

UVIC

UNIVERSITAT DE VIC
UNIVERSITAT CENTRAL
DE CATALUNYA

GUIA DEL ESTUDIANTE 2018-2019

FACULTAT DE CIÈNCIES DE LA SALUT I EL BENESTAR

GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA



ÍNDICE

PRESENTACIÓN	1
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD Y EL BIENESTAR	2
Titulaciones	2
Departamentos	2
Órganos de gobierno	2
CALENDARIO ACADÉMICO	4
Calendario del centro	4
ORGANIZACIÓN DE LA ENSEÑANZA	5
Objetivos generales	5
Metodología	5
Proceso de evaluación	6
PLAN DE ESTUDIOS	8
ASIGNATURAS OBLIGATORIAS DE PRIMER CURSO	11
Bioquímica	11
English for Health Sciences	15
Estudio del Cuerpo Humano I	18
Química de los Alimentos	22
Bioestadística y Sistemas de Información	26
Bromatología	30
Estudio del Cuerpo Humano II	34
Nutrición Básica	38
Cultura, Sociedad y Alimentación	43
Psicología	47
ASIGNATURAS OBLIGATORIAS DE SEGUNDO CURSO	51
Farmacología	51
Fisiopatología I	55
Fundamentos de la Dietética	59
Microbiología Alimentaria	63
Dietética y Ciclo Vital	66
Fisiopatología II	70
Nutrición Avanzada	74
Toxicología e Higiene de los Alimentos	78
Bioética	81
Salud Pública	85
Tecnología Culinaria	89
ASIGNATURAS OBLIGATORIAS DE TERCER CURSO	92
Dietoterapia I	92
Economía y Marketing Aplicado a los Servicios de Alimentación	96
Nutrición Comunitaria	99
Restauración Colectiva	102
Dietoterapia II	104
Estrategias de Educación Alimentaria	107
Dietética Aplicada a la Diversidad	111
Elaboración de Proyectos	114
Gestión de la Calidad	117
Legislación Alimentaria	120
Nutrición y Deporte	123
Prácticum I	127
ASIGNATURAS OBLIGATORIAS DE CUARTO CURSO	129
Atención Integrada	129
Dietoterapia III	131
Emprendimiento y Comunicación Estratégica	134
Nuevas Tendencias en Productos Alimentarios	136
Resolución de Casos Complejos	138

Prácticum II	140
Prácticum III	143
Trabajo de Fin de Grado	146
ASIGNATURAS OPTATIVAS	149
Ayudas Ergogénicas en el Deporte	149
Dietoterapia Infantil	151
Nutrición y Cooperación en Situaciones de Emergencias Nutricionales	153
Nutrición y Medio Ambiente	156
Psicología de la Alimentación	158
Restauración, Creatividad y Gastronomía	160
Terapias Complementarias Aplicadas en el Ámbito de la Dietética	162

PRESENTACIÓN

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

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

El 2018-2019 queremos seguir consolidando el liderazgo y la excelencia académica a través del establecimiento de planes de estudio innovadores que garanticen el desarrollo competencial de los profesionales. Nuestro objetivo es preparar a la próxima generación de líderes en las disciplinas integradas en la Facultad de Ciencias de la Salud y el Bienestar, ya sea en los grados, los másteres o en los estudios de doctorado. Queremos que nuestros alumnos se conviertan en profesionales del futuro, competentes para liderar y transformar la atención en la salud y en los cuidados, capaces al mismo tiempo de dar respuesta a la rápida y compleja evolución del entorno sanitario a través de la excelencia académica y de la práctica clínica, de la innovación, de la investigación y también de las asociaciones establecidas con la comunidad y con iniciativas internacionales.

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

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

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

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD Y EL BIENESTAR

Titulaciones

Grados

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

Másteres oficiales

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

Departamentos

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

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

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

- Departamento de Ciencias de la Salud:
 - Directora: Dra. Emília Chirveches
- Departamento de Ciencias Sociales y del Bienestar:
 - Directora: Dra. Ester Busquets
- Departamento de Ciencias Básicas y Metodológicas:
 - Directora: Dra. Montserrat Serra
- Adjunto a la dirección de los departamentos: Sr. Àngel Torres

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: Dra. Paola Galbany
- Vicedecana: Dra. Míriam Torres
- Jefa de estudios: Dra. Tamara Gastelaars
- Directora del Departamento de Ciencias de la Salud: Dra. Emília Chirveches
- Directora del Departamento de Ciencias Sociales y del Bienestar: Dra. Ester Busquets
- Directora del Departamento Ciencias Básicas y Metodológicas: Dra. Montserrat Serra
- Adjunto a la dirección de los departamentos: Sr. Àngel Torres
- Coordinadora de la titulación de Enfermería: Sra. Eva Rovira
- Coordinador de la titulación de Fisioterapia: Sr. Marc Vidal
- Coordinadora de la titulación de Terapia Ocupacional: Dra. Judit Rusiñol
- Coordinadora de la titulación de Nutrición Humana y Dietética: Dra. Anna Vila
- Delegado para la Investigación: Dr. Javier Jerez
- Delegado del Programa de Doctorado: Dr. Joan Carles Casas

- Coordinador de Formación Continua: Dr. Jordi Naudó
- Coordinadoras de Prácticas: Sra. Olga Isern y Sra. Anna Escibà
- Coordinadora de Relaciones Internacionales y Movilidad: Sra. Montse Romero

CALENDARIO ACADÉMICO

Calendario del centro

Docencia

El curso académico se distribuirá entre el 17 de septiembre de 2018 y el 28 de junio de 2019:

- 1.º semestre: del 17 de septiembre de 2018 al 1 de febrero de 2019
- 2.º semestre: del 4 de febrero de 2019 al 14 de junio del 2019

Vacaciones de Navidad

- Del 22 de diciembre de 2018 al 6 de enero de 2019, ambos incluidos.

Vacaciones de Semana Santa

- Del 13 al 22 de abril de 2019, ambos incluidos.

Días festivos

- 10 de septiembre, puente
- 11 de septiembre, Diada Nacional de Cataluña
- 12 de octubre, El Pilar
- 1 de noviembre, Todos los Santos
- 2 de noviembre, puente
- 6 de diciembre, La Constitución
- 7 de diciembre, puente
- 8 de diciembre, La Inmaculada
- 23 de abril, Sant Jordi
- 1 de mayo, Día del Trabajador
- 24 de junio, San Juan
- 5 de julio, San Miguel y Fiesta Mayor de Vic

ORGANIZACIÓN DE LA ENSEÑANZA

Objetivos generales

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

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

Metodología

Los créditos ECTS

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

Las competencias

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

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

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

La organización del trabajo académico

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

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

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

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

El plan de trabajo

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

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

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

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

Proceso de evaluación

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

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

evaluación con el mismo nivel de importancia:

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

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

Esta evaluación contempla dos periodos diferenciados:

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

PLAN DE ESTUDIOS

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

* Cada curso está organizado en dos semestres de 30 créditos cada uno de ellos. La distribución de las asignaturas por semestre puede variar según el curso académico.

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

SEGUNDO CURSO

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

TERCER CURSO

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

CUARTO CURSO

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

OPTATIVAS - SIN ITINERARIO

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

ASIGNATURAS OBLIGATORIAS DE PRIMER CURSO

Bioquímica

Bioquímica

Tipología: Formación Básica (FB)

Créditos: 6,0

Lengua de impartición: catalán, español

PROFESORADO

- Eulàlia Bosch Presegué
- Montserrat Serra Mas

OBJETIVOS:

Esta asignatura pertenece a la materia Bioquímica, incluida dentro del módulo de Formación Básica correspondiente a la rama de Ciencias de la Salud. En *Bioquímica* se pretende que el estudiante conozca las características generales del funcionamiento del organismo 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.

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, como se regulan y cómo se integran.
- Conocer las bases de la transmisión de la información genética, tanto en organismos procariotas como eucariotas.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

-
- RA1. Conoce los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética.
 - RA2. Explica y relaciona las funciones de las principales biomoléculas, de las vías metabólicas y su regulación a nivel celular en el organismo humano.
 - RA3. Comprende los mecanismos moleculares de almacenamiento y expresión de la información hereditaria.
 - RA4. Elabora informes y documentos escritos (principalmente de carácter técnico) con corrección ortográfica y gramatical en catalán y en español.
 - RA5. Usa correctamente la terminología científica y médica.
 - RA6. Evalúa de forma global los procesos de aprendizaje llevados a cabo de acuerdo con las planificaciones y objetivos planteados y establece medidas de mejora individual.

- RA7. Adquiere y demuestra conocimientos avanzados de los aspectos teóricos y prácticos y de la metodología de trabajo en el ámbito de la nutrición humana y dietética.

COMPETENCIAS

Específicas

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

Básicas

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

Transversales

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

CONTENIDOS:

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

EVALUACIÓN:

Según la Normativa de la UVic aprobada por el Consejo de Dirección (curso 2015/2016) habrá una única convocatoria oficial que contemplará dos periodos diferentes de evaluación:

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

Modalidad presencial

Período ordinario

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

1. Evaluación de los temas: 70 % (recuperable)
 1. Primer parcial: 33 %
 2. Segundo parcial: 37 %
2. Actividades y cuestionarios en línea: 20 % (no recuperables)
3. Prácticas: 10 %
 1. Dossier de prácticas y asistencia a las prácticas (no recuperable)
 2. Examen de prácticas (recuperable)

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

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

Periodo de evaluación complementaria

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

Modalidad semipresencial

Período ordinario

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

1. Evaluación de los temas: 70 % (recuperable)
 1. Primer parcial: 33 %
 2. Segundo parcial: 37 %. **Importante: Como el primer parcial se realizará en línea a través del campus, se exigirá una nota mínima de 5 del segundo parcial para poder hacer media de las notas de la asignatura. En caso contrario habrá que presentarse presencialmente en la evaluación complementaria.**
2. Ejercicios y cuestionarios: 20 % (no recuperables)
3. Actividades en línea: 10 % (no recuperable)

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

Periodo de evaluación complementaria

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

IMPORTANTE

El plagio o la copia de trabajo ajeno son penalizados en todas las universidades y, según la Normativa de derechos y deberes de los y las estudiantes de la Universidad de Vic, constituyen faltas graves. Es por ello que en el transcurso de esta asignatura, cualquier indicio de plagio o de apropiación indebida de textos o ideas de otras personas (sean autores/as, Internet o compañeros/as de clase) se traducirá de manera automática en un suspenso. Para facilitar la citación apropiada de textos y materiales, hay que consultar las orientaciones y pautas de citación académica disponibles en la página web de la Biblioteca de la UVic.

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

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

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

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

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

English for Health Sciences

Tipología: Formación Básica (FB)

Créditos: 6,0

Lengua de impartición: inglés

PROFESORADO

- Docencia no asignada
- Josefina Guix Soldevila

OBJETIVOS:

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

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

COMPETENCIAS

Específicas

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

Básicas

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

Transversales

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

CONTENIDOS:

Topics

1. Careers in Dietetics
2. The Human Body
3. Food: a Fact of Life
4. Sports Nutrition
5. Food and Culture

Language in Use

1. Questions
2. Tenses
3. Conditionals
4. Reported Speech

EVALUACIÓN:

Según la Normativa de la UVic aprobada por el Consejo de Dirección (curso 2015/2016) habrá una única convocatoria oficial que contemplará dos periodos diferentes de evaluación:

1. Periodo ordinario que tendrá lugar dentro del período lectivo.
2. Periodo de evaluación complementaria.

Período ordinario

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

- Exam 1: 15 % (recuperable).
- Exam 2: 30 % (recuperable).
- Project 1: 15 % (no recuperable).

- Listening: 15 % (no recuperable).
- Project 2: 10 % (no recuperable).
- Speaking: 15 % (no recuperable).

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

Periodo de evaluación complementaria

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

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

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

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

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

Estudio del Cuerpo Humano I

Tipología: Formación Básica (FB)

Créditos: 6,0

Lengua de impartición: catalán, español

PROFESORADO

- Docencia por asignar
- Elisabet Dachs Cabanas
- Eulàlia Bosch Presegué

OBJETIVOS:

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

La asignatura de *Estructura y Función del Cuerpo Humano I* tiene como objetivo principal que los estudiantes adquieran:

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

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

COMPETENCIAS

Específicas

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

Básicas

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

Transversales

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

CONTENIDOS:

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

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

EVALUACIÓN:

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

Modalidad presencial

- Examen parcial 1: 15 % (recuperable). En el aula con apuntes.
- Examen parcial 2: 15 % (recuperable). En el aula con apuntes.
- Examen parcial 3: 35 % (recuperable). En el aula **sin** apuntes.
- Preguntas integrativas: 15 % (no recuperables). Presencial o en formato de vídeo.
- Actividades: 20 % (no recuperables). Dentro o fuera del aula.

Modalidad semipresencial

- Examen parcial 1: 15 % (recuperable). En el aula con apuntes.
- Examen parcial 2: 15 % (recuperable). En el aula con apuntes.
- Examen parcial 3: 35 % (recuperable). En el aula **sin** apuntes.
- Preguntas integrativas: 15 % (no recuperables). En formato de vídeo.
- Actividades: 20 % (no recuperables). Dentro o fuera del aula.

Las actividades no recuperables harán media con la nota obtenida al final del periodo lectivo, siempre y cuando la nota media de los exámenes parciales sea igual o superior a 4.

Además, los estudiantes de la modalidad semipresencial deberán tener una nota igual o superior a 4,5 en el examen parcial 3.

Para superar satisfactoriamente la asignatura se debe obtener una nota igual o superior a 5.

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

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

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

Química de los Alimentos

Tipología: Obligatoria (OB)

Créditos: 6,0

Lengua de impartición: catalán, español

PROFESORADO

- Jordi Viver Fabregó

OBJETIVOS:

La asignatura de *Química de los Alimentos* pertenece a la materia de Ciencias de los Alimentos, incluida dentro del módulo de Ciencias de los Alimentos e Higiene y Seguridad Alimentaria. Se trata de una asignatura que tiene como objetivo principal conseguir que el alumnado pueda entender qué son y cómo funcionan los alimentos a nivel molecular y, de este modo, pueda comprender y predecir el comportamiento y las características de estos alimentos.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

- RA66. Aplica correctamente los conceptos fundamentales de la química en el estudio de los alimentos.
- RA67. Analiza los principales componentes de los alimentos.
- RA68. Identifica las modificaciones que sufren los alimentos como consecuencia de los principales procesos tecnológicos.
- RA70. Conoce la composición química, las propiedades fisicoquímicas, el valor nutritivo, la biodisponibilidad y las características organolépticas de los alimentos y productos e ingredientes alimenticios.
- RA74. Interpreta las modificaciones que sufren los alimentos y los productos e ingredientes alimenticios como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.
- RA82. Adquiere y demuestra conocimientos avanzados de los aspectos teóricos y prácticos y de la metodología de trabajo en el ámbito de la nutrición humana y dietética.
- RA83. Identifica sus propias necesidades formativas y sabe organizar su propio aprendizaje con un alto grado de autonomía en todo tipo de contextos (estructurados o no).

COMPETENCIAS

Específicas

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

Básicas

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

Transversales

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

CONTENIDOS:

Contenidos teóricos

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

Contenidos prácticos

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

EVALUACIÓN:

Según la normativa de la UVic aprobada por el Consejo de Dirección (curso 2015/2016) habrá una única convocatoria oficial que contemplará dos periodos diferentes de evaluación:

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

Período ordinario

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

- Actividad 1: una prueba escrita al finalizar el tema 2 (30 % de la nota final; RA66, RA70 y RA82). Actividad recuperable.
- Actividad 2: una prueba escrita de los temas 3 y 4 (30 % de la nota final; RA66, RA68, RA70, RA74 y RA82). Actividad recuperable.
- Actividad 3: prácticas (30 % de la nota final; RA67, RA68, RA74 y RA82). Actividad no recuperable. En la evaluación de las prácticas se contemplará:
 - Evaluación del trabajo en el laboratorio
 - Control de asistencia
 - Informe final del grupo
- Actividad 4: ejercicios propuestos (10 % de la nota final; RA82 y RA83). Actividad no recuperable.

Crterios específicos de la asignatura

- Los alumnos semipresenciales harán el examen de la actividad 1 en línea.
- En el examen final se realizará el examen de la actividad 2 y será presencial para todos los alumnos.
- En el examen del período complementario sólo se podrá recuperar una sola de las actividades recuperables (actividad 1 o 2) y será presencial para todos los alumnos.
- Hay que aprobar todos las pruebas escritas con una nota igual o superior a 5 para aprobar la asignatura.
- Las notas de prácticas y los ejercicios propuestos no se pueden recuperar.
- La nota de prácticas se guarda un año.
- La no asistencia a una sesión de prácticas implica un cero en la evaluación de esta práctica.
- Un ejercicio propuesto y entregado fuera de plazo sólo puede valer un 50 % del total asignado a este ejercicio.

Periodo de evaluación complementaria

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

Importante

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

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

Crterios generales de evaluación de la Facultad

- La tenencia de teléfonos móviles o similares (*smartphones*, tabletas, etc.) durante la realización de las pruebas conlleva un cero en la prueba.
- La no comparecencia o no presentación dentro de los plazos establecidos de alguna de las actividades de evaluación otorga una nota de cero. Esta calificación se tendrá en cuenta en el momento de calcular la nota final de la asignatura.
- Se obtendrá la nota de la asignatura ponderando, con los porcentajes respectivos, las medias aritméticas de las diferentes actividades.

- El estudiante tendrá la opción de volverse a examinar de las pruebas recuperables suspendidas. Las pruebas de recuperación tendrán lugar durante las últimas semanas del semestre, destinadas a esta función, y no se podrá recuperar más del 50 % de la asignatura.
- Si se renuncia a acceder a la prueba de recuperación, se mantendrá la nota alcanzada en primera instancia.
- En las actividades no recuperables no se exigen notas mínimas para poder calcular la nota final de la asignatura.

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

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

Bioestadística y Sistemas de Información

Tipología: Formación Básica (FB)

Créditos: 6,0

Lengua de impartición: catalán, español

PROFESORADO

- Eva Cirera Viñolas

OBJETIVOS:

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

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

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

- Conoce las bases conceptuales que le permitirán realizar búsquedas en las principales fuentes documentales del ámbito de la salud. (R1)
- Identifica la estructura y el contenido de un artículo original en una publicación científica. (R2)
- Conoce la estadística aplicada a las ciencias de la salud y aplica correctamente las pruebas idóneas en relación con cada problema de estudio. (R3)
- Interpreta los resultados obtenidos derivados de las pruebas estadísticas empleadas. (R4)
- Aplica de forma efectiva un paquete estadístico para el análisis de datos. (R5)
- Se desenvuelve correctamente en el uso general de las TIC y, en general, en los entornos tecnológicos propios del ámbito profesional. (R6)
- Elabora informes y documentos escritos (principalmente de carácter técnico) con corrección ortográfica y gramatical en catalán, español y inglés. (R7)
- Recopila e interpreta datos e informaciones sobre las que puede fundamentar sus conclusiones, incluyendo reflexiones sobre asuntos de índole social, científica o ética en el ámbito de la nutrición humana y dietética. (R8)

COMPETENCIAS

Específicas

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

Básicas

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

Transversales

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

CONTENIDOS:

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

EVALUACIÓN:

Pruebas individuales

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

Actividad en grupo

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

Participación individual

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

Calificación final del periodo ordinario

- Se calcula haciendo la media ponderada de todas las actividades y se libera la asignatura si obtiene una nota superior o igual a 5 sobre 10.
- Las actividades de la evaluación no presentadas constarán como 0.
- Para poder calcular la nota final (media ponderada de las actividades) es necesario obtener una nota mínima de 3,5 sobre 10 en las pruebas de los temas 2 y 3 de Estadística descriptiva y Estadística inferencial respectivamente.

Calificación final de evaluación complementaria

El estudiante podrá ser evaluado de nuevo de aquellas tareas, actividades o pruebas que no se hayan superado satisfactoriamente en el marco del periodo ordinario. La evaluación en este segundo período no puede representar más del 50 % de la nota final de la asignatura. Por lo tanto, sólo es recuperable uno de los dos controles de los temas 3 y 4 de Estadística descriptiva y Estadística inferencial, respectivamente. Como en el periodo ordinario, para poder calcular la nota final es necesario obtener una nota mínima de 3,5 sobre 10 de los temas 2 y 3 de Estadística descriptiva y Estadística inferencial, respectivamente.

La nota final se calcula haciendo la media ponderada de todas las actividades, utilizando la calificación más alta entre la ordinaria y la complementaria y se aprueba la asignatura si obtiene una nota final superior o igual a 5 sobre 10.

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

Importante: El plagio o la copia de trabajo ajeno son penalizados en todas las universidades y, según la Normativa de derechos y deberes de los y las estudiantes de la Universidad de Vic, constituyen faltas graves. Es por ello que en el transcurso de esta asignatura, cualquier indicio de plagio o de apropiación indebida de textos o ideas de otras personas (sean autores/as, Internet o compañeros/as de clase) se traducirá de manera automática en un suspenso. Para facilitar la citación apropiada de textos y materiales, hay que consultar las orientaciones y pautas de citación académica disponibles en la página web de la Biblioteca de la UVic.

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

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

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

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

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

Bromatología

Bromatología

Tipología: Obligatoria (OB)

Créditos: 6,0

Lengua de impartición: catalán, español

PROFESORADO

- Anna Maria Dalmau oda
- Míriam Torres Moreno

OBJETIVOS:

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

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

Los objetivos generales de esta asignatura son:

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

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

incluyendo reflexiones sobre asuntos de índole científica.

COMPETENCIAS

Generales

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

Específicas

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

Transversales

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

CONTENIDOS:

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

- Métodos sensoriales de análisis de alimentos

EVALUACIÓN:

Según la normativa de la UVic aprobada por el Consejo de Dirección (curso 2015/2016) habrá una única convocatoria oficial que contemplará dos periodos diferentes de evaluación:

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

Período ordinario

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

Actividades de evaluación que representan el 100 % de la nota final (NF):

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

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

Para aprobar la asignatura es necesario tener una nota ≥ 5 en la nota media de los dos exámenes parciales.

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

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

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

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

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

- Ejercicio 1: Características y componentes de los alimentos (10 % de la NF)
- Ejercicio 2: Etiquetado (5 % de la NF)
- Ejercicio 3: Alimentos de origen animal (10 % de la NF)
- Ejercicio 4: Alimentos de origen vegetal (5 % de la NF)
- Cuestionarios y ejercicios de autoevaluación (voluntarios, sin ponderación)

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

Observación

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

Periodo de evaluación complementaria

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

Importante

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

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

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

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

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

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

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

Estudio del Cuerpo Humano II

Estudio del Cuerpo Humano II

Tipología: Formación Básica (FB)

Créditos: 6,0

Lengua de impartición: catalán, español

PROFESORADO

- Xavier Fernàndez Sala

OBJETIVOS:

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

La asignatura de *Estructura y Función del Cuerpo Humano II* tiene como objetivo principal que los estudiantes adquieran:

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

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

COMPETENCIAS

Específicas

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

Básicas

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

Transversales

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

CONTENIDOS:

1. Sistema nervioso:

- Generalidades anatómicas
- Neurofisiología: potencial de membrana en reposo, potencial graduado, potencial de acción, propagación del impulso nervioso, transmisión sináptica, neurotransmisores.
- Organización de los centros nerviosos
- Médula espinal: reflejos somáticos
- Corteza motora primaria y sistema piramidal
- Sistema extrapiramidal
- Funciones del cerebelo
- Sistema nervioso autónomo
- Sentidos especiales: gusto, olfato, oído y vista

2. Sistema locomotor:

- Funciones del aparato locomotor
- Tejido óseo: funciones básicas, estructura del hueso, tipo de tejido óseo. Osificación, crecimiento óseo, remodelación ósea
- Sistema esquelético: esqueleto axial, esqueleto apendicular, articulaciones.
- Tejido muscular: contracción muscular, tipos de contracciones y tipos de fibras
- Sistema muscular: tipos de músculos. Origen e inserción y acción. Ligamento y tendón

3. Sistema endocrino:

- Principios fundamentales de la endocrinología. Glándulas endocrinas
- Hormonas: tipos, receptores hormonales y mecanismos de acción. Control de la secreción hormonal
- Hipotálamo e hipófisis (adenohipófisis y neurohipófisis): anatomía, hormonas, funciones y regulación de la secreción
- Glándula tiroides: hormonas, funciones y regulación de la secreción
- Regulación del metabolismo del calcio: PTH, calcitonina y vitamina D
- Glándulas adrenales: corteza adrenal (mineralocorticoides y glucocorticoides), médula adrenal

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

EVALUACIÓN:

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

Modalidad presencial

- Examen parcial 1: 15 % (recuperable). En el aula con apuntes.
- Examen parcial 2: 15 % (recuperable). En el aula con apuntes.
- Examen parcial 3: 35 % (recuperable). En el aula **sin** apuntes.
- Preguntas integrativas: 15 % (no recuperables). Presencial o formato vídeo.
- Actividades: 20 % (no recuperables). Dentro o fuera del aula.

Modalidad semipresencial

- Examen parcial 1: 15 % (recuperable). En el aula con apuntes.
- Examen parcial 2: 15 % (recuperable). En el aula con apuntes.
- Examen parcial 3: 35 % (recuperable). En el aula **sin** apuntes.
- Preguntas integrativas: 15 % (no recuperables). Formato en vídeo.
- Actividades: 20 % (no recuperables). Dentro o fuera del aula.

Las actividades no recuperables harán media con la nota obtenida al final del periodo lectivo, siempre y cuando la nota media de los exámenes parciales sea igual o superior a 4.

Además, los estudiantes de la modalidad semipresencial deberán tener una nota igual o superior a 4,5 en el examen parcial 3.

Para superar satisfactoriamente la asignatura se debe obtener una nota igual o superior a 5.

Periodo de evaluación complementaria

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

Importante

El plagio o la copia de trabajo ajeno son penalizados en todas las universidades y, según la Normativa de derechos y deberes de los y las estudiantes de la Universidad de Vic, constituyen faltas graves. Es por ello que en el transcurso de esta asignatura, cualquier indicio de plagio o de apropiación indebida de textos o ideas de otras personas (sean autores/as, Internet o compañeros/as de clase) se traducirá de manera automática en un suspenso. Para facilitar la citación apropiada de textos y materiales, hay que consultar las orientaciones y pautas de citación académica disponibles en la página web de la Biblioteca de la UVic.

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

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

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

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

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

Nutrición Básica

Nutrición Básica

Tipología: Obligatoria (OB)

Créditos: 6,0

Lengua de impartición: catalán, español

PROFESORADO

- Blanca Ribot Serra
- Eulàlia Bosch Presegué

OBJETIVOS:

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

No existen requerimientos previos pero es recomendable haber cursado *Bioquímica* y *Estudio del Cuerpo Humano 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 relacionar dicho conocimiento con las necesidades corporales y las recomendaciones diarias de nutrientes en las personas sanas.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

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

COMPETENCIAS

Específicas

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

Básicas

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

Transversales

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

CONTENIDOS:

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

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

EVALUACIÓN:

Según la Normativa de la UVic aprobada por el Consejo de Dirección (curso 2015/2016) habrá una única convocatoria oficial que contemplará dos periodos diferentes de evaluación:

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

Modalidad presencial

Período ordinario

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

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

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

Periodo de evaluación complementaria

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

Modalidad semipresencial

Período ordinario

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

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

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

Periodo de evaluación complementaria

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

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

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

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

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

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

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

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

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

Cultura, Sociedad y Alimentación

Tipología: Formación Básica (FB)

Créditos: 6,0

Lengua de impartición: catalán, español

PROFESORADO

- Anna Ramon Aribau

OBJETIVOS:

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

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

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

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

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

- Analiza y tiene en cuenta los factores sociales y culturales que influyen en las decisiones y conductas alimentarias.
- Identifica la diversidad entre las diferentes sociedades y culturas o dentro de una misma sociedad en relación con los alimentos preferidos y más utilizados.
- Muestra habilidades para la reflexión crítica en los procesos vinculados al ejercicio de la profesión.
- Plantea intervenciones en coherencia con los valores democráticos y de sostenibilidad mostrando respeto por los derechos fundamentales de las personas.
- Se desenvuelve en situaciones complejas o que requieren el desarrollo de nuevas soluciones.
- Recopila e interpreta datos e informaciones sobre las que puede fundamentar sus conclusiones, incluyendo reflexiones sobre asuntos de índole social, científica o ética en el ámbito de la nutrición humana y dietética.
- Analiza las situaciones desde una perspectiva global e integral y es capaz de relacionar los elementos sociales, culturales, económicos y políticos según corresponda.

COMPETENCIAS

Específicas

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

Básicas

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

Transversales

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

CONTENIDOS:

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

EVALUACIÓN:

Según la Normativa de la UVic aprobada por el Consejo de Dirección (curso 2016/2017) habrá una única convocatoria oficial que contemplará dos periodos diferentes de evaluación:

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

Período ordinario

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

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

Periodo de evaluación complementaria

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

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

Importante

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

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

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

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

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

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

Psicología

Psicología

Tipología: Formación Básica (FB)

Créditos: 6,0

Lengua de impartición: catalán, español

PROFESORADO

- Emilia Comas Carbonell

OBJETIVOS:

Esta asignatura pertenece a la materia de Psicología, incluida dentro del módulo de Formación Básica.

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

Sus objetivos son:

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

1. Reconoce los factores psicosociales que intervienen e inciden en el comportamiento humano y en el proceso de salud-enfermedad. (RA1)
2. Distingue e conoce los diferentes momentos en el proceso de desarrollo evolutivo. (RA2)
3. Comprende la importancia de la respuesta subjetiva de crisis y conflicto. (RA3)
4. Conoce y utiliza la terminología específica de psicología. (RA4)
5. Adquiere herramientas básicas de abordaje psicológico que puede emplear en su praxis profesional. (RA5)

COMPETENCIAS

Generales

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

Específicas

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

Básicas

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

Transversales

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

CONTENIDOS:

Módulo 1. Psicología general: modelos teóricos y salud mental

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

Módulo 2. Psicología de la salud

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

Módulo 3. Psicología evolutiva

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

EVALUACIÓN:

La evaluación de la asignatura se hace siguiendo los criterios de evaluación continua y, con este fin, se tendrá en cuenta la consecución de las diferentes actividades de trabajo individual y grupal. La calificación final de la asignatura será la suma del porcentaje correspondiente a cada una de las pruebas de evaluación

establecidas. Todas las actividades formativas son evaluables.

Según la Normativa de la UVic aprobada por el Consejo de Dirección (curso 2015/2016) habrá una única convocatoria oficial que contemplará dos periodos diferentes de evaluación:

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

Período ordinario

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

- 20 % Prueba de validación competencial 1 (recuperable) (RA1, RA4, RA5)
- 30 % Prueba de validación competencial 2 (recuperable) (RA1, RA2, RA3, Ra4 y RA5)
- 25 % Trabajo de psicología evolutiva:
 - 15 % Trabajo escrito
 - 10 % Exposición oral (no recuperable) (RA2, RA4)
- 20 % Actividades formativas evaluativas (A) (no recuperable) (RA1, RA3, RA4, RA5)
- 5 % Participación en el aula presencial/virtual (no recuperable) (RA1, RA3, RA4, RA5)

Periodo de evaluación complementaria

El estudiante que no supere algunas de las actividades consideradas recuperables, podrá recuperar en este periodo hasta el 50% de las actividades evaluativas de la asignatura.

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

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

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

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

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

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

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

ASIGNATURAS OBLIGATORIAS DE SEGUNDO CURSO

Farmacología

Farmacología

Tipología: Obligatoria (OB)

Créditos: 3,0

Lengua de impartición: catalán, español

PROFESORADO

- Ester Goutan Roura
- Núria Fonts Serra

OBJETIVOS:

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

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

Los objetivos que se pretenden alcanzar en esta asignatura son:

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

- Aplica la farmacoterapia a partir del conocimiento de los principios básicos de la farmacología y del acceso a las fuentes documentales del ámbito y analiza las indicaciones, dosis y vías de administración de los medicamentos de acuerdo con los diferentes grupos terapéuticos, los mecanismos de acción y efectos farmacológicos.
- Usa correctamente la terminología científica y médica.
- Elabora informes y documentos escritos (principalmente de carácter técnico) con corrección ortográfica y gramatical en catalán, español y inglés.
- Se desenvuelve bien en situaciones complejas o que requieren el desarrollo de nuevas soluciones.

- Recopila e interpreta datos e informaciones sobre las que puede fundamentar sus conclusiones, incluyendo reflexiones sobre asuntos de índole social, científica o ética en el ámbito de la nutrición humana y dietética.

COMPETENCIAS

Específicas

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

Básicas

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

Transversales

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

CONTENIDOS:

Bloque I. Introducción a la farmacología

- Historia de la farmacología. Conceptos generales de farmacología: Fármaco. Medicamento. Formas farmacéuticas y vías de administración. Farmacocinética. Farmacodinamia. Farmacovigilancia.

Bloque II. Farmacología de aparatos y sistemas

- Farmacología del sistema nervioso
 - Farmacoterapia del sistema nervioso autónomo: simpaticomiméticos, simpaticolíticos, parasimpaticomiméticos y parasimpaticolíticos
 - Farmacología del sistema nervioso central: antipsicóticos, ansiolíticos y antidepresivos
- Farmacología del dolor y la inflamación
 - Analgésicos y antipiréticos
 - Opioides
- Farmacología del aparato digestivo y del metabolismo
 - Fármacos para alteraciones relacionadas con la acidez
 - Fármacos para alteraciones funcionales
 - Laxantes/antidiarreicos
 - Antidiabéticos
 - Antiobesidad
 - Vitaminas y suplementos minerales
- Farmacología del aparato respiratorio
 - Antitusivos centrales, expectorantes y mucolíticos
 - Broncodilatadores: centrales, β -adrenérgicos, anticolinérgicos.
 - Corticosteroides

- Farmacología del aparato cardiovascular
 - Antihipertensivos
 - Diuréticos
 - Hipolipemiantes
- Farmacología de la sangre
 - Antianémicos
 - Fármacos para los trastornos hemostáticos
- Farmacología antiinfecciosa
 - Antibióticos
 - Antivíricos
 - Antifúngicos

Bloque III. Sesión integrativa

Bloque IV. Seminario de resistencia a los antibióticos

EVALUACIÓN:

Según la normativa de la UVic aprobada por el Consejo de Dirección (curso 2015/2016) habrá una única convocatoria oficial que contemplará dos periodos diferentes de evaluación:

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

Período ordinario

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

- Exámenes
 - Examen I (35 % de la nota final de la asignatura / recuperable).
 - Examen II (35 % de la nota final de la asignatura / recuperable).
- Trabajos de casos
 - Caso de digestivo (15 % de la nota final de la asignatura / **no** recuperable)
 - Entregas de casos (5 % de la nota final de la asignatura / **no** recuperable).
- Sesión integrativa (actividad en grupo) (10 % de la nota final de la asignatura / **no** recuperable)

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

Periodo de evaluación complementaria

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

Importante

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

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

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

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

Fisiopatología I

Fisiopatología I

Tipología: Formación Básica (FB)

Créditos: 6,0

Lengua de impartición: catalán, español

PROFESORADO

- Elvira Catalán March
- Xavier de Castro Gutierrez

OBJETIVOS:

La asignatura de *Fisopatología I* junto con la *II* son asignaturas que pertenecen a la materia de Fisiología, incluida dentro del módulo de Formación Básica del grado en Nutrición Humana y Dietética.

Los objetivos de la asignatura son que el estudiante:

- Conozca las alteraciones y discapacidades y especialmente los aspectos fisiopatológicos que ocasionan en las personas las enfermedades relacionadas con la nutrición.
- Se familiarice con los métodos generales de diagnóstico.
- Conozca los tratamientos médicos y quirúrgicos aplicados y el fundamento de esta aplicación.
- Comprenda y utilice correctamente la terminología científica y médica.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

- Identifica las enfermedades más prevalentes de los diferentes sistemas y aparatos corporales.
- Describe los principales signos y síntomas de las enfermedades utilizando la terminología propia de ciencias de la salud.
- Comprende los mecanismos fisiopatológicos de las enfermedades.
- Relaciona los aspectos nutricionales con el origen y el tratamiento de las diferentes enfermedades.

COMPETENCIAS

Específicas

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

Básicas

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

Transversales

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

CONTENIDOS:

Módulo 1. Fisiopatología general básica

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

Módulo 2. Patología del aparato digestivo

1. Recuerdo anatomofisiológico
2. Patología del esófago. Disfagia, pirosis y regurgitación. Cáncer de esófago
3. Patología del estómago. Dispepsia, úlcera y cáncer
4. Enfermedades del hígado (I). Esteatosis. Hepatitis
5. Enfermedades del hígado (II). Cirrosis. Hipertensión portal
6. Patología de las vías biliares. Dispepsia biliar. Colelitiasis. Coledocolitiasis
7. Pancreatitis aguda y crónica. Fibrosis quística del páncreas. Cáncer de páncreas
8. Diarrea aguda y crónica. Malabsorción intestinal
9. Enfermedad inflamatoria crónica intestinal
10. Patología del intestino grueso. Enfermedad diverticular de colon. Cáncer de colon
11. Fisiopatología de la oclusión intestinal
12. Fisiopatología del estreñimiento
13. Patología anorrectal frecuente
14. Fisiopatología de la vascularización del tubo digestivo: Hemorragia digestiva. Isquemia mesentérica

Módulo 3. Alergias e intolerancias alimentarias

1. Reacción adversa a los alimentos: alergia, intolerancia, intoxicación
2. Introducción al estudio de las alergias (I). Reacciones de hipersensibilidad
3. Alergias (II). Alergias cutáneas. Anafilaxia
4. Alergias alimentarias. Estudio de las más frecuentes: proteínas del huevo y de la leche

5. Intolerancia a los alimentos. Intolerancia al gluten (enfermedad celíaca)
6. Intolerancia alimentaria de causa enzimática (lactosa y otros), farmacológica o química y de causa indeterminada.

Módulo 4. Patología del sistema endocrino y metabolismo

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

Módulo 5. Oncología clínica

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

EVALUACIÓN:

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

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

Período ordinario

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

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

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

Periodo de evaluación complementaria

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

Importante

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

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

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

- Laso, FJ (2015). *Introducción a la medicina clínica: Fisiopatología y semiología* (3 ed.). Barcelona: Masson.
- Port, C.M. (2014). *Fisiopatología: Alteraciones de la salud. Conceptos básicos* (9 ed.). Filadelfia. USA: LIPPINCOTT WILLIAMS AND WILKINS. WOLTERS KLUWER HEALTH.
- Sisinio de Castro; J.L. Perez Arellano (2013). *Manual de Patología General: Sisinio de Castro* (7 ed.). Barcelona: Masson.
- Tortora, GJ (2013). *Principios de anatomía y fisiología: Anatomía y Fisiología* (13 ed.). Madrid: Panamericana.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

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

Fundamentos de la Dietética

Tipología: Obligatoria (OB)

Créditos: 6,0

Lengua de impartición: catalán, español

PROFESORADO

- Martí Noguera Soldevila
- Rosa Maria Espinosa Arboix

OBJETIVOS:

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

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

Los objetivos generales de esta asignatura son:

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

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

enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.

- Diseña y hace valoraciones nutricionales para identificar las necesidades de la población en términos de alimentación y nutrición, e identifica los determinantes de salud nutricional.
- Prescribe el tratamiento específico correspondiente al ámbito de competencia del dietista-nutricionista.
- Domina las herramientas básicas TIC utilizadas en el ámbito de la alimentación, la nutrición y la dietética.

COMPETENCIAS

Generales

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

Específicas

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

Básicas

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

Transversales

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

CONTENIDOS:

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

calibración de dietas.

6. Valoración del estado nutricional del individuo

- Métodos de evaluación del estado nutricional e interpretación de datos antropométricos.

EVALUACIÓN:

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

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

Período ordinario

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

- Exámenes (40 % de la nota final / recuperables):
 - Examen parcial (15 % de la nota final de la asignatura)
 - Examen final (25 % de la nota final de la asignatura)
- Resolución de ejercicios y casos (A1-A2-A3-A4: 40 % de la nota final de la asignatura / no recuperable). Cada actividad puntúa un 10 % de la nota final
- Calibración de dietas (A5-A6: 20 % de la nota final de la asignatura / recuperable). Cada actividad puntúa un 10 % de la nota final.

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

Periodo de evaluación complementaria

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

Importante

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

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

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

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

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

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

Microbiología Alimentaria

Microbiología Alimentaria

Tipología: Obligatoria (OB)

Créditos: 3,0

Lengua de impartición: catalán, español

PROFESORADO

- Anna Maria Dalmau Roda

OBJETIVOS:

Los objetivos de esta asignatura son que el estudiante:

- Conozca las principales características de las bacterias y los hongos.
- Identifique las principales bacterias y hongos relacionados con los alimentos.
- Entienda el papel de estos 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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

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

COMPETENCIAS

Específicas

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

Básicas

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

Transversales

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

CONTENIDOS:

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

EVALUACIÓN:

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

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

Período ordinario

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

- **Actividad 1:** Pruebas escritas (40 % de la nota final de la asignatura)
 1. 1.^{er} parcial (15 % de la nota final). No eliminatorio, no recuperable
 2. 2.^o parcial (25 % de la nota final). Recuperable

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

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

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

Periodo de evaluación complementaria

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

Importante

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

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

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

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

Dietética y Ciclo Vital

Tipología: Obligatoria (OB)

Créditos: 6,0

Lengua de impartición: catalán, español

PROFESORADO

- Rosa Maria Espinosa Arboix

OBJETIVOS:

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

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

Los objetivos generales de esta asignatura son:

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

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

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

COMPETENCIAS

Generales

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

Específicas

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

Básicas

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

Transversales

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

CONTENIDOS:

1. Programas informáticos de cálculo nutricional:
 - Herramientas informáticas en la valoración y planificación dietética.
2. Alimentación en el ciclo vital de la mujer:
 - Alimentación en el ciclo vital de la mujer. Dieta en el embarazo y la lactancia. Dieta en la menopausia.
 - Características fundamentales de cada etapa y planificación dietética adaptada.
3. Alimentación en la lactancia y primera infancia:
 - Alimentación del niño. Lactancia y primera infancia. Particularidades de la alimentación del niño.

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

EVALUACIÓN:

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

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

Período ordinario

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

- Exámenes (40 % de la nota final de la asignatura / recuperables)
- Examen parcial (20 % de la nota final de la asignatura / recuperable)
- Examen final (20 % de la nota final de la asignatura / recuperable)
 - Resolución de ejercicios (E1-E2-E3-E4: 20 % de la nota final de la asignatura / recuperable)
 - Resolución de casos prácticos (C1-C2-C3-C4: 40 % de la nota final de la asignatura / no recuperable)

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

Periodo de evaluación complementaria

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

Importante

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

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

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

- Gil, A. (2017). *Tratado de Nutrición. Tomo IV: Nutrición Humana en el Estado de Salud* (3 ed.). Madrid: Panamericana.
- Mahan, L.K.; Escott-Stump, S. (2001). *Nutrición y dietoterapia de Krause* (10 ed.). México: McGraw-Hill Interamericana.

- Mataix, J. (2015). *Nutrición y Alimentación Humana (vol. 1 y 2)* (2 ed.). Madrid: Ergon.
- Muñoz M.; Aranceta J.; García-Jalón, I. (2004). *Nutrición aplicada y dietoterapia* (2 ed.). Pamplona: Eunsa.
- Salas-Salvadó, et. al. (2014). *Nutrición y Dietética Clínica* (3 ed.). Barcelona: Elsevier.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

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

Fisiopatología II

Fisiopatología II

Tipología: Formación Básica (FB)

Créditos: 6,0

Lengua de impartición: catalán, español

PROFESORADO

- Elvira Catalán March
- Xavier de Castro Gutierrez

OBJETIVOS:

La asignatura de *Fisopatología II* junto con la *I* son asignaturas que pertenecen a la materia de Fisiología, incluida dentro del módulo de Formación Básica del grado en Nutrición Humana y Dietética.

Los objetivos de la asignatura son que el estudiante:

- Conozca las diferentes enfermedades y las alteraciones y discapacidades que se ocasionan en las personas y, especialmente, los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición.
- Se familiarice con los métodos generales de diagnóstico.
- Conocer los tratamientos médicos y quirúrgicos aplicados y el fundamento de esta aplicación.
- Comprenda y utilice correctamente la terminología científica y médica.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

1. Identifica las enfermedades más prevalentes de los diferentes sistemas y aparatos corporales.
2. Describe los principales signos y síntomas de las enfermedades utilizando la terminología propia de ciencias de la salud.
3. Comprende los mecanismos fisiopatológicos de las enfermedades.
4. Relaciona los aspectos nutricionales con el origen y el tratamiento de las enfermedades.

COMPETENCIAS

Específicas

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

individuos sanos (población infantil, mujeres embarazadas, deportistas...) y/o enfermos.

Básicas

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

Transversales

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

CONTENIDOS:

Módulo 1. Patología del aparato cardiocirculatorio

1. Recuerdo anatomofisiológico del aparato cardiovascular.
2. Semiología. Procedimientos diagnósticos en cardiología y angiología.
3. Fisiopatología de la contractilidad: insuficiencia cardíaca.
4. Patología del pericardio y del miocardio. Endocarditis. Valvulopatías.
5. Fisiopatología de la circulación coronaria. Angor. Infarto.
6. Fisiopatología de la conducción. Arritmias cardíacas. Cardioversión. Marcapasos.
7. Enfermedad hipertensiva.
8. Factores de riesgo cardiovascular.
9. Fisiopatología arterial y venosa.
10. Insuficiencia circulatoria aguda. Choque. Síncope.

Módulo 2. Patología respiratoria

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

Módulo 3. Fisiopatología de la sangre

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

Módulo 4. Patología del aparato urinario

1. Recuerdo anatomofisiológico del aparato urinario.
2. Valoración del paciente con patología renal y urinaria. Procedimientos diagnósticos.
3. 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 sustitutivo renal. Hemodiálisis. Diálisis peritoneal. Trasplante renal.

Módulo 5. Patología neurológica

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

Módulo 6. Patología pediátrica

1. Patología del crecimiento y del desarrollo: clasificación, valoración.
2. Discapacidad intelectual: etiología, evaluación.
3. Obesidad infantil: epidemiología, etiología, complicaciones, tratamiento.
4. 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. Celiaquía.
8. Fibrosis quística del páncreas.

EVALUACIÓN:

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

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

Período ordinario

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

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

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

Periodo de evaluación complementaria

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

Observación

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

Importante

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

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

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

- Laso, J.M. (2015). *Introducción a la medicina clínica: Fisiopatología y semiología* (3 ed.). Barcelona: Masson.
- Porth, C.M. (2014). *Fisiopatología: Alteraciones de la salud. Conceptos básicos* (9 ed.). Fildelfia: LIPPINCOTT WILLIAMS AND WILKINS. WOLTERS KLUWER HEALTH.
- Sisinio de Castro; JL Perez Arellano (2013). *Manual de Patología General: Fisiopatología* (7 ed.). Barcelona: Masson.
- Tortora, G.J. (2013). *Principios de anatomía y fisiología: Anatomía y fisiología* (13 ed.). Madrid: Panamericana.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

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

Nutrición Avanzada

Nutrición Avanzada

Tipología: Obligatoria (OB)

Créditos: 6,0

Lengua de impartición: catalán, español

PROFESORADO

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

OBJETIVOS:

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

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

Los objetivos generales de esta asignatura son:

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

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

COMPETENCIAS

Específicas

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

Básicas

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

Transversales

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

CONTENIDOS:

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

- Efecto del estado nutricional sobre la biodisponibilidad y el efecto farmacológico. Desnutrición. Obesidad.
 - Nutrientes y medicamentos en situaciones especiales: embarazo, lactancia, pediatría y geriatría.
5. Microbioma humano:
- Composición y funciones del microbioma.
 - Dietética y ciclo vital.
 - Composición del microbioma y enfermedades.

EVALUACIÓN:

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

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

Período ordinario

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

- Evaluación de los temas: 70 % (recuperable)
 - Primer parcial (35 %)
 - Segundo parcial (35 %). **Importante para los estudiantes de la modalidad semipresencial:** Como el primer parcial se realizará en línea a través del campus, se exigirá una nota mínima de 5 del segundo parcial para poder hacer media de las notas de la asignatura. En caso contrario habrá que presentarse presencialmente en la evaluación complementaria.
- Actividades y cuestionarios en el aula y/o en línea: 15 % (no recuperables)
- Trabajo colaborativo: 15 % (no recuperable)

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

Periodo de evaluación complementaria

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

Importante

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

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

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

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

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

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

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

Toxicología e Higiene de los Alimentos

Tipología: Obligatoria (OB)

Créditos: 6,0

Lengua de impartición: catalán, español

PROFESORADO

- Feliu López Gelats

OBJETIVOS:

La asignatura *Toxicología e Higiene Alimentaria* forma parte de la materia de Higiene Alimentaria y Gestión de la Calidad, incluida dentro del módulo de Ciencias de los Alimentos e Higiene y Seguridad Alimentaria del grado en Nutrición Humana y Dietética. Aborda el estudio de los principales peligros que comprometen la seguridad alimentaria y las estrategias de que disponemos para el control y la prevención de las toxiinfecciones alimentarias. No 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 que contribuyen en los brotes de toxiinfecciones alimentarias.
- Diseñar e implementar sistemas de control y prevención en seguridad alimentaria.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

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

COMPETENCIAS

Específicas

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

Básicas

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

Transversales

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

CONTENIDOS:

1. Introducción a la toxicología e higiene alimentaria.
2. Seguridad alimentaria.
3. Tóxicos naturales en los alimentos.
4. Tóxicos formados durante el procesado de los alimentos.
5. Contaminación abiótica de los alimentos.
6. Hongos y micotoxinas en los alimentos.
7. Enfermedades parasitarias de transmisión alimentaria.
8. Infecciones bacterianas de transmisión alimentaria.
9. Enfermedades víricas de transmisión hídrica y/o alimentaria.
10. Priones: encefalopatías transmisibles a través de los alimentos.

EVALUACIÓN:

Según la Normativa de la UVic aprobada por el Consejo de Dirección de la Universidad (curso 2017/2018) habrá una única convocatoria oficial que contemplará dos periodos diferentes de evaluación:

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

Período ordinario

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

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

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

Periodo de evaluación complementaria

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

Observación

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

Importante

El plagio o la copia de trabajo ajeno son penalizados en todas las universidades y, según la Normativa de derechos y deberes de los y las estudiantes de la Universidad de Vic, constituyen faltas graves. Es por ello que en el transcurso de esta asignatura, cualquier indicio de plagio o de apropiación indebida de textos o ideas de otras personas (sean autores/as, Internet o compañeros/as de clase) se traducirá de manera automática en un suspenso. Para facilitar la citación apropiada de textos y materiales, hay que consultar las orientaciones y pautas de citación académica disponibles en la página web de la Biblioteca de la UVic.

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

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

- CAMEAN, A.M., REPETO, M. et. al. (2006). *Toxicología Alimentària*. (1 ed.). Madrid: Díaz de Santos.
- D?MELLO, J.P.F., et. al. (2003). *Food Safety. Contaminants and Toxins*. CABI Publishing, Edimburg. (1 ed.). Edimburg: CABI Publishing.
- ELEY, A.R. (1994). *Intoxicaciones alimentarias de etiología microbiana* (1 ed.). Zaragoza: Acribia.
- GREIM, H. (2008). *TOXICOLOGY AND RISK ASSESSMENT: A COMPREHENSIVE INTRODUCTION* (1 ed.). Chichester, England: JOHN WILEY & SONS. .

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

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

Bioética

Tipología: Formación Básica (FB)

Créditos: 6,0

Lengua de impartición: catalán, español

PROFESORADO

- Ester Busquets Alibés

OBJETIVOS:

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

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

- Comprenda el sentido y el alcance de la reflexión ética en el ámbito de la profesión del dietista-nutricionista.
- Conozca y asuma los valores y actitudes que configuran la profesión enfermera 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 de las metodologías que se utilizan en bioética para tomar decisiones.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

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

COMPETENCIAS

Generales

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

Específicas

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

Básicas

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

Transversales

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

CONTENIDOS:

1. Antropología:
 1. El ser humano, 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.
6. Derechos y deberes en relación a la salud y la atención sanitaria:

1. Derechos humanos.
2. El enfermo, sujeto de derechos y deberes.
3. Cartas de derechos y deberes de los ciudadanos en relación a la salud y la atención sanitaria.
7. Derecho a la información y al consentimiento informado:
 1. Derecho a la información y al consentimiento informado: fundamentación ética.
 2. El consentimiento informado: un proceso.
 3. Excepciones.
 4. Los formularios de consentimiento informado.
8. Intimidación y confidencialidad:
 1. Intimidación 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.
9. Inicio de la vida:
 1. Estatuto epistemológico del embrión.
 2. Aspectos éticos y legales en el inicio de la vida.
10. Final de la vida:
 1. Morir hoy.
 2. Aspectos éticos de las intervenciones en el final de la vida: obstinación terapéutica, eutanasia, suicidio asistido y cuidados paliativos.
 3. Documentos de voluntades anticipadas y planificación anticipada de decisiones sanitarias.
11. 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".
12. Ética medioambiental:
 1. Naturaleza y objetivos de la ética medioambiental.
 2. Los grandes problemas medioambientales.
 3. Diversidad de éticas medioambientales y sus propuestas.
 4. Los organismos genéticamente modificados.

EVALUACIÓN:

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

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

Período ordinario

Evaluación continua de las siguientes actividades:

1. Actividades de lectura crítica (25 %): habrá 2 actividades de lectura crítica. (Los días se indican en el plan de trabajo). [Esta parte es recuperable.]
2. Actividades prácticas (20 %): habrá 2 actividades de resolución de casos prácticos. (Los días se indican en el plan de trabajo.) [Esta parte **no** es recuperable.]
3. Prueba parcial (15 %): será sobre los temas 1, 2, 3 y 4 del programa. [Esta parte **no** es recuperable.]
4. Prueba de síntesis y contenidos integrados (40 %): será sobre los 12 temas del programa. [Esta parte es recuperable.]

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

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

Periodo de evaluación complementaria

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

Importante

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

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

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

- Casado, M. (Ed) (2015). *Bioética, derecho y sociedad* (1 ed.). Madrid: Trotta.
- Gracia, D., Júdez, J. (Eds) (2004). *Ética en la práctica clínica* (1 ed.). Madrid: Triacastela.
- RAMOS POZÓN, SERGIO (2018). *Bioética: una reflexión necesaria para las decisiones que más importan* (1 ed.). BARCELONA: Plataforma editorial.
- Sánchez González, M.A. (2012). *Bioética en ciencias de la salud* (1 ed.). Barcelona: Elsevier-Masson.
- Sasia, P.M. (Coord) (2018). *La perspectiva ética* (1 ed.). Madrid: Tecnos.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

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

Salud Pública

Tipología: Obligatoria (OB)

Créditos: 6,0

Lengua de impartición: catalán, español

PROFESORADO

- Montserrat Vall Mayans

OBJETIVOS:

La asignatura de *Salud Pública* pertenece a la materia principal de Salud Pública y Nutrición Comunitaria, incluida dentro del módulo de Ciencias de la Nutrición, la Dietética y la Salud.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

- Identifica los factores medioambientales relacionados con el desarrollo de su profesión.
- Comprende las funciones del profesional de la dietética y la nutrición en el marco de la legislación española.
- Integra el conocimiento del sistema sanitario español en las diversas actividades profesionales.
- Conoce las organizaciones y los sistemas de salud nacionales e internacionales, así como las políticas de salud, fundamentalmente las que están relacionadas con aspectos nutricionales.
- Participa en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas.
- Diseña, interviene y ejecuta programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética con un enfoque comunitario y de salud pública.
- Adquiere la capacidad de intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública.
- Colabora en la planificación de políticas alimentario-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población.
- Conoce los diferentes métodos educativos que se aplican en ciencias de la salud y aplica adecuadamente estas metodologías educativas, así como las técnicas de comunicación adecuadas en el ámbito de la educación alimentaria y nutricional.
- Asume diferentes responsabilidades en el trabajo individual o colaborativo y evalúa los resultados obtenidos.
- Elabora informes y documentos escritos (principalmente de carácter técnico) con corrección ortográfica y gramatical en catalán, español y inglés.

COMPETENCIAS

Generales

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

Específicas

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

Básicas

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

Transversales

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

CONTENIDOS:

Módulo 1. La salud y sus determinantes

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

Módulo 2. El medio ambiente y la salud

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

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

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

Módulo 4. Atención sanitaria

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

Módulo 5. Organización y legislación sanitaria

- Sistema sanitario y modelos; sistema sanitario español y Ley General de Sanidad; sistema sanitario catalán y Ley de ordenación sanitaria; otras CCAA; OMS y otros organismos internacionales.

Módulo 6. Aspectos jurídicos relacionados con la profesión

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

EVALUACIÓN:

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

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

Período ordinario

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

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

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

Periodo de evaluación complementaria

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

Observaciones

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

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

Importante

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

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

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

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

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

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

Tecnología Culinaria

Tipología: Obligatoria (OB)

Créditos: 6,0

Lengua de impartición: catalán, español

PROFESORADO

- Blanca Ribot Serra

OBJETIVOS:

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

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

Los objetivos generales de esta asignatura son:

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

- Identifica las modificaciones que sufren los alimentos como consecuencia de los principales procesos tecnológicos.
- Identifica y clasifica los alimentos y los productos e ingredientes alimenticios.
- Conoce la composición química, las propiedades fisicoquímicas, el valor nutritivo, la biodisponibilidad y las características organolépticas de los alimentos y productos e ingredientes alimenticios.
- Conoce los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos.
- Interpreta y maneja las bases de datos y tablas de composición de los alimentos.
- Interpreta las modificaciones que sufren los alimentos y los productos e ingredientes alimenticios como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.
- Conoce las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales de los alimentos, con respecto de la gastronomía tradicional.
- Recopila e interpreta datos e informaciones sobre los que puede fundamentar sus conclusiones, incluyendo reflexiones sobre asuntos de índole científica.
- Identifica sus propias necesidades formativas y sabe organizar su propio aprendizaje con un alto grado

de autonomía en todo tipo de contextos (estructurados o no).

COMPETENCIAS

Generales

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

Específicas

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

Básicas

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

Transversales

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

CONTENIDOS:

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

- Modificaciones energético-nutricionales.

EVALUACIÓN:

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

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

Período ordinario

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

- Examen final de teoría: 40 % (recuperable)
- Examen final práctico: 20 % (no recuperable)
- Evaluación continua de las actividades dirigidas y autónomas: 40 %
 - Informes de prácticas y de seminarios: 30 % (no recuperable)
 - Asistencia y desarrollo de sesiones prácticas y seminarios: 10 % (no recuperable)

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

Periodo de evaluación complementaria

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

Importante

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

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

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

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

ASIGNATURAS OBLIGATORIAS DE TERCER CURSO

Dietoterapia I

Dietoterapia I

Tipología: Obligatoria (OB)

Créditos: 6,0

Lengua de impartición: catalán, español

PROFESORADO

- Anna Vila Martí
- Rosa Maria Burgos Peláez

OBJETIVOS:

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

Los objetivos de la asignatura son los siguientes:

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

1. Planifica, implanta y evalúa dietas terapéuticas para grupos.
2. Conoce la organización hospitalaria y las diferentes fases del servicio de alimentación.
3. Conoce las diferentes técnicas y productos de apoyo nutricional básico y avanzado.
4. Desarrolla e implementa planes de transición dietético-nutricional.
5. Conoce las técnicas y productos de terapia médica nutricional.
6. Desarrolla e implementa planes de transición dietética-nutricional a partir de las necesidades de los pacientes siguiendo siempre la evidencia científica.
7. Identifica y utiliza el vocabulario específico del ámbito de la nutrición enteral y parenteral.
8. Interpreta la bibliografía científica específica en una segunda lengua.

COMPETENCIAS

Generales

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

Específicas

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

Básicas

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

Transversales

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

CONTENIDOS:

Módulo 1. Introducción a la dietoterapia

1. Introducción a la dietoterapia. Definiciones. Terminología específica.
2. Restauración hospitalaria.
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.

Módulo 2. Nutrición enteral y parenteral

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

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

EVALUACIÓN:

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

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

Período ordinario

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

- Examen final: 50% de la nota final de la asignatura (recuperable).
- Evaluación continua de las actividades dirigidas y autónomas: 50 % de la nota final de la asignatura (no recuperable).
- La nota final de la asignatura será el resultado de la ponderación de las notas obtenidas en cada una de las partes.

Periodo de evaluación complementaria

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

Importante

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

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

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

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

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

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

Economía y Marketing Aplicado a los Servicios de Alimentación

Tipología: Obligatoria (OB)

Créditos: 3,0

Lengua de impartición: catalán, español

PROFESORADO

- Blanca Ribot Serra

OBJETIVOS:

La asignatura de *Economía y Marketing Aplicado a los Servicios de Alimentación* pertenece a la materia de Higiene Alimentaria y Gestión de la Calidad, correspondiente a la formación obligatoria del grado en Nutrición Humana y Dietética.

Los objetivos de esta asignatura son:

- Entender los conceptos básicos relativos al contexto económico y organizativo de las empresas y organizaciones públicas y privadas.
- Distinguir las formas jurídicas de las organizaciones.
- Interpretar un diagnóstico de la situación económica, financiera y patrimonial de las organizaciones.
- Identificar las estrategias de marketing más adecuadas para la organización.
- Reconocer las cuatro variables del marketing mix: producto, precio, distribución y comunicación.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

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

COMPETENCIAS

Generales

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

Específicas

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

Básicas

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

Transversales

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

CONTENIDOS:

1. Economía de mercado
 1. Análisis de la oferta y la demanda
 2. El concepto de empresa y de organización
 3. El entorno empresarial y su análisis
2. Estructura legal de la empresa
 1. Funciones básicas directivas
 2. Formas jurídicas
3. Análisis económico de la organización
 1. Análisis de costes
 2. El punto de equilibrio
 3. Introducción al presupuesto operativo
4. Estrategias de marketing
 1. La función del marketing en la empresa
 2. El análisis del mercado y del consumidor
 3. El marketing mix

EVALUACIÓN:

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

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

Período ordinario

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

- Tres entregas (dos de individuales y una grupal) de ejercicios prácticos o de comentarios con una valoración del 50 % de la calificación total (20 % para cada uno de las entregas; no recuperables); el 50 % restante se obtiene de la nota del examen final (recuperable). La nota del examen final debe ser superior a 4 (la puntuación máxima es de 10) para que pondere con el 50 % correspondiente a las entregas. Tanto los trabajos como la prueba son obligatorios para superar la asignatura. Si no se hace

la prueba o alguno de los trabajos, la calificación final es de "no presentado".

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

Periodo de evaluación complementaria

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

Importante

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

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

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

- Aguer, M. [et al.] (2012). *Administración y dirección de empresas: teoría y ejercicios resueltos*. (1.^a ed.). Madrid: Centro de Estudios Ramón Areces.
- Iborra, M. [et al.] (2014). *Fundamentos de dirección de empresas: conceptos y habilidades* (1.^a ed.). Madrid: Paraninfo.
- Kotler, P. (2016). *Dirección de marketing* (15.^a ed.). Madrid: Pearson Educación.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

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

Nutrición Comunitaria

Tipología: Obligatoria (OB)

Créditos: 6,0

Lengua de impartición: catalán, español

PROFESORADO

- Eureka Joy Ngo de la Cruz
- Isabel Martorell Marine

OBJETIVOS:

Los objetivos generales de esta asignatura son:

- 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.
- Identificar los principales actores referentes en nutrición comunitaria a nivel local, nacional e internacional.
- Conocer las etapas y los enfoques teóricos del diseño de un programa de nutrición comunitaria.
- Identificar el valor y los sistemas de evaluación de los programas de nutrición comunitaria.
- Revisar diferentes programas implementados en el ámbito de la nutrición comunitaria.
- Saber recoger e interpretar la información para resolver problemas en el ámbito nutricional, siguiendo el método científico.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

- Integra el conocimiento del sistema sanitario autonómico y estatal en las diversas actividades profesionales.
- Conoce las organizaciones y los sistemas de salud nacionales e internacionales, así como las políticas de salud, fundamentalmente las que están relacionadas con aspectos nutricionales.
- Participa en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas.
- Diseña y hace valoraciones nutricionales para identificar las necesidades de la población en términos de alimentación y nutrición, e identifica los determinantes de salud nutricional.
- Diseña, interviene y ejecuta programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética con un enfoque comunitario y de salud pública.
- Adquiere la capacidad de intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública.
- Colabora en la planificación de políticas alimentario-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población.
- Conoce los diferentes métodos educativos que se aplican en ciencias de la salud y aplica adecuadamente estas metodologías educativas, así como las técnicas de comunicación adecuadas en

el ámbito de la educación alimentaria y nutricional.

- Analiza los conocimientos propios de su ámbito cultural y su contextualización en entornos nacionales e internacionales.
- Asume diferentes responsabilidades en el trabajo individual o colaborativo y evalúa los resultados obtenidos.
- Elabora informes y documentos escritos (principalmente de carácter técnico) con corrección ortográfica y gramatical en catalán, español y inglés.
- Comunica a todo tipo de audiencias (especializadas o no) de manera clara y precisa conocimientos, metodología, ideas, problemas y soluciones.

COMPETENCIAS

Específicas

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

Básicas

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

Transversales

- Interactuar en contextos globales e internacionales para identificar necesidades y nuevas realidades que permitan transferir el conocimiento hacia ámbitos de desarrollo profesional actuales o emergentes, con capacidad de adaptación y de autodirección en los procesos profesionales y de investigación.

CONTENIDOS:

Bases de la nutrición comunitaria

- Determinantes de la salud: importancia de la promoción de la alimentación para la salud de la población.
- Concepto y funciones de la nutrición comunitaria.
- Ámbitos de intervención y grupos diana.
- Políticas alimentarias en el ámbito internacional, nacional y local.
- Estrategias y programas desarrollados en nutrición comunitaria.
- Estrategias y programas desarrollados en cooperación nutricional internacional.
- Revisión y contraste de los objetivos y la aplicabilidad de diferentes programas de nutrición comunitaria.
- Abordaje multidisciplinario de los programas de nutrición comunitaria: papel del dietista-nutricionista como agente de salud en un equipo de nutrición comunitaria.
- Implicación del neuromarketing en la sociedad.

- Teorías y modelos de cambios de conducta.
- Nutrición basada en la evidencia.
- Diversidad cultural: África del norte y subsahariana, Asia, Europa del Este y Latinoamérica.

EVALUACIÓN:

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

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

Período ordinario

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

- Examen parcial (20 % de la nota final de la asignatura / no recuperable)
- Examen final (40 % de la nota final de la asignatura / recuperable).
- Resolución de ejercicios, casos y actividades en el aula (40 % de la nota final de la asignatura / no recuperable)

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

Periodo de evaluación complementaria

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

Importante

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

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

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

- Atanceta-Bartrina, J (2013). *Nutrición Comunitaria* (3 ed.). Barcelona: Masson.
- Serra, LL., i Aranceta, J. (2006). *Nutrición y salud pública. Métodos, bases científicas y aplicaciones* (2 ed.). Barcelona: Masson.

Restauración Colectiva

Restauración Colectiva

Tipología: Obligatoria (OB)

Créditos: 3,0

Lengua de impartición: catalán, español

PROFESORADO

- Blanca Ribot Serra

OBJETIVOS:

En la asignatura de *Restauración Colectiva* se plantea alcanzar los siguientes objetivos:

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

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

COMPETENCIAS

Generales

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

Específicas

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

Básicas

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

Transversales

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

CONTENIDOS:

1. Restauración colectiva:
 1. Conceptos básicos.
 2. Planificación de menús para colectividades.
2. Sistemas de restauración: 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 esta asignatura se hará a partir de:

- Examen final: 40 % (recuperable)
- Evaluación continua de las actividades: 60 % (no recuperable)

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

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

Dietoterapia II

Dietoterapia II

Tipología: Obligatoria (OB)

Créditos: 6,0

Lengua de impartición: catalán, español

PROFESORADO

- Anna Vila Martí
- Cristina Ferreiro Cassanello
- Mireia Arús i Figa

OBJETIVOS:

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

Los objetivos a alcanzar son:

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

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

COMPETENCIAS

Generales

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

Específicas

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

Básicas

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

Transversales

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

CONTENIDOS:

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

EVALUACIÓN:

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

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

Período ordinario

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

- Examen final: 50% de la nota final de la asignatura (recuperable).
- Evaluación continua de las actividades dirigidas y autónomas: 50 % de la nota final de la asignatura (no recuperable).

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

Periodo de evaluación complementaria

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

Importante

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

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

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

- Gil, A. (2010). *Tratado de Nutrición. Tomo III* (2 ed.). Madrid: Editorial Médica Panamericana.
- Salas-Salvadó, J (2008). *Nutrición y dietética Clínica* (2 ed.). Barcelona: Elsevier.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

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

Estrategias de Educación Alimentaria

Tipología: Obligatoria (OB)

Créditos: 6,0

Lengua de impartición: catalán, español

PROFESORADO

- Glòria Gómez López
- Isabel Martorell Marine

OBJETIVOS:

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

Objetivos:

- Conocer las bases y la importancia de la educación alimentaria.
- Estudiar herramientas para la EEAN.
- Conocer las diferentes poblaciones del EEAN.
- Diseñar, ejecutar y evaluar un programa de educación alimentaria y nutricional.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

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

COMPETENCIAS

Generales

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

Específicas

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

Básicas

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

Transversales

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

CONTENIDOS:

- Características principales de la educación alimentaria: concepto y objetivos de la educación alimentaria en el marco de la educación para la salud.
- Factores que influyen la conducta alimentaria de las personas.
- Estrategias de educación alimentaria: modelos y teorías de aprendizaje y de cambios de conductas, metodologías educativas y recursos pedagógicos.
- Herramientas y estrategias para la comunicación.
- Diseño y participación en un programa/intervención de educación alimentaria:
 - Identificar necesidades del grupo diana;
 - Establecer prioridades;
 - Formular objetivos;
 - Determinar actividades y elaboración de recursos;
 - Desarrollar la intervención;
 - Hacer el seguimiento y la evaluación.
- Revisión científica de programas.

EVALUACIÓN:

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

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

Período ordinario

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

- Actividad sobre los conocimientos y conductas: 10 % (**no** recuperable).
- Actividad sobre los grupos diana: 10 % (**no** recuperable).
- Actividad sobre los factores determinantes de la conducta alimentaria de las personas: 10 % (**no** recuperable).
- Actividad sobre el diseño e implementación de una estrategia de educación alimentaria: 20 % (**no** recuperable).
- Actividad sobre la revisión científica de programas: 10 % (**no** recuperable).
- Examen final: 40% (recuperable).

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

Periodo de evaluación complementaria

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

Importante

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

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

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

- Contento IR (2010). *Nutrition Education: Linking Research, Theory, and Practice. Chapter 2: Determinants of food choice and dietary change: implications for nutrition education*. Recuperat de http://samples.jbpub.com/9781284078008/9781284083194_CH02.pdf
- Contento, I.R. (2008). *Nutrition education: linking research, theory, and practice..* Recuperat de <https://pdfs.semanticscholar.org/1773/b36f0733151df83f530a55ff11381d6ab166.pdf>
- Gómez Nomdedeu, C (2012). *La educación nutricional en la prevención y promoción de la salud. Capítulo 6*. Recuperat de https://www.kelloggs.es/content/dam/europe/kelloggs_es/images/nutrition/PDF/Manual_Nutricion_Kelloggs_Capitulo_06.pdf
- Köster, EP., Mojet Jos (2006). *Theories of food choice development*. Recuperat de https://www.researchgate.net/publication/40110567_Theories_of_food_choice_development

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

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

Dietética Aplicada a la Diversidad

Tipología: Obligatoria (OB)

Créditos: 6,0

Lengua de impartición: catalán, español

PROFESORADO

- Glòria Gómez López
- Julio Basulto Marset

OBJETIVOS:

La asignatura de *Dietética Aplicada a la Diversidad* forma parte de la materia de Dietética formación obligatoria en el grado en Nutrición Humana y Dietética.

Los objetivos de la asignatura son:

- Conocer la alimentación en el marco de la multiculturalidad.
- Conocer las diferentes formas de alimentaciones alternativas.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

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

COMPETENCIAS

Generales

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

Específicas

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

Básicas

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

Transversales

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

CONTENIDOS:

- Introducción
- Alimentación y diversidad cultural
 - Fenómeno de aculturación dietética
 - Hábitos alimentarios en otras religiones y culturas y problemas nutricionales más frecuentes
 - Consejo dietético en diversidad cultural
- Alimentaciones alternativas
 - Tipos de alimentaciones alternativas
 - Dietas vegetarianas
 - Otros tipos de dietas alternativas
 - Dietas milagro

EVALUACIÓN:

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

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

Período ordinario

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

- Examen final (50 % de la nota final de la asignatura / recuperable).
- Resolución de ejercicios (A1 y A2: 20 % de la nota final de la asignatura / recuperable, 10 % cada uno)
- Casos prácticos (C1 y C2: 30 % de la nota final de la asignatura / no recuperable, 15 % cada uno)

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

Periodo de evaluación complementaria

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

Importante

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

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

Elaboración de Proyectos

Elaboración de Proyectos

Tipología: Obligatoria (OB)

Créditos: 6,0

Lengua de impartición: catalán, español

PROFESORADO

- Cristina Vaqué Crusellas
- Pere Roura Poch

OBJETIVOS:

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

- Comprende y utiliza la terminología empleada en ciencias de la salud.
- Participa en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas.
- Identifica sus propias necesidades formativas y sabe organizar su propio aprendizaje con un alto grado de autonomía en todo tipo de contextos (estructurados o no).

COMPETENCIAS

Generales

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

Específicas

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

la resolución de problemas y comprender la importancia y limitaciones que tienen en materia sanitaria y nutricional.

Básicas

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

Transversales

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

CONTENIDOS:

1. La investigación en salud:
 - La investigación en nutrición humana y dietética en nuestro entorno y en el ámbito internacional.
 - Aspecto éticos de la investigación en ciencias de la salud.
2. Búsqueda de la mejor evidencia:
 - La revisión bibliográfica y documental.
 - Las fuentes de información.
 - Uso de Mendeley como gestor bibliográfico.
3. Investigación cuantitativa:
 - Formulación de la pregunta de estudio.
 - Objetivos, hipótesis y variables.
 - Población y muestra.
 - Técnicas de recogida de datos.
 - El diseño de estudios cuantitativos.
 - Análisis de datos cuantitativos.
 - Discusión y divulgación de los resultados de estudio.
4. Investigación cualitativa:
 - Características de la investigación cualitativa y diferencias con la investigación cuantitativa.
 - Criterios de rigor y calidad.
 - Métodos de investigación cualitativa.
 - El diseño de estudios cualitativos.
 - Técnicas de recogida de datos.
 - Análisis de la información cualitativa.
 - Discusión y divulgación de los resultados de estudio.

EVALUACIÓN:

Actividades de evaluación

- Lectura crítica de artículos: 10 % (5 % parte cualitativa - 5 % parte cuantitativa). Actividad **no** recuperable de carácter individual.
- Técnicas de recogida de datos: 30 % (15 % parte cualitativa - 15 % parte cuantitativa). Actividad

recuperable en grupo.

- Diseño de un proyecto de investigación: 15 % (parte cuantitativa). Actividad **no** recuperable en grupo.
- Análisis del contenido de entrevistas: 15 % (parte cualitativa). Actividad **no** recuperable en grupo.
- Examen de conocimientos: 30 %. Actividad recuperable de carácter individual.

El examen será de todo el temario trabajado en la asignatura.

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 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.

Calificación final del periodo ordinario

Se calcula haciendo la media ponderada de estos conceptos y se aprueba la asignatura si se obtiene una nota superior a un 5 sobre 10.

Calificación final de evaluación complementaria

Se calcula haciendo la media ponderada de estos conceptos, empleando la calificación más alta entre la ordinaria o la complementaria. Se aprueba la asignatura si se obtiene una nota superior a un 5 sobre 10.

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

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

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

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

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

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

Gestión de la Calidad

Tipología: Obligatoria (OB)

Créditos: 3,0

Lengua de impartición: catalán, español

PROFESORADO

- Elisabet Larroya Papell

OBJETIVOS:

El objetivo principal de esta asignatura es introducir a los alumnos en los aspectos básicos de la gestión de la calidad y la seguridad alimentaria y en su importancia en la industria alimentaria, así como dar a conocer los diferentes sistemas para garantizar la calidad en las empresas agroalimentarias.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

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

COMPETENCIAS

Generales

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

Específicas

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

Transversales

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

CONTENIDOS:

1. Introducción a la calidad
2. Gestión de la calidad
3. APPCC
4. Programa de prerrequisitos
5. Sistemas de gestión de la calidad
6. Auditorías de calidad
7. Gestión de crisis alimentarias

EVALUACIÓN:

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

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

Período ordinario

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

- **Seminarios:** 10 % de la nota final. La asistencia a los seminarios es obligatoria. Se deberá presentar un informe de cada uno de ellos.
 - **S1:** 5 % de la nota final. No recuperable.
 - **S2:** 5 % de la nota final. No recuperable.
- **Ejercicios:** 45 % de la nota final:
 - **E1:** 15 % de la nota final. Recuperable.
 - **E2:** 15 % de la nota final. No recuperable.
 - **E3:** 15 % de la nota final. No recuperable.
- **Examen:** 45 % de la nota final. Recuperable.

La nota final de la asignatura será el resultado de la ponderación de las notas obtenidas en cada una de las partes, teniendo en cuenta que hay que superar el examen con una puntuación mínima de un 5.

Periodo de evaluación complementaria

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

Importante

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

automática en un suspenso.

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

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

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

Legislación Alimentaria

Tipología: Obligatoria (OB)

Créditos: 3,0

Lengua de impartición: catalán, español

PROFESORADO

- Carolina Padula Guerra

OBJETIVOS:

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

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

COMPETENCIAS

Específicas

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

Básicas

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

Transversales

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

CONTENIDOS:

1. Nociones básicas de derecho: 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.
3. Normativa horizontal en materia alimentaria: principios básicos de legislación alimentaria, higiene, seguridad alimentaria, contaminantes, aditivos, etiquetado, declaraciones nutricionales y de propiedades saludables.
4. Normativa vertical en materia alimentaria.
5. Derecho alimentario y nutrición: análisis normativo que regula aspectos vinculados a la nutrición.

EVALUACIÓN:

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

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

- Aranceta Bartrina, J., Amarilla Mateu, N. (2011). *Alimentación y Derecho: Aspectos legales y nutricionales de la alimentación* (1 ed.). España: Editorial Médica Panamericana.
- Deleuze Isasi, P: (2006). *Legislación Alimentaria: Código Alimentario Español y disposiciones complementarias* (7 ed.). España: Editorial Tecnos.
- Rodríguez Fuentes, Vicente (2003). *El Derecho Agroalimentario* (1 ed.). Barcelona: J.M. Bosch Editor.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

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

Nutrición y Deporte

Tipología: Obligatoria (OB)

Créditos: 6,0

Lengua de impartición: catalán

PROFESORADO

- Alba Reguant Closa
- Martí Noguera Soldevila

OBJETIVOS:

La asignatura de *Nutrición y Deporte* forma parte de la materia de Dietética, incluida dentro del bloque de formación obligatoria del grado en Nutrición Humana y Dietética.

Los objetivos de esta asignatura son:

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

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

producen durante la práctica deportiva.

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

COMPETENCIAS

Generales

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

Específicas

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

Básicas

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

Transversales

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

CONTENIDOS:

1. Introducción a la nutrición deportiva
2. Adaptaciones fisiológicas y bioquímicas al ejercicio físico (EF)
3. Gasto energético en el ejercicio físico
4. Necesidades nutricionales en el ejercicio físico

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

EVALUACIÓN:

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

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

Período ordinario

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

- Examen final (40 % de la nota final de la asignatura / recuperable).
- Resolución de ejercicios y casos (60 % de la nota final de la asignatura / no recuperable)

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

Periodo de evaluación complementaria

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

Importante

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

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

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

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

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

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

Pràcticum I

Pràcticum I

Tipología: Pràcticas Externas (PE)

Créditos: 6,0

Lengua de impartición: catalán, español

PROFESORADO RESPONSABLE

- Blanca Ribot Serra

OBJETIVOS:

En la asignatura de *Pràcticum I* los alumnos realizarán una estancia de pràcticas en un servicio de restauración hospitalaria.

Los objetivos de la asignatura son los siguientes:

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

Para alcanzar con éxito los objetivos del *Pràcticum I* se recomienda cursar también las asignaturas de *Dietoterapia I* y *Restauración Colectiva*.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

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

COMPETENCIAS

Generales

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

Específicas

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

Transversales

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

CONTENIDOS:

Realización de prácticas externas en las que se trabajarán las tareas del dietista en el ámbito de la restauración hospitalaria.

EVALUACIÓN:

Según la Normativa de la UVic, aprobada por el Consejo de Dirección de la Universidad (curso 2015/2016), la evaluación de las prácticas tiene lugar en una única convocatoria por matrícula y no hay evaluación complementaria.

Periodo único de evaluación

- Informe de prácticas (60 % / no recuperable)
- Informe del centro de prácticas (40 % / no recuperable)

La asistencia al centro externo de prácticas asignado es obligatoria en la totalidad de horas y se puede invalidar el periodo si esta asistencia no se cumple. Las ausencias en el centro de prácticas durante la estancia se justificarán y se deben recuperar las horas dentro del mismo centro y periodo de prácticas.

Importante

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

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

ASIGNATURAS OBLIGATORIAS DE CUARTO CURSO

Atención Integrada

Atención Integrada

Tipología: Obligatoria (OB)

Créditos: 3,0

Lengua de impartición: catalán

OBJETIVOS:

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

Los objetivos de la asignatura son:

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

- RA01. Interpreta e integra los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.
- RA02. Reconoce el trabajo cooperativo interdisciplinario como método de trabajo para la atención integrada.
- RA03. Se desenvuelve en contextos de interacción virtual mediante el uso de las TIC.
- RA04. Resuelve problemas y situaciones propios del desarrollo profesional con actitudes emprendedoras e innovadoras.
- RA05. Diseña intervenciones que atienden necesidades de ámbito multidisciplinario.

COMPETENCIAS

Generales

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

Específicas

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

Básicas

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

Transversales

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

CONTENIDOS:

1. Recursos básicos y disponibles en el campo de la atención integrada.
2. Atención integrada, integralidad, interdisciplinariedad y intersectorialidad.
3. Gestión de casos.

EVALUACIÓN:

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

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

Período ordinario

Evaluación continua de las actividades realizadas por el estudiante.

Periodo de evaluación complementaria

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

Importante

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

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

Dietoterapia III

Dietoterapia III

Tipología: Obligatoria (OB)

Créditos: 6,0

Lengua de impartición: catalán

PROFESORADO

- Anna Vila Martí
- Maria José Sendros Madroño

OBJETIVOS:

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

Los objetivos a alcanzar son:

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

- RA01. Aplica las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia.
- RA02. Conoce, detecta de forma precoz y evalúa las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.
- RA03. Planifica, lleva a cabo e interpreta la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos con patología.
- RA04. Identifica los problemas dietético-nutricionales del paciente y también los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.
- RA05. Elabora e interpreta una historia dietética en individuos enfermos.
- RA06. Interpreta de forma correcta una historia clínica.
- RA07. Interpreta e integra los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.
- RA08. Planifica, implanta y evalúa dietas terapéuticas para individuos.
- RA09. Prescribe el tratamiento específico correspondiente al ámbito de competencia del dietista-nutricionista.
- RA10. Participa en el equipo multidisciplinario de una unidad de apoyo nutricional.

COMPETENCIAS

Generales

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

Específicas

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

Básicas

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

Transversales

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

CONTENIDOS:

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

EVALUACIÓN:

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

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

Período ordinario

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

- Resolución de casos: 40 % (no recuperable)
- Participación en foros: 10 % (no recuperable)
- Cuestionarios en línea: 10 % (no recuperable)
- Examen final: 40% (recuperable sin derecho a subir nota)

Para poder hacer media hay que aprobar la resolución de casos y el examen final con una nota igual o superior a 5.

Periodo de evaluación complementaria

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

Importante

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

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

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

- Gil, A. (2010). *Tratado de Nutrición. Tomo III* (2 ed.). Madrid: Editorial Médica Panamericana.
- Salas-Salvadó, J. (2008). *Nutrición y dietética clínica* (2 ed.). Barcelona: Elsevier.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

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

Emprendimiento y Comunicación Estratégica

Tipología: Obligatoria (OB)

Créditos: 6,0

Lengua de impartición: catalán

OBJETIVOS:

Esta asignatura se engloba en la línea estratégica del grado, que debe permitir dar herramientas a los estudiantes para el desarrollo del ejercicio libre de la profesión.

Los objetivos de la asignatura serán:

- Aprender las diferentes fases en el proceso de creación de una empresa.
- Elaborar el plan de empresa para la creación de una consulta nutricional o similar.
- Desarrollar herramientas de comunicación estratégica empresarial eficientes.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

- RA01. Desarrolla un plan de empresa para la creación de una consulta nutricional privada.
- RA02. Aplica los conocimientos de comunicación estratégica para el desarrollo de un plan de comunicación para una consultoría nutricional privada.
- RA03. Lleva a cabo actividades del ámbito profesional de forma autónoma.
- RA05. Resuelve problemas y situaciones propias del desarrollo profesional con actitudes emprendedoras e innovadoras.
- RA06. Utiliza el lenguaje audiovisual y sus diferentes recursos para expresar y presentar contenidos vinculados al conocimiento específico del ámbito.
- RA07. Aplica sus conocimientos en la resolución de problemas en ámbitos laborales complejos o profesionales y especializados que requieren el uso de ideas creativas y actuales.

COMPETENCIAS

Específicas

- Comprender las bases elementales del emprendimiento como estrategia para identificar y resolver problemas emergentes en el ámbito de la alimentación y de la nutrición humana.
- Participar en la actividad básica de investigación, desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos de alimentación de acuerdo con los conocimientos científicos y dar respuesta a los problemas y las necesidades sociales de los consumidores y de las normativas actuales.

Básicas

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

Transversales

- Proyectar los valores del emprendimiento y la innovación en el ejercicio de la trayectoria personal académica y profesional, a través del contacto con diferentes realidades de la práctica y con motivación hacia el desarrollo profesional.

CONTENIDOS:

1. Desarrollo del plan de empresa para la creación de consultas y asesorías nutricionales en el ámbito privado.
2. Desarrollo del plan de comunicación en el ámbito de la consultoría nutricional.

EVALUACIÓN:

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

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

Período ordinario

Evaluación continua de las actividades realizadas por el estudiante.

Periodo de evaluación complementaria

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

Importante

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

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

Nuevas Tendencias en Productos Alimentarios

Tipología: Obligatoria (OB)

Créditos: 3,0

Lengua de impartición: catalán

PROFESORADO

- Marta Guadalupe Rivera Ferrer

OBJETIVOS:

El objetivo de esta asignatura es dar a conocer los nuevos alimentos y productos alimenticios susceptibles de formar parte de la alimentación habitual de los individuos y también los procesos de innovación vinculados a ellos.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

- RA01. Domina las herramientas básicas TIC utilizadas en el ámbito de la alimentación, la nutrición y la dietética.
- RA02. Identifica las nuevas tendencias en el sector del desarrollo agroalimentario.
- RA03. Muestra habilidades para la reflexión crítica en los procesos vinculados al ejercicio de la profesión.
- RA04. Recopila e interpreta datos e informaciones sobre las que puede fundamentar sus conclusiones, incluyendo reflexiones sobre asuntos de índole social, científica o ética en el ámbito de la nutrición humana y dietética.

CONTENIDOS:

1. Nuevos alimentos. Desde el factor cultural al social y al nutricional.
2. Nuevas tendencias en el mercado de los suplementos nutricionales y alimentos funcionales.
3. Evidencia científica e indicaciones de uso.

EVALUACIÓN:

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

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

Período ordinario

Evaluación continua de las actividades realizadas por el estudiante.

Periodo de evaluación complementaria

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

Importante

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

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

Resolución de Casos Complejos

Resolución de Casos Complejos

Tipología: Obligatoria (OB)

Créditos: 3,0

Lengua de impartición: catalán

PROFESORADO

- Anna Vila Martí

OBJETIVOS:

Esta asignatura pertenece a la materia de Nutrición Clínica y se pretende que se trabaje la resolución de casos complejos. Los objetivos son:

- Adquirir competencias comunicativas para la resolución de casos.
- Resolver casos clínicos complejos.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

- RA01. Interpreta de forma correcta una historia clínica.
- RA02. Elabora e interpreta una historia dietética en individuos sanos y enfermos.
- RA03. Conoce las diferentes técnicas y productos de apoyo nutricional básico y avanzado.
- RA04. Desarrolla e implementa planes de transición dietético-nutricional.
- RA05. Prescribe el tratamiento específico correspondiente al ámbito de competencia del dietista-nutricionista.

COMPETENCIAS

Generales

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

Específicas

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

Transversales

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

CONTENIDOS:

1. Paciente crónico complejo
2. Resolución de casos clínicos complejos

EVALUACIÓN:

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

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

Período ordinario

Evaluación continua de las actividades realizadas por el estudiante.

- Asistencia a clase: 10 % (no recuperable)
- Coevaluación de los casos: 10 % (no recuperable)
- Resolución de casos de forma individual: 40 % (recuperable)
- Resolución de casos de forma grupal: 40 % (recuperable)

Periodo de evaluación complementaria

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

Importante

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

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

Prácticum II

Prácticum II

Tipología: Prácticas Externas (PE)

Créditos: 6,0

Lengua de impartición: catalán, inglés

OBJETIVOS:

En la asignatura de *Practicum II* los alumnos harán una estancia de prácticas del área de la nutrición comunitaria.

Los objetivos de la asignatura son los siguientes:

- Analizar las características de las funciones del dietista-nutricionista en los diferentes ámbitos en los que desarrolla su profesión.
- Integrarse en los diferentes equipos de trabajo colaborando para conseguir los objetivos previamente planificados.
- Participar en el diseño, intervención y evaluación de programas de intervención en alimentación en diferentes áreas.

Se recomienda haber cursado las asignaturas de *Bioética*, *Nutrición Comunitaria* y *Estrategias de Educación Alimentaria* para alcanzar con éxito los objetivos del *Practicum II*.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

- RA1. Participa en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos.
- RA2. Interviene y ejecuta programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética.
- RA3. Colabora en la planificación de políticas alimentarias para la educación alimentaria y nutricional de la población.
- RA4. Adquiere la capacidad de intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública.
- RA5. Demuestra compromiso con la profesión y busca la excelencia en la atención a las personas.
- RA6. Muestra habilidades para el ejercicio profesional en entornos multidisciplinares y complejos en coordinación con equipos de trabajo.
- RA7. Identifica y resuelve problemas y situaciones propias del desarrollo profesional teniendo en cuenta las bases del emprendimiento.
- RA8. Diseña intervenciones que atienden a las necesidades de su ámbito de manera multidisciplinaria.
- RA9. Se desenvuelve en contextos de interacción virtual mediante el uso de las TIC.
- RA10. Identifica sus propias necesidades formativas y sabe organizar su propio aprendizaje con un alto grado de autonomía en todo tipo de contextos.

COMPETENCIAS

Generales

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

Específicas

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

Transversales

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

CONTENIDOS:

Prácticas externas en las que se trabajan las tareas del dietista-nutricionista en el ámbito de la nutrición comunitaria.

EVALUACIÓN:

Según la Normativa de la UVic, aprobada por el Consejo de Dirección de la Universidad (curso 2015/2016), la evaluación de las prácticas tiene lugar en una única convocatoria por matrícula y no hay evaluación complementaria.

Periodo único de evaluación

- Informe de prácticas (60% - no recuperable)
- Informe del centro de prácticas (40% - no recuperable)

La asistencia al centro externo de prácticas asignado es obligatoria en la totalidad de horas y se puede invalidar el periodo si esta asistencia no se cumple. Las ausencias en el centro de prácticas durante la estancia se justificarán y se deben recuperar las horas dentro del mismo centro y periodo de prácticas.

Importante

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

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

Prácticum III

Prácticum III

Tipología: Prácticas Externas (PE)

Créditos: 12,0

Lengua de impartición: catalán, inglés

OBJETIVOS:

En la asignatura de *Practicum III* los alumnos realizarán una estancia de prácticas del área de la nutrición clínica.

Los objetivos de la asignatura son los siguientes:

- Conocer el funcionamiento de una unidad de nutrición clínica.
- Trabajar la atención dietético-nutricional en el paciente hospitalizado.
- Identificar cada una de las funciones propias del dietista-nutricionista en la unidad de nutrición clínica.

Se recomienda haber cursado las asignaturas de *Bioética*, *Dietoterapia I*, *Dietoterapia II*, *Dietoterapia III* y *Resolución de Casos Complejos* para alcanzar con éxito los objetivos del *Prácticum III*.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

- RA01. Conoce la organización hospitalaria y las diferentes fases del servicio de alimentación.
- RA02. Participa en el equipo multidisciplinario de una unidad de nutrición clínica.
- RA03. Desarrolla e implementa planes de transición dietético-nutricional.
- RA04. Lleva a cabo e interpreta la evaluación del estado nutricional de individuos en un entorno clínico.
- RA05. Evalúa y calcula los requerimientos nutricionales en situaciones de enfermedad.
- RA06. Interpreta una historia clínica y dietética.
- RA07. Demuestra compromiso con la profesión buscando la excelencia en la atención a las personas.
- RA08. Muestra habilidades para el ejercicio profesional en entornos multidisciplinarios y complejos en coordinación con equipos de trabajo.
- RA09. Diseña intervenciones que atienden a las necesidades de su ámbito de manera multidisciplinaria.
- RA10. Se desenvuelve en contextos de interacción virtual mediante el uso de las TIC.
- RA11. Identifica sus propias necesidades formativas y sabe organizar su propio aprendizaje con un alto grado de autonomía en todo tipo de contextos.

COMPETENCIAS

Generales

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

interpersonales.

Específicas

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

Básicas

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

Transversales

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

CONTENIDOS:

Prácticas externas en las que se trabajan las tareas del dietista-nutricionista en el ámbito de la nutrición clínica.

EVALUACIÓN:

Según la Normativa de la UVic, aprobada por el Consejo de Dirección de la Universidad (curso 2015/2016), la evaluación de las prácticas tiene lugar en una única convocatoria por matrícula y no hay evaluación complementaria.

Periodo único de evaluación

- Informe de prácticas (60 % - no recuperable)
- Informe del centro de prácticas (40 % - no recuperable)

La asistencia al centro externo de prácticas asignado es obligatoria en la totalidad de horas y se puede invalidar el periodo si esta asistencia no se cumple. Las ausencias en el centro de prácticas durante la estancia se justificarán y se deben recuperar las horas dentro del mismo centro y periodo de prácticas.

Importante

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

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

Trabajo de Fin de Grado

Trabajo de Fin de Grado

Tipología: Trabajo de Fin de Grado (TFG)

Créditos: 6,0

Lengua de impartición: catalán, inglés

OBJETIVOS:

Tal y como establece la normativa vigente, el Trabajo de Fin de Grado (TFG) forma parte de todos los estudios universitarios de grado de todas las universidades. Los aspectos relacionados con el TFG están regulados en la Normativa académica de los estudios de grado de la UVic.

El Trabajo de Fin de Grado es el resultado de la formación y experiencia adquiridas en el transcurso de las enseñanzas del grado y debe permitir al estudiante mostrar el nivel de adquisición de las competencias de la titulación y de los principios que fundamentarán su futura labor profesional. El TFG tiene convocatoria única por matrícula.

Objetivos

- Desarrollar y presentar un proyecto basado en la evidencia centrado en un problema de la disciplina de la nutrición humana y dietética.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

- RA01. Identifica un problema de estudio y lo relaciona con el ámbito de la propia disciplina.
- RA02. Sigue ordenadamente y desarrolla las etapas del método científico.
- RA03. Sigue las orientaciones y recomendaciones dadas por la tutoría.
- RA04. Propone una o varias alternativas posibles de intervención ante un problema.
- RA05. Elabora una síntesis breve de las informaciones obtenidas con el objetivo de crear una base conceptual que visualice la viabilidad del proyecto.
- RA06. Presenta la memoria del proyecto según el modelo establecido.
- RA07. Expone el proyecto ante el tribunal de evaluación y responde adecuadamente a las cuestiones que se le plantean.
- RA08. La revisión bibliográfica se ha hecho buscando documentos en un ámbito internacional.

COMPETENCIAS

Generales

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

Específicas

- Actuar de acuerdo a los principios éticos y manejar la información sanitaria y nutricional de manera segura, teniendo en cuenta que se trata de elementos esenciales de la profesión de un dietista-nutricionista.
- Intervenir en el diseño, planificación, análisis y evaluación de programas de educación dietético-nutricional y participar en actividades de promoción, prevención y protección de la salud en el ámbito comunitario.
- Mostrar conocimientos sobre la actividad investigadora básica y la aplicación del método científico para la resolución de problemas y comprender la importancia y limitaciones que tienen en materia sanitaria y nutricional.
- Participar en la actividad básica de investigación, desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos de alimentación de acuerdo con los conocimientos científicos y dar respuesta a los problemas y las necesidades sociales de los consumidores y de las normativas actuales.

Básicas

- Demostrar poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, que se suele encontrar en un nivel que, si bien se fundamenta en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia del campo de estudio propio.
- Desarrollar las habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
- Saber aplicar los conocimientos al trabajo y a la vocación de una forma profesional y poseer las competencias que suelen demostrarse mediante la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas en el área de estudio propia.
- Ser capaz de transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público especializado y no especializado.
- Tener la capacidad de recoger e interpretar datos relevantes (normalmente dentro del área de estudio propia) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas importantes de carácter social, científico o ético.

Transversales

- Actuar con espíritu y reflexión críticos ante el conocimiento en todas sus dimensiones. Mostrar inquietud intelectual, cultural y científica y compromiso hacia el rigor y la calidad en la exigencia profesional.
- Utilizar diferentes formas de comunicación, tanto orales como escritas o audiovisuales, en la lengua propia y en lenguas extranjeras, con un alto grado de corrección en el uso, la forma y el contenido.
- Convertirse en el actor principal del propio proceso formativo con el objetivo de conseguir una mejora personal y profesional y de adquirir una formación integral que permita aprender y convivir en un contexto respetuoso con la diversidad lingüística, con realidades sociales, culturales y económicas diversas.

CONTENIDOS:

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

EVALUACIÓN:

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

- Proceso de elaboración o informe de seguimiento (20 %): en este proceso el estudiante recibe el apoyo de un tutor/a que le orientará y le dará apoyo. El tutor y el estudiante deben establecer un plan de trabajo y un plan de tutorías en los que se especifique la periodicidad, de tal manera que el tutor pueda seguir el proceso de elaboración del trabajo, orientar en la redacción de la memoria escrita y en la elaboración de la exposición oral y de la defensa pública. Al final del primer semestre se llevará a cabo una evaluación intermedia y esta calificación aportará el 50 % de la nota final de seguimiento.
- Memoria escrita (60 %): en este documento escrito el alumno deja constancia de todo el proyecto y es el resultado final de todo el proceso. Debe ser elaborado siguiendo las pautas que el alumno encontrará indicadas en el aula virtual. Estas indicaciones han sido elaboradas para poder evaluar un proyecto tal y como se hace en el contexto real y para poder equilibrar el nivel de exigencia de este trabajo en el contexto académico y, por tanto, de las competencias que se deben evaluar.
- Presentación oral y defensa (20 %): la defensa pública de los TFG se hace presencialmente en la UVic. El estudiante debe presentar su trabajo ante un tribunal formado por dos profesores que habrán leído la memoria escrita. Es un acto académico de carácter público. La duración es de 30 minutos como máximo y estarán repartidos de la siguiente forma: 7 minutos para la exposición oral y un máximo de 10 minutos para las preguntas del tribunal y las respuestas del alumno.

La calificación global y final de TFG la elaborará el tribunal formado por 3 miembros (presidente, secretario y vocal) teniendo presentes estos tres conceptos.

ASIGNATURAS OPTATIVAS

Ayudas Ergogénicas en el Deporte

Ayudas Ergogénicas en el Deporte

Tipología: Optativa (OP)

Créditos: 3,0

Lengua de impartición: catalán

PROFESORADO

- Docencia sin asignar

OBJETIVOS:

En esta asignatura optativa los estudiantes ampliarán los conocimientos en relación a las ayudas ergogénicas y a sus efectos sobre el rendimiento deportivo, y también sobre los tipos, la clasificación y sus usos en las diferentes situaciones y ámbitos deportivos.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

- Planifica estrategias nutricionales, teniendo en cuenta los suplementos deportivos, para situaciones especiales de la competición deportiva.
- Identifica las necesidades nutricionales e hídricas que el deportista puede presentar cuando se encuentra en situaciones y ambientes especiales para la adaptación de su pauta alimentaria y la mejora del rendimiento.

COMPETENCIAS

Específicas

- Diseñar e implementar planes de alimentación para personas y/o grupos sanos (población infantil, mujeres embarazadas, deportistas...) o enfermos teniendo en cuenta las diferentes técnicas y productos de apoyo nutricional disponibles y el ámbito de competencia del dietista-nutricionista.

Básicas

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

Transversales

- Proyectar los valores del emprendimiento y la innovación en el ejercicio de la trayectoria personal académica y profesional, a través del contacto con diferentes realidades de la práctica y con motivación hacia el desarrollo profesional.

CONTENIDOS:

1. Descripción general de las ayudas ergogénicas
2. Criterios de clasificación: ayudas permitidas y no permitidas
3. Tipo de ayudas y efectos sobre el rendimiento deportivo

EVALUACIÓN:

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

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

Período ordinario

Evaluación continua de las actividades realizadas por el estudiante.

Periodo de evaluación complementaria

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

Importante

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

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

Dietoterapia Infantil

Dietoterapia Infantil

Tipología: Optativa (OP)

Créditos: 3,0

Lengua de impartición: catalán

PROFESORADO

- Dolores García Arenas

OBJETIVOS:

Esta asignatura optativa pretende reforzar los conocimientos adquiridos en el área de la Nutrición Clínica, pero se centra en el tratamiento dietoterapéutico en la edad infantil.

Los objetivos que los estudiantes deben alcanzar son:

- Adquirir los conceptos genéricos de la nutrición infantil.
- Planificar una alimentación correcta adaptada a la edad pediátrica y a cada una de las diferentes patologías.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

1. Implementa planes de alimentación para individuos enfermos en el ámbito pediátrico.

COMPETENCIAS

Específicas

- Diseñar e implementar planes de alimentación para personas y/o grupos sanos (población infantil, mujeres embarazadas, deportistas...) o enfermos teniendo en cuenta las diferentes técnicas y productos de apoyo nutricional disponibles y el ámbito de competencia del dietista-nutricionista.

Básicas

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

CONTENIDOS:

1. Introducción a la nutrición pediátrica.
2. Alimentación infantil.
3. Valoración del estado nutricional en la edad pediátrica.
4. Alimentación en niños prematuros.
5. Alteraciones del sistema digestivo.
6. Fibrosis quística
7. Dietas cetogénicas.

EVALUACIÓN:

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

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

Período ordinario

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

- Resolución de casos (30 % - no recuperable)
- Actividad de curso (20 % - no recuperable)
- Examen teórico y práctico (50 % - recuperable)

Periodo de evaluación complementaria

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

Importante

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

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

Nutrición y Cooperación en Situaciones de Emergencias Nutricionales

Tipología: Optativa (OP)

Créditos: 3,0

Lengua de impartición: inglés

PROFESORADO

- Carme Roure Pujol

OBJETIVOS:

Millions of people in the world do not have enough food to lead a healthy and active life. Physical and mental development in children are affected, and many dies before reaching the age of five due to illnesses that in developed countries can be prevented and controlled. According to the World Health Organization, 45% of infant mortality is due to problems related to undernutrition. Fighting food crises is more than providing food, the causes are diverse and, at all times, an appropriate technique and strategy should be determined and adapted to the context.

The purpose of this course serves as an introduction to the food insecurity contexts and the management of undernutrition for nutritionist, nursing and medical professionals.

Objectives of the course:

- Draw on a conceptual framework for the causes of malnutrition.
- Define food security and how to measure it.
- Identify different types of malnutrition including micronutrient deficiencies.
- Use of standard methods to assess acute malnutrition individually and collectively.
- Know the different nutritional strategies for preventing and treating acute malnutrition.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

Intended learning outcomes

By the end of this module, students should be able to:

1. Demonstrate advanced knowledge of human nutrition in terms of food, diet and health, at biological, social and policy levels;
2. Interpret and synthesise different types of data used to analyse and assess nutritional problems at individual and population;
3. Evaluate critically the findings of scientific studies of public health nutrition;
4. Identify and formulate appropriate responses and intervention strategies to address nutritional issues, taking into account the public health and social policy contexts; and
5. Apply knowledge of effective teamworking and communication skills to solve problems and achieve specific goals.

COMPETENCIAS

Específicas

- Participar activamente en la planificación y desarrollo de políticas alimentarias y de nutrición de acuerdo con el conocimiento del funcionamiento local, estatal e internacional de los diferentes sistemas sanitarios y de las políticas de salud y de nutrición.

Transversales

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

CONTENIDOS:

1. Introduction to malnutrition.
 1. Global trends in malnutrition.
 2. Main causes and consequences of malnutrition.
2. Introduction to food security, assessment.
3. Basic concepts in nutrition: basic nutritional needs.
4. Types of malnutrition. Classification.
5. Individual evaluation: measures and anthropometric indices.
6. Collective evaluation: nutrition assessments.
7. Nutritional interventions.
 1. Introduction to nutrition strategies: preventive and treatment.
 2. Introduction to the management of acute malnutrition (SAM & MAM).
 3. Specialised nutritional products.

EVALUACIÓN:

According to the regulations of the UVic approved by the Board of Directors (2015/2016) will be a single official call that will include two different assessment periods:

1. Ordinary period: continuous evaluation of the activities carried out by the student through:
 1. Activities from reading articles, participation in debates, classroom (30 %). No recoverable.
 2. Oral and written presentation of a case study (35 %). Recoverable the written presentation.
 3. Exam. It will be in the form of a multiple choice and short questions (35 %). Recoverable.
2. Complementary evaluation period: the student who does not pass some of the activities considered recoverable, can recover them during this period, always that the total of parts does not suppose 50%.

Note: The activities can be modified according to the teaching staff, dynamics and circumstances of each class group.

Important

Plagiarism or copying other people's work are penalized in all universities and according to the rules of rights and duties of the students of the University of Vic constitute serious offenses. That is why during this course, any hint of plagiarism or misappropriation of texts and ideas of others (authors, Internet or class colleagues), will result in an automatic suspend.

To facilitate proper citation of texts and materials, consult the guidelines and rules of academic citation available on the UVic library website.

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

- Beaglehole, R., Bonita, R., Kjellstrom, T. (2006). *Basic Epidemiology: 2nd edition*. Recuperat de http://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/43541/9241547073_eng.pdf?sequence=1
- Emergency Nutrition Network (ENN) (2019). *Field Exchange*. Recuperat de <http://www.enonline.net>
- Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) (2019). *The State of Food Security and Nutrition in the World - SOFI*. Recuperat de <http://www.fao.org/state-of-food-security-nutrition/en>
- United Nations Office for the Coordination of Humanitarian Affairs (OCHA) (2018). *World Humanitarian Data and Trends*. Recuperat de <http://interactive.unocha.org/publication/datatrends2018/>
- World Food Programme (WFP) (2009). *Emergency Food Security Assessment Handbook (EFSA) : Food Security Analysis Service*. Recuperat de http://documents.wfp.org/stellent/groups/public/documents/manual_guide_proced/wfp203246.pdf .

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

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

Nutrición y Medio Ambiente

Tipología: Optativa (OP)

Créditos: 3,0

Lengua de impartición: catalán

PROFESORADO

- Alba Reguant Closa

OBJETIVOS:

Los objetivos generales de esta asignatura son:

- Conocer los diferentes sistemas agroalimentarios.
- Aprender a interpretar la relación entre la sostenibilidad del sistema agroalimentario y la salud de las personas.
- Relacionar la sostenibilidad y con las recomendaciones alimentarias.
- Conocer y saber interpretar el impacto medioambiental, social y económico de las dietas.
- Desarrollar y adquirir herramientas y competencias que permitan planificar consejos y recomendaciones alimentarias más sostenibles.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

1. Evalúa prácticas profesionales en contextos emergentes y globales y propone líneas de intervención ajustadas a las diferentes realidades.

COMPETENCIAS

Específicas

- Intervenir en el diseño, planificación, análisis y evaluación de programas de educación dietético-nutricional y participar en actividades de promoción, prevención y protección de la salud en el ámbito comunitario.

Transversales

- Interactuar en contextos globales e internacionales para identificar necesidades y nuevas realidades que permitan transferir el conocimiento hacia ámbitos de desarrollo profesional actuales o emergentes, con capacidad de adaptación y de autodirección en los procesos profesionales y de investigación.

CONTENIDOS:

1. Dietas sostenibles:
 - Impacto medioambiental, social y económico de las dietas.
2. Modelos y sistemas de producción agroalimentarios:
 - Conoce, interpreta y evalúa la cadena de producción de los diferentes alimentos. Reconoce la fertilidad de los diferentes suelos y su capacidad de producción agrícola. Reconoce el origen de los alimentos y sus propiedades nutricionales en función del sistema de producción agrícola.
3. El trilema: dieta, salud y sostenibilidad:
 - Conoce e interpreta el impacto de la dieta en la salud de las personas y del medio.
4. Herramientas de educación nutricional más sostenibles:
 - Aplicabilidad y práctica de recomendaciones nutricionales más sostenibles.
5. Estrategias nutricionales sostenibles:
 - Políticas y acciones nutricionales a la población con énfasis en la sostenibilidad.

EVALUACIÓN:

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

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

Período ordinario

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

- Trabajo final (40 % de la nota final de la asignatura / recuperable).
- Resolución de ejercicios, casos y sesiones prácticas (60 % de la nota final de la asignatura / no recuperable)

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

Periodo de evaluación complementaria

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

Important

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

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

Psicología de la Alimentación

Tipología: Optativa (OP)

Créditos: 3,0

Lengua de impartición: catalán

OBJETIVOS:

Son objetivos de la asignatura:

- Que el alumno domine las estrategias psicológicas necesarias para el abordaje del cambio de hábitos en conducta alimentaria.
- Que el alumno conozca las bases psicológicas y sociales que intervienen en la conducta alimentaria.
- Que el alumno domine estrategias, individuales y grupales, que permitan implementar estilos de vida saludables en materia de alimentación.
- Que el alumno sepa identificar y conozca las características de los principales trastornos de la conducta alimentaria.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

- Aplica las bases psicosociales de la conducta alimentaria para el abordaje dietético en la atención al usuario.
- Utiliza recursos y aplica adecuadamente técnicas de intervención grupal e individual.

COMPETENCIAS

Específicas

- Participar activamente en la planificación y desarrollo de políticas alimentarias y de nutrición de acuerdo con el conocimiento del funcionamiento local, estatal e internacional de los diferentes sistemas sanitarios y de las políticas de salud y de nutrición.

Básicas

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

CONTENIDOS:

1. Introducción a la psicología
2. Psicología de la alimentación
3. Emociones y alimentación

EVALUACIÓN:

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

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

Período ordinario

Evaluación continua de las actividades realizadas por el estudiante.

Periodo de evaluación complementaria

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

Important

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

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

Restauración, Creatividad y Gastronomía

Tipología: Optativa (OP)

Créditos: 3,0

Lengua de impartición: catalán

PROFESORADO

- Francesc Molera Fabré

OBJETIVOS:

Esta asignatura optativa complementa la asignatura de *Tecnología Culinaria* y refuerza la creatividad para la mejora de la oferta gastronómica de diferentes recetas, tanto para pacientes sanos como en situación de enfermedad.

Es una asignatura práctica que tiene lugar en el Laboratorio del Gusto.

Los objetivos generales de esta asignatura son:

- Conocer estrategias de restauración y creatividad aplicables a la planificación dietética para mejorar los platos y menús prescritos desde el punto de vista de la calidad organoléptica y nutricional.
- Dar herramientas para adaptar la oferta gastronómica a la situación fisiológica y/o patológica del usuario y/o necesidades del centro (escuelas, residencias, comedores sociales...).

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

- Atender a las necesidades de salud de colectivos con necesidades especiales.
- Utiliza los ingredientes y alimentos apropiados para el diseño y elaboración de platos y menús creativos adaptados a las necesidades de los usuarios.

COMPETENCIAS

Generales

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

Transversales

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

CONTENIDOS:

1. Introducción de alimentos críticos en niños
2. Los texturizantes en la cocina
3. Intolerancias y alergias alimentarias
4. Cocinas del mundo

EVALUACIÓN:

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

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

Período ordinario

Evaluación continua a partir de la asistencia a las sesiones prácticas en el Laboratorio del Gusto y de la elaboración de los informes correspondientes.

Periodo de evaluación complementaria

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

Important

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

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

Terapias Complementarias Aplicadas en el Ámbito de la Dietética

Tipología: Optativa (OP)

Créditos: 3,0

Lengua de impartición: catalán

PROFESORADO

- Blanca Ribot Serra

OBJETIVOS:

Esta asignatura optativa pretende dar a conocer a los estudiantes las bases conceptuales de las diferentes terapias complementarias y trabajar con la evidencia científica de aquellas terapias que habitualmente se utilizan en el ámbito de la dietética.

Los objetivos de la asignatura son:

- Conocer las diferentes terapias complementarias de interés en el ámbito de la dietética.
- Determinar la evidencia científica de estas terapias complementarias.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

- Aplica los conocimientos adquiridos en su formación de forma profesional.
- Atiende a las necesidades de salud de colectivos con necesidades especiales.

COMPETENCIAS

Generales

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

Específicas

- Diseñar e implementar planes de alimentación para personas y/o grupos sanos (población infantil, mujeres embarazadas, deportistas...) o enfermos teniendo en cuenta las diferentes técnicas y productos de apoyo nutricional disponibles y el ámbito de competencia del dietista-nutricionista.

Transversales

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

CONTENIDOS:

1. Introducción a las terapias complementarias
2. Tipos de terapias complementarias aplicadas al ámbito de la dietética
3. Evidencia científica de las diferentes terapias complementarias de interés en el ámbito de la dietética.

EVALUACIÓN:

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

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

Período ordinario

Evaluación continua de las actividades realizadas por el estudiante.

Periodo de evaluación complementaria

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

Important

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

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