trabajo de Fin de Grado II

Trabajo de Fin de Grado

Segundo semestre

Créditos: 5.00

Lengua de impartición: catalán

PROFESORADO:

- Cristina Vaqué Crusellas
- Joan Carles Casas Baroy
- Míriam Torres Moreno

OBJETIVOS:

Información general del Trabajo de Fin de Grado (TFG I y TFG II)

El Trabajo de fin de Grado (TFG) forma parte de todos los estudios universitarios de grado de todas las universidades tal como establece la normativa vigente. Los aspectos relacionados con el TFG están regulados en la Normativa académica de los estudios de grado de la UVic curso académico 2012/2013 (apartado 10: Normativa de Trabajo de Fin de Grado (TFG), p. 15 -17).

El Trabajo de Fin de Grado es el resultado de la formación y experiencia adquirida en el transcurso de los estudios 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 plan de estudios del Grado en Nutrición Humana y Dietética de la Universidad de Vic incorpora un TFG de 8 créditos ECTS respectivamente, dividido en dos asignaturas TFG_I (3 créditos en el semestre 7.º) y TFG_II (5 créditos en el semestre 8.º) del último curso de Grado (4.º curso), de carácter obligatorio para obtener el título. El TFG tiene convocatoria única por matrícula.

En el caso de que el estudiante haya optado por cursar una mención, los objetivos y la temática del TFG deben estar relacionados con la mención escogida. Si el alumno no opta por una mención, la temática del TFG podrá elegirse y configurarse dentro del ámbito temático que se ofrece desde la FCSB y que el alumno encontrará debidamente detallado en el formulario de propuesta de tema.

El TFG se realizará de forma individual. El alumno presentará la propuesta de su tema de interés al inicio de la asignatura TFG_I para que esta sea aprobada por la comisión de trabajo de fin de grado y pueda asignársele un tutor. Durante el proceso de realización del TFG el estudiante recibirá apoyo y orientación por parte de un profesor/a tutor/a de la facultad que se le habrá asignado.

El proceso de tutorización se iniciará con un seminario que servirá para explicar de forma general las estrategias útiles en el proceso de selección del tema, elaboración, tutorización, seguimiento y evaluación del trabajo. En el TFG_I y II el tutor es la misma persona y organizará las tutorías combinando el formato de grupo reducido y las tutorías individuales según el criterio del tutor. En el TFG_I se elabora la fundamentación y la viabilidad de la propuesta. En el TFG_II se desarrollará la propuesta según la memoria propuesta y se llevará a cabo la presentación y defensa oral del TFG que será evaluada por un tribunal.

En la carpeta Organización de la asignatura del Campus Virtual, el estudiante encontrará el Plan Docente y los documentos con las orientaciones, normas y criterios de evaluación relacionados con el TFG.

Objetivos específicos del Trabajo de Fin de Grado II

- Desarrollar y presentar una propuesta de proyecto de investigación centrado en un problema de la disciplina Nutrición Humana y Dietética.

COMPETENCIAS GENÉRICAS:

- Capacidad para la comunicación oral y escrita en la propia lengua nativa.
- Habilidad en el uso de la información (habilidad para comprender y analizar la información de fuentes diferentes).
- Destrezas de investigación.
- Capacidad para generar nuevas ideas.
- Capacidad para el diseño y la dirección de proyectos.

CONTENIDOS:

En el TFG la actividad principal consiste en integrar los conocimientos que el alumno ha alcanzado durante sus estudios de grado.

EVALUACIÓN:

La evaluación será individual y se basa en 3 conceptos, el proceso de elaboración o seguimiento, la memoria y la presentación y defensa oral:

1. **Proceso de elaboración o informe de seguimiento (30%):** En este proceso el estudiante recibe el apoyo de un tutor que le orientará y le dará apoyo. El tutor y el estudiante deben establecer un plan de trabajo y un plan de tutorías donde se especifique la periodicidad, de forma que el tutor pueda seguir el proceso de realización del trabajo, orientar en la redacción de la memoria escrita y en la elaboración de la exposición oral y la defensa pública. Se ha diseñado una tabla de indicadores que ayudarán a calificar el proceso de elaboración denominada Informe de Seguimiento TFG_II (anexo 6, doc6). También se ha diseñado un documento (doc8) que puede ser de utilidad para la planificación de las tutorías y que se encuentra en el anexo número 8.
2. **Memoria escrita (50%):** En este documento escrito el alumno refleja todo el proyecto y es el resultado final de todo el proceso. Debe estar elaborado siguiendo las pautas que el alumno encontrará indicadas en el documento 4 (anexo 4, doc4). Estos apartados y sus indicaciones han sido elaborados para poder evaluar un proyecto tal como se hace en el contexto real, como para poder equilibrar el nivel de exigencia de este trabajo en el contexto académico y, por tanto, de las competencias que deben evaluarse. Se ha elaborado una tabla de indicadores para ayudar en el proceso de evaluación y calificación a los miembros del tribunal, y al mismo tiempo debe servir de orientación para el alumno (anexo 9, doc9).
3. **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 dos profesores que habrán leído la memoria escrita. Es un acto académico de carácter público. La duración será de 30 minutos como máximo y estarán repartidos de la siguiente manera: entre 10 - 15 minutos para la exposición oral y un máximo de 10 minutos por las preguntas del tribunal y las respuestas del alumno. Para ayudar en la evaluación se ha elaborado una tabla de indicadores (anexo 5, doc5).

La calificación global y final de TFG_II la elaborará el tribunal teniendo presentes estos tres conceptos. Se ha creado el documento número 7, que recoge de forma resumida la evaluación final y su cálculo. En el caso de que el alumno obtenga una calificación de 9 puntos o más el tribunal podrá proponer la Matrícula de Honor.

BIBLIOGRAFÍA:

- Real Decreto 861/2010, de 2 de julio de 2010 en que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias. 3 de julio de 2010. BOE. 161:58545-68.
- Normativa del treball de fi de grau (TFG). *Normativa acadèmica dels estudis de grau de la UVic*. Curs acadèmic 2012/2013. 25 de juny de 2012.pp:15-17.