

Guia de l'estudiant

2003 | 2004

Universitat de Vic

**Diplomatura de Nutrició
Humana i Dietètica**

**Escola Universitària
de Ciències de la Salut**

Primera edició: juny de 2003

Edita: Servei de Publicacions de la Universitat de Vic

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

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

Impressió: Artyplan

Índex

Salutació de la Directora	5
L'Escola Universitària de Ciències de la Salut	7
Estructura	7
Òrgans de Govern	7
Professors i Professionals de Serveis	8
Calendari acadèmic	11
Organització dels ensenyaments	12
Pla d'Estudis	12
Ordenació temporal de l'ensenyament	12
Oferta d'assignatures optatives	13
Oferta d'assignatures de lliure elecció	14
Convocatòria d'exàmens	15
Programes de les assignatures	19
Assignatures troncal i obligatòries de 1r curs	19
Estructura i Funció del Cos Humà.....	19
Nutrició	22
Química Aplicada	24
Alimentació i Cultura	26
Salut i Qualitat de Vida	28
Comunicació i Relacions Humanes	29
Bioquímica.....	31
Microbiologia Alimentària.....	33
Salut Pública	35
Bioestadística.....	37
Assignatures troncal i obligatòries de 2n curs	39
Dietètica.....	39
Bromatologia i Tecnologia dels Aliments	41
Fisiopatologia	44
Processat d'Aliments	46
Farmacologia	49
Deontologia	52
Assignatures troncal i obligatòries de 3r curs	55
Dietoteràpia	55
Toxicologia Alimentària i Higiene	57
Educació per a la Salut	60
Legislació Alimentària	62
Tecnologia Culinària	64
Economia i Gestió Alimentària	65

Assignatures optatives	67
Publicitat i Salut	67
Nutrició i Esport	69
Trastorns Alimentaris Infants i Juvenils	71
Psicosociologia de la Conducta Alimentària	75
Alimentació i Diversitat Cultural	77
Nutrició Enteral i Parenteral	79
Alimentació en Grups amb Necessitats Específiques	80
Programes d'Intervenció: Obesitat	82
Restauració i Creativitat	85
Programes d'Intervenció: Diabetis	87
Assignatures de lliure elecció	89
Actuació en Situacions d'Emergència Extrahospitalària	89
Idioma: Anglès	91
Teràpies Complementàries	93
Envel·liment, Societat i Salut	95
Elaboració de Projectes	97
Assignatures de Campus	101
Fonaments Històrics de la Catalunya Contemporània.....	101
Història de la Ciència: Ciència, Tecnologia i Societat.....	102
Aproximació Interdisciplinària als Estudis de les Dones.....	103
Aula de Cant Coral I	105
Curs d'Iniciació al Teatre	107
Transformacions econòmiques i socials a Amèrica Llatina.....	108
Desenvolupament regional i sostenibilitat: Els casos de Mèxic i Nicaragua	109

Salutació de la Directora

Benvolgut / benvolguda,

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

En aquestes pàgines, que complementen el Llibre de l'Estudiant de la Universitat de Vic, hi podreu trobar la informació necessària per conèixer l'estructura organitzativa i el professorat de l'Escola Universitària de Ciències de la Salut, el calendari acadèmic del curs 2003-2004, el Pla d'Estudis i l'organització de l'ensenyament on esteu matriculats i, finalment, els programes de les assignatures amb els criteris d'avaluació i la bibliografia recomanada pels professors.

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

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

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

L'Escola Universitària de Ciències de la Salut

Estructura

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

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

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

Òrgans de Govern

Direcció

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

Directora:

Sra. Montserrat Vall i Mayans.

Caps d'Estudis:

Sra. Cinta Sadurní i Bassols.

Sra. Teresa Lleopart i Coll.

Consell de Direcció de Centre

És l'òrgan col·legiat de govern de l'Escola.

Està constituït per:

La Directora de l'Escola, que el presideix.

Els Caps d'Estudis

Els Directors de Departament

Claustre de Centre

És l'òrgan de debat i participació sobre les línies generals d'actuació acadèmica del Centre.

Està constituït per:

La Directora, que el presideix

El personal acadèmic i el personal de serveis vinculat al centre

Una representació dels estudiants

Professors i Professionals de Serveis

<i>Directora:</i>	Montserrat Vall i Mayans
<i>Caps d'Estudis:</i>	Cinta Sadurní i Bassols Teresa Lleopart i Coll
<i>Coordinador de Recerca</i>	Joan Carles Casas i Baroy
<i>Coordinadora de Relacions Internacionals, crèdit europeu i innovació docent</i>	Núria Obradors i Aranda
<i>Coordinador de Formació Contínua</i>	Marc Vidal i Falguera
<i>Coordinadora de Pràctiques i Inserció Laboral:</i>	Montserrat Rizo i Marcos
<i>Directora del Departament de Teràpia Ocupacional:</i>	Nilda Estrella i Sayag
<i>Director del Departament de Salut Comunitària i Salut Mental:</i>	Àngel Torres i Sancho
<i>Director del Departament de Fisioteràpia:</i>	Sebastià Canamasas i Ibáñez
<i>Directora del Departament de Nutrició Humana i Dietètica:</i>	Eva Rovira i Palau
<i>Directora del Departament d'Infermeria:</i>	Montserrat Faro i Basco
Professors de les assignatures:	
<i>Estructura i Funció del Cos Humà</i>	Josep Molera i Blanch Francesc Marín i Serrano
<i>Nutrició</i>	Núria Obradors i Aranda Esperança Dudet i Calvo
<i>Química Aplicada Alimentació i Cultura Salut i Qualitat de Vida</i>	Consol Blanch i Colat Montserrat Faro i Basco Eva Rovira i Palau Olga Isern i Farrés
<i>Comunicació i Relacions Humanes</i>	M. Carme Vilà i Ormazàbal Josep Santacreu i Tafià Pilar Soler i Canudas
<i>Bioquímica</i>	Núria Obradors i Aranda Esperança Dudet i Calvo
<i>Microbiologia Alimentària</i>	Anna Dalmau i Roda

<i>Salut Pública</i>	Montserrat Vall i Mayans
<i>Bioestadística</i>	Joan Carles Casas i Baroy
<i>Dietètica</i>	M. Carme Vilà i Ormazàbal
<i>Bromatologia i Tecnologia dels Aliments</i>	Olga Isern i Farrés
	Anna Dalmau i Roda
	Jordi Viver i Fabregó
<i>Fisiopatologia</i>	Mercè Planas i Vilà
<i>Processat d'Aliments</i>	Jordi Viver i Fabregó
	Lídia Raventós i Canet
<i>Farmacologia</i>	Núria Obradors i Aranda
	Àngel Torres i Sancho
<i>Deontologia</i>	Ester Busquets i Alibés
	Fina Danés i Crosas
	Joan Mir i Tubau
	Cinta Sadurní i Bassols
<i>Tecnologia Culinària</i>	Miquel Sánchez i Romera
	Olga Isern i Farrés
	Eva Rovira i Palau
<i>Dietoteràpia</i>	Cleofé Pérez-Portabella i Maristany
	Esperança Dudet i Calvo
	Eva Rovira i Palau
	M. Carme Vilà i Ormazàbal
<i>Toxicologia Alimentària Higiene</i>	Emili-Ignasi López i Sabater
	Teresa Piqué i Ferré
<i>Legislació Alimentària</i>	Emili-Ignasi López i Sabater
<i>Economia i Gestió Alimentària</i>	Joan Antoni Castejón i Fernández
	Yolanda Sala i Vidal
<i>Educació per a la Salut</i>	M. Carme Vilà i Ormazàbal
	Josep M. Roma i Banús

Professors de les assignatures optatives:

<i>Publicitat i Salut</i>	Irene Colom i Valls
<i>Nutrició i Esport</i>	Francesc Marín i Serrano
	Núria Obradors i Aranda
	Eva Rovira i Palau
<i>Trastorns Alimentaris Infants i Juvenils</i>	Montserrat Moncunill i López
<i>Psicologia de les Conductes Alimentàries</i>	Jordi Naudó i Molist
<i>Nutrició Enteral i Parenteral</i>	Merce Planes i Vilà
<i>Alimentació en Grups amb Necessitats Específiques</i>	Anna Bonafont i Castillo
	Montserrat Faro i Basco
	Susan Johnston
<i>Alimentació i Diversitat Cultural</i>	Salah Jarnal
<i>Restauració i Creativitat</i>	Pep Palau i Pujols
<i>Programes d'Intervenció: Diabetis</i>	Montse Riera i Corominas
	Manuel Porta i Martí
<i>Programes d'Intervenció: Obesitat</i>	Núria Gómez i Arnaiz
	Pilar Garrido i Garzón

Montserrat Giró i Celma
Mònica Montserrat i Gil de Bernabé

Professors de les assignatures de lliure elecció

*Actuació en Situacions d'Emergència
Extrahospitalària*

Elisenda Jaumira i Areñas
Pilar Turón i Morera

Idioma: Anglès

Carme Crivillés i Grau

*Teràpies Complementàries
Envel·liment, Societat i Salut*

Anna Rovira i Sadurní

Anna Bonafont i Castillo

Elaboració de projectes

Joan Carles Casas i Baroy

Professionals de serveis:

Cap de Secretaria Acadèmica:

Marisa Costa

Cap de Secretaria:

Maite Parés i Teixidor

Secretària Auxiliar:

Elisabet Ylla i Boré

Paquita Tubau i Bartés

Calendari Acadèmic

Començament del curs:

Infermeria

1r curs: 29 de setembre de 2003. Presentació a les 10h.

2n i 3r curs : 22 de setembre de 2003

Nutrició Humana i Dietètica

1r curs: 6 d'octubre del 2003. Presentació a les 10h.

2n i 3r curs: 22 de setembre de 2003

Fisioteràpia

1r curs: 6 d'octubre del 2003. Presentacions: Grup A a les 10h. Grup B a les 15 h.

2n i 3r curs: 22 de setembre de 2003

Teràpia Ocupacional

1r curs: 6 d'octubre del 2003. Presentació a les 16h.

2n i 3r curs: 22 de setembre de 2003

Exàmens i avaluacions de febrer:

del 2 al 20 de febrer de 2004

Exàmens i avaluacions de juny:

del 31 de maig al 14 de juny de 2004

Exàmens i avaluacions de setembre:

de l'1 al 12 de setembre de 2004

Dies festius:

1 de novembre de 2003, dissabte

6 de desembre de 2003, dissabte

8 de desembre de 2003, dilluns

23 d'abril de 2004, divendres, festa patronal de la UVic

1 de maig de 2004 dissabte

31 de maig de 2004, dilluns, segona pasqua. Festa local

24 de juny de 2004, dijous, sant Joan

25 de juny de 2004, divendres

5 de juliol de 2004, dilluns, festa major de Vic

11 de setembre de 2004, Diada Nacional de Catalunya

Vacances:

Nadal: del 21 de desembre de 2003 al 7 de gener de 2004, ambdós inclosos.

Setmana Santa: del 4 al 12 d'abril de 2004, ambdós inclosos.

Organització dels Ensenyaments

Pla d'Estudis

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

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

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

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

Ordenació temporal de l'ensenyament

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

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

Oferta d'Assignatures Optatives

Les assignatures optatives que ofereix l'Escola per al curs 2001-202 són les següents:

SEGON CURS (Crèdits recomanats, 22,5)

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

TERCER CURS (Crèdits recomanats 28,5)

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

Oferta d'Assignatures de Lliure Elecció

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

Reconeixement de crèdits de lliure elecció

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

Convocatòria exàmens febrer 2002/2003 Nutrició i Dietètica

ASSIGNATURA	DIA	HORA	CONV.
Salut i qualitat de vida	4,02,04	12	1 ^a
Salut Pública	9,02,04	10	1 ^a
Comunicació i Relacions Humanes	16,02,04	10	1 ^a
Química Aplicada	19,02,04	12	1 ^a
Processat d'Aliments	3,02,04	12	1 ^a
Nutrició i Esport	5,02,04	12	1 ^a
Teràpies Complementàries	6,02,04	10	1 ^a
Fisiopatologia	11,02,04	15	1 ^a
Idioma: Anglès	16,02,04	16	1 ^a
Farmacologia	18,02,04	12	1 ^a
Tecnologia Culinària	2,02,04	12	1 ^a
Legislació Alimentària	4,02,04	12	1 ^a
Alimentació i Diversitat Cultural	5,02,04	12	1 ^a
Educació per a la Salut	6,02,04	12	1 ^a
Nutrició Enteral i Parenteral	11,02,04	15	1 ^a
Economia i Gestió Alimentària	13,02,04	12	1 ^a
Alimentació en Grups amb Necess. Espec.	18,02,04	12	1 ^a
Programes d'Intervenció: Diabetes	19,02,04	12	1 ^a

Convocatòria exàmens juny 2002/2003 Nutrició i Dietètica

ASSIGNATURA	DIA	HORA	CONV.
Bioquímica	1,06,04	12	1 ^a
Salut i Qualitat de Vida	3,06,04	12	2 ^a
Estructura i Funció del Cos Humà	4,06,04	9	1 ^a
Comunicació i Relacions Humanes	7,06,04	10	2 ^a
Microbiologia Alimentària	8,06,04	10	1 ^a
Nutrició	10,02,04	12	1 ^a
Alimentació i Cultura	11,06,04	12	1 ^a

Química Aplicada	14,06,04	10	1 ^a
Bioestadística	16,06,04	10	1 ^a
Salut Pública	18,06,04	10	2 ^a
Actuació en Situacions d'Emergències Extrahospitalàries	1,06,04	12	1 ^a
Idioma: Anglès	2,06,04	10	2 ^a
Bromatologia i Tecnologia Alimentària	3,06,04	10	1 ^a
Teràpies Complementàries	4,06,04	10	2 ^a
Transtorns Alimentaris Infantils i Juvenils	7,06,04	12	1 ^a
Processat d'Aliments	8,06,04	12	2 ^a
Fisiopatologia	9,06,04	12	2 ^a
Deontologia	11,06,04	12	1 ^a
Psicologia de les Conductes Alimentàries	14,06,04	12	1 ^a
Farmacologia	16,06,04	12	2 ^a
Dietètica	17,06,04	10	1 ^a
Nutrició i Esport	18,06,04	12	2 ^a
Alimentació en Grups amb Necessitats Específiques	1,06,04	12	2 ^a
Toxicologia i Higiene Alimentària	2,06,04	12	1 ^a
Restauració i Creativitat	3,06,04	10	1 ^a
Alimentació i Diversitat Cultural	4,06,04	12	2 ^a
Dietoteràpia	7,06,04	12	1 ^a
Educació per a la Salut	8,06,04	12	2 ^a
Nutrició Enteral i Parenteral	9,06,04	15	2 ^a
Publicitat i Salut	10,06,04	12	1 ^a
Economia i Gestió Alimentària	11,06,04	12	2 ^a
Programes d'Intervenció: Diabetes	14,06,04	16	2 ^a
Legislació Alimentària	15,06,04	12	2 ^a
Programes d'Intervenció: Obesitat	17,06,04	12	1 ^a
Tecnologia Culinària	18,06,04	10	2 ^a

Convocatòria exàmens setembre 2002/2003 Nutrició i Dietètica

ASSIGNATURA	DIA	HORA	CONV.
Nutrició	1,09,04	10	2 ^a
Alimentació i cultura	2,09,04	12	2 ^a
Estructura i Funció del Cos Humà	3,09,04	9	2 ^a
Bioquímica	6,09,04	10	2 ^a
Microbiologia Alimentària	8,09,04	10	2 ^a

Bioestadística	10,09,04	10	2 ^a
Actuacions en Situacions d'Emergència Extrahospitalàries	1,09,04	12	2 ^a
Bromatologia i Tecnologia Alimentària	2,09,04	10	2 ^a
Trastorns Alimentaris Infantils i Juvenils	6,09,04	12	2 ^a
Dietètica	7,09,04	10	2 ^a
Deontologia	9,09,04	10	2 ^a
Psicologia de les Conductes Alimentàries	10,09,04	12	2 ^a
Restauració i Creativitat	1,09,04	12	2 ^a
Dietoteràpia	2,09,04	10	2 ^a
Publicitat i Salut	6,09,04	12	2 ^a
Programes d'Intervenció: Obesitat	8,09,04	12	2 ^a
Toxicologia i Higiene Alimentària	10,09,04	12	2 ^a

Assignatures Troncals i Obligatòries de 1r curs

Estructura i Funció del Cos Humà

PROFESSORS: Josep MOLERA i BLANCH
Francesc MARÍN i SERRANO

Crèdits: 10,5
Anual

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

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

CONTINGUTS:

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

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

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

AVALUACIÓ:

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

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

BIBLIOGRAFIA:

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

Nutrició

PROFESSORES: Núria OBRADORS i ARANDA
Esperança DUDET i CALVO

Crèdits: 9
Anual

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

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

CONTINGUTS:

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

PRÀCTIQUES:

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

AVALUACIÓ:

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

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

BIBLIOGRAFIA:

- Mahan, L.K.; Arlin, M.T. *Nutrición y Dietoterapia de Krause*. 8a edició. Mèxic D.F.: McGraw-Hill Interamericana, 1995.
- Mahan, L.K.; Escott-Stump, S.M.A. *Nutrición y Dietoterapia de Krause*. 9a edició. Mèxic D.F.: McGraw-Hill Interamericana, 1998.
- Linder, M.C. *Nutrición. Aspectos bioquímicos, metabólicos i clínicos*. Navarra: Eunsa, 1988.
- Cervera, P; Clapés, J. i Rigolfas, R. *Alimentación y Dietoterapia*. Madrid: Interamericana McGraw-Hill, 1995.
- Garrow, I.S. i James, W.P.T. *Human Nutrition and Dietetics*. 9a edició. Londres: Churchill-Livingstone, 1993.

Química Aplicada

PROFESSORA: Consol BLANCH i COLAT

Crèdits: 7,5

Quadrimestre: 1r

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

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

CONTINGUTS:

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

PRÀCTIQUES:

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

Consistiran en:

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

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

AVALUACIÓ:

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

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

BIBLIOGRAFIA:

Bàsica

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

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

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

Complementària

Bender, A.E. *Guía de las calorías y la Nutrición*. Barcelona: Folio, 1981.

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

Guía de aditivos, conservantes y colorantes en alimentación. Barcelona: Obelisco, 1988.

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

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

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

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

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

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

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

Petrucci, R.H.; Harwood, W. S. *Química General. Principios y aplicaciones modernas*. Madrid: Prentice-Hall Iberia, 1999.

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

Pràctiques

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

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

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

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

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

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

Alimentació i Cultura

PROFESSOR: Montserrat FARO i BASCO

Crèdits: 4,5

Quadrimestre: 2n

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

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

CONTINGUTS:

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

AVALUACIÓ:

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

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

Bibliografia

- Carrasco, S. *Antropologia i alimentació*. BCN: Publicacions de la UAB, 1992
- Contreras, J. *Alimentación y cultura*. BCN: Publicacions de la UB, 1995
- Contreras, J. *Antropología de la alimentación*. Madrid: Eudema, 1993
- Fischler, C. *El (h) omnívoro*. BCN: Anagrama, 1995
- Goody, J. *Cocina, cuisine y classe*. BCN: Gedisa, 1995
- Gracia Arnaiz, M. *Somos lo que comemos*. BCN: Ariel, 2002
- Harris, M. *Bueno para comer*. Madrid: Alianza Editorial, 1993
- Kuper, J. *La cocina de los antropólogos*. BCN: Tusquets, 2001

Salut i Qualitat de Vida

PROFESSORA: Eva ROVIRA i PALAU
Olga ISERN i FARRÉS

Crèdits: 4,5

Quadrimestre: 1r

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

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

CONTINGUTS:

1. Conceptes:
 - 1.1. Persona.
 - 1.2. Salut. La alimentació com indicador de salut i qualitat de vida.
 - 1.3. Entorn.
2. El marc de referència del model de V. Henderson:
 - 2.2. Anàlisi de les 14 necessitats fonamentals.
 - 2.3. Factors que influeixen en la satisfacció de les necessitats.
 - 2.3.1. Biològics.
 - 2.3.2. Psicològics.
 - 2.3.3. Sociològics.
 - 2.4. Interaccions de les diferents necessitats amb la necessitat de beure i menjar.
 - 2.5. Manifestacions d'independència i de dependència.
 - 2.6. Recursos de l'usuari que ens poden ajudar a la satisfacció de la necessitat de beure i menjar i en les interaccions amb les altres necessitats.
3. Determinants de la salut. Influència en la qualitat de vida.

AVALUACIÓ:

L'avaluació consistirà en:

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

BIBLIOGRAFIA:

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

Comunicació i Relacions Humanes

PROFESSORS: Josep SANTACREU i TANYÀ
Pilar SOLER i CANUDAS
Carme VILÀ i OMAZÁBAL

Crèdits: 6

Quadrimestre: 1r

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

1. Integri una visió de l'individu com a unitat biopsicosocial.
2. Conegui les bases teòriques explicatives de les característiques psicosocials de la persona.
3. Identifiqui les característiques del desenvolupament de l'ésser humà al llarg de la vida.
4. Conegui i experimenti respecte els factors psicosocials presents en la Dinàmica del petits grups.
5. Conegui i sàpiga utilitzar les tècniques de comunicació.
6. Augmenti la competència relacional.
7. Conegui i adopti actituds de Relació d'ajuda.
8. Adquireixi habilitats per la pràctica del consell dietètic.

CONTINGUTS:

1. La professió: marc conceptual del dietista: objectius, funcions, rols i camps d'actuació.
2. Aspectes psicològics generals.
 - 2.1. Principals models conceptuals de la conducta humana.
 - 2.2. Processos psicològics bàsics. Percepció, Emoció, Motivació, Aprenentatge.
 - 2.3. La personalitat.
 - 2.4. Introducció als trastorns psicopatològics.
3. El cicle vital.
 - 3.1. Introducció històrica.
 - 3.2. Conceptes bàsics.
 - 3.3. Característiques de les etapes del cicle vital.
4. Psicologia Social.
 - 4.1. Els productes de la Interacció Social.
 - 4.2. La conducta en els petits grups.
5. Comunicació i Relació terapèutica.
 - 5.1. Introducció i concepte de comunicació.
 - 5.2. El procés de comunicació: elements fonamentals.
 - 5.3. La comunicació verbal i no verbal.
 - 5.4. La importància de l'observació i l'escolta.
 - 5.5. Les relacions interpersonals i intrapersonals.
 - 5.6. La comunicació assertiva.
 - 5.7. La relació d'ajuda.
6. L'alimentació com a relació humana. Alimentació individual i col·lectiva.
 - 6.1. La consulta alimentària.

AVALUACIÓ:

L'avaluació consistirà en:

Una prova escrita que suposarà un 70% de la nota
Treballs individuals i grupals, que suposaran un 30% de la nota
Per fer mitjana s'haurà de superar cadascuna de les parts amb una nota igual o superior a 5
Assistència i participació en les activitats a l'aula.

BIBLIOGRAFIA:

- Antons, K. *Práctica de la dinámica de grupos*. Barcelona: Herder, 1990.
- Bermejo, J.C. *Apuntes de Relación de Ayuda*. Madrid: Cuadernos del Centro de Humanización de la Salud, 1996.
- Cassany, D. *La cocina de la escritura*. Barcelona: Empúries, 1996
- Castanyer, O. *Asertividad, expresión de una sana autoestima*. Bilbao: DDB, 1998
- Carretero; Palacios; Marchesi. *Psicología Evolutiva*. Vol. I, II i III. Madrid: Alianza Editorial, 1984
- Gimeno-Bayon, A. *Comprendiendo como somos*. Bilbao: DDB, 1997.
- Latorre, J.M. *Ciencias Psicosociales Aplicadas I*. Madrid: Síntesis, 1995.
- Mann, L. *Elementos de Psicología Social*. Mèxic: Limusa, 1990.
- Mussen; Conger; Kagan. *El desarrollo de la personalidad en el niño*. Mèxic: Trillas, 1984.
- Pease, A. *El lenguaje del cos*. Barcelona: Paidós-Edicions 62, 1998.
- Serra Majen, L. i altres *Nutrición y Salud Pública: Métodos, bases científicas y aplicaciones*. Barcelona: Masson, 1995
- Tazón, P. i altres. *Ciencias Psicosociales*. Barcelona: Masson, 1996.
- Vallejo, J. i altres. *Introducción a la psicopatología i la psiquiatria*. Barcelona: Salvat, 1985.

Els professors recomanaran bibliografia específica i complementària durant el curs.

Bioquímica

PROFESSORA: Núria OBRADORS i ARANDA
Esperança DUDET i CALVO

Crèdits: 7,5

Quadrimestre: 2n.

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

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

CONTINGUTS:

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

PRÀCTIQUES:

Pràctiques de laboratori centrades en:

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

AVALUACIÓ:

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

- Continguts teòrics (80% de la nota): proves objectives que caldrà superar amb una puntuació igual o superior a 5.

- Continguts pràctics (20% de la nota): realització de les pràctiques i informe final. L'assistència a les pràctiques és obligatòria.

BIBLIOGRAFIA:

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

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

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

Microbiologia Alimentària

PROFESSORA: Anna DALMAU i RODA

Crèdits: 6

Quadrimestre: 2n

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

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

CONTINGUTS:

1. Introducció:
 - 1.1. Descobriment i funció dels microorganismes.
 - 1.2. Naturalesa del món microbià.
2. Característiques generals dels microorganismes:
 - 2.1. Bacteris.
 - 2.2. Fongs.
 - 2.3. Virus.
3. Els microorganismes en els aliments:
 - 3.1. Origen i multiplicació dels microorganismes en els aliments.
 - 3.2. Microorganismes importants en els aliments.
4. Microorganismes útils:
 - 4.1. Microorganismes com a font de proteïna
 - 4.2. "Starters" microbians.
 - 4.3. Fermentacions alimentàries.
5. Microorganismes no desitjats:
 - 5.1. Alteració d'aliments.
 - 5.2. Toxiinfeccions alimentàries.

PRÀCTIQUES:

Pràctiques de laboratori. Faran referència als temes següents:

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

Les pràctiques es realitzaran en 5 sessions dels aliments.

AVALUACIÓ:

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

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

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

- Examen teòric: 75%

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

BIBLIOGRAFIA:

- Bourgeois, C.M. *Microbiología alimentaria*. Vols. I i II. Saragossa: Acribia, 1994.
- Brock, T.D; Madigan, M.T. *Biología de los microorganismos*. Barcelona: Omega, 1988.
- Collins, C.H.; Lyne, P.M. *Métodos microbiológicos*. Saragossa: Acribia, 1989.
- Flint, O. *Microbiología de los alimentos. Manual de métodos prácticos utilizando la microscopia óptica*. Saragossa: Acribia, 1996.
- Frazier, W.C. *et al. Microbiología de los alimentos*. Saragossa: Acribia, 1985.
- ICMSF. *Micoorganismos de los alimentos 1: su significado y métodos de enumeración*. Saragossa: Acribia, 2000.
- ICMSF. *Microorganismos de los alimentos*.
Volum I: *Técnicas de análisis microbiológico*.
Volum II: *Métodos de muestreo para análisis microbiológicos. Principios y aplicaciones específicas*. Saragossa: Acribia, 1981.
- Igraham, J.L. i altres *Introducción a la microbiología*. Vol. I i II. Barcelona: Reverté, 1998.
- Mossel, D.A.A.; Moreno Garcia, B. *Microbiología de los alimentos*. Saragossa: Acribia, 1985.
- Pasqual Anderson *Microbiología alimentaria: metodología analítica para alimentos y bebidas*. Saragossa: Acribia, 1992
- Schlegel, H.G. *Microbiología general*. Barcelona: Omega, 1998.
- Stanier, R.Y. i altres. *Microbiología*. Barcelona: Reverté, 1996.
- Tortosa, G.J. i altres *Introducción a la microbiología*. Saragossa: Acribia, 1993.

Salut Pública

PROFESSORA: Montserrat VALL i MAYANS

Crèdits: 4,5

Quadrimestre: 1r.

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

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

CONTINGUTS:

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

AVALUACIÓ:

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

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

BIBLIOGRAFIA:

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

Bioestadística

PROFESSOR: Joan Carles CASAS i BAROY
Àngel TORES i SANCHO

Crèdits: 4,5

Quadrimestre: 2n

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

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

CONTINGUTS:

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

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

AVALUACIÓ:

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

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

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

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

BIBLIOGRAFIA:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Es recomanarà bibliografia específica per els diferents mòduls.

Assignatures Troncals i Obligatòries de 2n curs

Dietètica

PROFESSORES: M. Carme VILÀ i ORMAZÀBAL
Olga ISERN i FARRÉS

Crèdits:15
Anual

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

1. Identifiqui la dietètica com l'aplicació de la nutrició.
2. Valori el fet alimentari i la relació amb la salut. Identifiqui els factors que incideixen en l'alimentació.
3. Adquireixi el concepte de ració alimentària i les equivalències.
4. Conegui els diferents grups d'aliments i les seves característiques.
5. Faci la historia alimentària, conegui i sàpiga fer l'avaluació qualitativa i quantitativa i apliqui el pla d'acció dietètic.
6. Conegui el patró alimentari mediterrani i altres alternatives alimentàries.
7. Reconeixi les fases de la cadena alimentària i valori el paper de la dietista en alimentació col·lectiva, càtering...
8. Valori i assumeixi el rol de la professió.
9. Conegui les necessitats alimentàries en situacions especials i sàpiga fer les recomanacions.

CONTINGUTS:

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

- 5.1. Alimentació durant l'embaràs i l'al·letament.
- 5.2. Alimentació i la menopausa.
- 5.3. Alimentació al nadó , preescolar, escolar i adolescent.
- 5.4. Alimentació en l'envelliment.
- 5.5. Alimentació i esport.
- 5.6. Alimentació i alternatives alimentàries.

Activitats obligatòries:

Taller de ració alimentària

Elaboració de fitxes tècniques

Elaboració de la història dietètica. Valoració de menús

Elaboració de fitxes d'aliments(12): definició, valor nutricional, ració, freqüència. Indicacions, contraindicacions, recepta gastronòmica, comentari dietètic.

Exercicis casos pràctics

Elaboració de l'informe de pràctiques

Elaboració de protocols

Visita centre comercial

AVALUACIÓ:

Es farà a l'inici, continuada i final:

Qüestionaris. Proves de multi-resposta , resposta oberta i resolució de casos.

L'assistència i participació a les classes.

Avaluació coneixements teòrics: 70 %

Avaluació treballs pràctics: 10 %

Avaluació informe de pràctiques: 20 %

BIBLIOGRAFIA:

Astiasarán, I.; Alfredo Martínez, J. *Alimentos, composición y propiedades*. McGraw-Hill Interamericana, 1999.

Cervera, P: *Alimentación materno infantil*. Ed. Interamericana, 1996.

Cervera, P; Clapés, J.; Rigolfas, R. *Alimentació i Dietoteràpia*. Aravaca: Interamericana McGraw-Hill, 1998.

Garnier, A.; Waysed, B. *Alimentation et sport*. París: Maliones ,1992.

Gómez Recio, R. *Dietética práctica*. Madrid: Rialp, 1997.

Kathee Mahan; Sulvia, E. *Nutrición y dietoterapia de Krause*. Ed. McGraw-Hill, 1996.

Lloveras, G.; Serra, J. *Menjar, salut i plaer*. Ed. ACV, 2000.

Kinton, R i al. *Teoría del Catering* ed. Saragossa: Acribia.

Serra Majem, Ll., Aranceta Batrina, J.; Mataix Verdú, J. *Guías alimentarias para la población española*. Barcelona: SG editorial,1995.

Gable, J. *Counselling skills for dietitians*. Oxford: Blackwell Science , 1997.

Ordre professionnel des diététistes du Québec. Manuels de Nutrition Clinique. Tom 1 i 2. 2000.

Bromatologia i Tecnologia dels Aliments

PROFESSORS: Anna DALMAU i RODA
Jordi VIVER i FABREGÓ

Crèdits: 15

Anual

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

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

CONTINGUTS:

Bloc I COMPOSICIÓ, PROPIETATS I VALOR NUTRITIU DELS ALIMENTS

- 1.1. Concepte de Bromatologia. Definició d'aliment.
- 1.2. Classificació dels aliments
- 1.3. Components de l'aliment: proteïnes, carbohidrats, lípids, aigua, sals minerals i vitamines.
- 1.4. Valor nutricional dels aliments
- 1.5. Aliments bàsics d'origen animal
 - 1.5.1. Carns i productes carnis
 - 1.5.2. Peix, marisc i derivats
 - 1.5.3. Ous i derivat
 - 1.5.4. Llet i derivats
- 1.6. Aliments bàsics d'origen vegetal
 - 1.6.1. Cereals i derivats
 - 1.6.2. Llegums
 - 1.6.3. Hortalisses i derivats
 - 1.6.4. Fruïtes, fruits secs i productes derivats
- 1.7. Aliments complementaris
 - 1.7.1. Greixos i olis comestibles
 - 1.7.2. Begudes: aigua, begudes no alcohòliques i begudes alcohòliques
 - 1.7.3. Productes edulcorants
 - 1.7.4. Productes alimentaris estimulants: cafè, té i cacau
 - 1.7.5. Condiments i espècies
- 1.8. Aliments especials i aliments dietètics

Bloc II. ANÀLISI D'ALIMENTS

- 2.1 Mostreig i presentació dels resultats analítics
- 2.2 Anàlisi fisicoquímica. Determinació de la composició percentual. Humitat. Cendres. Greix. Proteïna.

Hidrats de carboni i fibra.

- 2.3 Anàlisi instrumental. Espectroscòpia. Cromatografia
- 2.4 .Mètodes immunològics. Reacció antígen-anticòs. Aplicacions en alimentació
- 2.5 Anàlisi sensorial Atributs a avaluar. Tipus de proves.
- 2.6 Gestió de la qualitat en el laboratori.

Bloc III. MODIFICACIONS QUÍMIQUES DELS ALIMENTS

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

PRÀCTIQUES:

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

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

AVALUACIÓ:

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

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

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

BIBLIOGRAFIA:

- AENOR. *Anàlisis sensorial: Alimentación*. Madrid: AENOR, 1997.
- Alais, C. M. *Ciencia de la leche. Principios de técnica lechera*. Saragossa: Acribia. 1988.

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

Fisiopatologia

PROFESSORA: Mercè PLANAS i VILÀ

Crèdits: 4,5

Quadrimestre: 3r

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

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

CONTINGUTS:

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

AVALUACIÓ:

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

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

BIBLIOGRAFIA:

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

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

Processat d'Aliments

PROFESSORS: Lúdia RAVENTÓS i CANET
Jordi VIVER i FABREGÓ

Crèdits: 6

Quadrimestre: 1r

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

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

CONTINGUTS:

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

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

AVALUACIÓ:

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

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

BIBLIOGRAFIA:

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

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

Farmacologia

PROFESSORS: Núria OBRADORS i ARANDA
Àngel TORRES i SANCHO

Crèdits: 4.5

Quadrimestre: 3r

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

1. Compregui els conceptes generals de la farmacologia.
2. Conegui les diferents formes farmacèutiques en què es poden trobar els diferents medicaments, es relacioni amb les diferents vies d'administració i sigui capaç de detectar i solucionar els problemes derivats de l'administració de medicaments.
3. Conegui les diferents etapes que el medicament segueix dins de l'organisme viu.
4. Conegui els diferents tipus d'interaccions, segons el nivell farmacològic on es produeixin.
5. Conegui, identifiqui i sigui capaç de prevenir les interaccions i les reaccions adverses associades als aliments i nutrients.
6. Relacioni els medicaments més utilitzats amb el grup anatòmic i terapèutic.
7. Conegui les diferents interaccions entre medicaments i nutrients a fi de considerar-les a l'hora d'elaborar les pautes dietètiques del pacient.

CONTINGUTS:

1. Farmacologia general:

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

2. Farmacoteràpia:

2.1. Farmacologia del sistema nerviós:

2.1.1. Medicaments del Sistema Nerviós Autònom:

2.1.2. Medicaments del Sistema Nerviós Central:

- 2.1.2.1. Analgèsics menors
- 2.1.2.2. Analgèsics majors
- 2.1.2.3. Anestèsics generals
- 2.1.2.4. Anestèsics locals
- 2.1.2.5. Coadjudants de l'anestèsia
- 2.1.2.6. Antiedematosos cerebrals
- 2.1.2.7. Antiparkinsonians
- 2.1.2.8. Antiepilèptics
- 2.1.2.9. Antimigranyosos
- 2.1.2.10. Hipnòtics, sedants i ansiolítics:
- 2.1.2.11. Antipsicòtics
- 2.1.2.12. Antidepressius

- 2.1.2.13. Demències: Malaltia d'Alzheimer:
- 2.1.2.14. Estimulants del Sistema Nerviós Central
- 2.2. Farmacologia de l'aparell respiratori:
 - 2.2.1. Antitussígens
 - 2.2.2. Expectorants
 - 2.2.3. Broncodilatadors:
 - 2.2.3.1. Centrals
 - 2.2.3.2. b-adrenèrgics
 - 2.2.3.3. Corticoides
 - 2.2.3.4. Altres
- 2.3. Farmacologia del sistema cardiocirculatori:
 - 2.3.1. Cardiotònics
 - 2.3.2. Antiarítmics
 - 2.3.3. Antianginosos
 - 2.3.4. Vasodilatadors cerebrals i perifèrics
 - 2.3.5. Hipolipemiants
 - 2.3.6. Diürètics
 - 2.3.7. Tractament de la Hipertensió.
- 2.4. Farmacologia en alteracions de les cèl·lules de la sang:
 - 2.4.1. Antianèmics
 - 2.4.2. Anticoagulants i fibrinolítics
 - 2.4.3. Hemostàtics
- 2.5. Farmacologia del sistema digestiu:
 - 2.5.1. Antiulcerosos:
 - 2.5.1.1. Tòpics
 - 2.5.1.2. Sistèmics
 - 2.5.2. Antiemètics:
 - 2.5.3. Laxants
 - 2.5.4. Antidiarreics
 - 2.5.5. Hepatoprotectors
- 2.6. Farmacologia del sistema musculoesquelètic:
 - 2.6.1. Antiinflamatoris:
 - 2.6.1.1. No esteroides
 - 2.6.1.2. Esteroides
 - 2.6.2. Relaxants musculars
 - 2.6.3. Tractament osteoporosi
- 2.7. Farmacologia del sistema immunològic:
 - 2.7.1. Vacunes
 - 2.7.2. Gammaglobulines
 - 2.7.3. Immunodepressors
- 2.8. Farmacologia en les infeccions:
 - 2.8.1. Antisèptics i desinfectants
 - 2.8.2. Antibiòtics:
 - 2.8.2.1. Betalactàmics
 - 2.8.2.2. Aminoglucòsids
 - 2.8.2.3. Macròlids
 - 2.8.2.4. Quinolones
 - 2.8.2.5. Tetraciclins

- 2.8.2.6. Sulfonamides
- 2.8.2.7. Altres
- 2.8.3. Tuberculostàtics
- 2.8.4. Antivírics
- 2.8.5. Antifúngics
- 2.8.6. Antiparasitaris
- 2.9. Farmacologia del sistema endocrí:
 - 2.9.1. Insulines
 - 2.9.2. Antidiabètics orals
 - 2.9.3. Tiroïdals
 - 2.9.4. Antitiroïdals
- 2.10. Farmacologia de l'aparell genitourinari:
 - 2.10.1. Espasmolítics
 - 2.10.2. Adenoma de pròstata
 - 2.10.3. Altres
- 2.11. Farmacologia de l'epidermis
- 2.12. Farmacologia de l'ull:
 - 2.12.1. Administració sistèmica
 - 2.12.2. Administració tòpica
- 2.13. Farmacologia de l'oïda:
 - 2.13.1. Administració sistèmica
 - 2.13.2. Administració sistèmica
- 2.14. Farmacologia en oncologia: Citostàtics
 - 2.14.1. Agents alquilants
 - 2.14.2. Complexos de platí
 - 2.14.3. Antimetabolit
 - 2.14.4. Antibiòtics
 - 2.14.5. Alcaloides de la vinca
 - 2.14.6. Antagonistes d'estrògens
 - 2.14.7. Antagonistes d'andrògens
- 3. Interaccions entre nutrients i medicaments:
 - 3.1. Interaccions fisicoquímiques
 - 3.2. Interaccions farmacocinètiques
 - 3.3. Interaccions farmacodinàmiques.

AVALUACIÓ:

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

- Una prova escrita que representarà el 90% de la nota.
- Un treball que representarà el 10% restant.

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

BIBLIOGRAFIA:

- Goodman, A. *Farmacología experimental y clínica*. Buenos Aires: Panamericana, 1986.
- Velasco Martín, A. i altres *Introducción a la Farmacología Clínica*. Barcelona: Menarini, 1997
- Pacheco del Cerro, E. *Farmacología y práctica de enfermería*. Barcelona: Masson, 1999.
- Hansten, Philip. *Interacciones Farmacológicas*. Barcelona: Doyma, 1988.
- Catálogo de Especialidades Farmacéuticas*. Madrid: Consejo General de Colegios Oficiales de Farmacéuticos, 2000.

Deontologia

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

Crèdits: 4,5

Quadrimestre: 4t

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

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

CONTINGUTS:

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

Seminari 1: Fonamentació.

5. Els drets dels malalts.
 - 5.1. El malalt: subjecte de drets i deures.
 - 5.2. Cartes de drets i deures dels malalts.
6. El dret a la informació i al consentiment informat:
 - 6.1. Dret a la informació: fonamentació i aplicacions.

- 6.2. Avaluació de la capacitat.
- 6.3. El consentiment informat: un procés.
- 6.4. Els formularis de consentiment informat.
- 7. Anàlisi d'una situació clínica
- 8. El secret professional.
 - 8.1. Intimitat, confidencialitat i secret professional.
 - 8.2. Secret professional: definició, fonament, abast i límits.
 - 8.3. Aspectes ètics; regulació deontològica i jurídica.
 - 8.4. Dificultats actuals en la protecció de la intimitat i de la confidencialitat.
- 9. Final de la vida.
 - 9.1. Morir avui.
 - 9.2. Intervencions en el final de la vida: eutanàsia, afrissament terapèutic, suïcidi assistit i cures pal·liatives.
 - 9.3 Documents de voluntats anticipades.
 - 9.4. Qüestions obertes entorn del final de la vida.
- 10. Anàlisi d'una situació clínica.
- 11. Investigació en éssers humans
 - 11.1. Problemes ètics entorn de la investigació en éssers humans.
 - 11.2. Criteris ètics per a la investigació.
 - 11.3. La investigació en animals: el debat sobre els "drets dels animals".
- 12. Bioètica i medi ambient.
 - 12.1. La crisi mediambiental; principals problemes ecològics.
 - 12.2 Conseqüències ètiques dels desafiaments mediambientals.
- 13. Anàlisi d'una situació clínica.

Seminari 2: La relació sanitària.

AVALUACIÓ:

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

- Examen amb preguntes tipus test (80% de la nota)
- Nota de les proves realitzades en els seminaris (20%)

*A l'inici de l'assignatura s'entregarà un full on es concretaran els criteris d'avaluació.

BIBLIOGRAFIA:

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

Dossier de textos sobre bioètica.

Assignatures Troncals i Obligatòries de 3r Curs

Dietoteràpia

PROFESSORES: Cleofé PÉREZ-PORTABELLA i MARISTANY

Eva ROVIRA i PALAU

Èsperança DUDET i CALVO

M. Carme VILÀ i OMZÀBAL

Crèdits: 10,5

Annual

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

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

CONTINGUTS:

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

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

AVALUACIÓ

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

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

- Prova escrita que s'haurà de superar amb una puntuació igual o superior a 5.
- Assistència i participació en els seminaris de l'assignatura.
- Els criteris que estableixin les professores pel que fa a assistència a classe, participació activa, presentació de treballs...

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

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

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

BIBLIOGRAFIA:

- Cooper, I.F. *Nutrición y dieta*. 4a ed. de línea Andersen. Mèxic D.F: Nueva Editorial Interamericana.
- Hernández, M. *Alimentación infantil*. 2a ed. Madrid: Díaz de Santos, 1993.
- Hernández Rodríguez, M; Sastre Gallego, A. *Tratado de nutrición*. Madrid: Díaz de Santos, 1999.
- Krause-Hunscher. *Nutrición y dietética clínica*. Mèxic: Interamericana.
- Tàrrega, L; Boada, M. *Una cuina per al malalt d'Alzheimer*. Fundació ACE. Barcelona: Glosa, 2000.
- Salas-Salvado, J; Bonada, A; Trallero, R; Salo, M.E. *Nutrición y dietética clínica*. Barcelona: Doyma, 2000.

Toxicologia Alimentària i Higiene

PROFESSORS: Emili Ignasi LÓPEZ i SABATER
Teresa PIQUÉ i FERRÉ

Crèdits: 10,5
Anual

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

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

CONTINGUTS:

1. Toxicologia i higiene alimentària general:

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

2. Higiene dels aliments aplicada.

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

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

PRÀCTIQUES:

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

AVALUACIÓ:

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

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

BIBLIOGRAFIA:

- Adams, M.R. i Moss, M.O. *Food microbiology*. Cambridge: The Royal Society of Chemistry, 1995.
- Anònim *Food quality and safety systems: a training manual on food hygiene and the Hazard Analysis and Critical Control Point system*. Roma: FAO, 2000.
- Anònim *Food information on the internet: a basic guide*. Surrey: Leatherhead Research Association, 1997.
- Chesworth, N. *Food hygiene auditing*. Londres: Blackie Academic & Professional, 1997.
- Derache, J. (coord.). *Toxicología y seguridad de los alimentos*. Barcelona: Omega, 1990.
- Doyle, M.P. i Beuchat, L.R. *Food microbiology: fundamentals and frontiers*. Washington: ASM Press, 1997.
- Doyle, M.P. (ed.). *Foodborne bacterial pathogens*. Nova York: Marcel Dekker, 1989.
- Eley, A.R. *Intoxicaciones alimentarias de etiología microbiana*. Saragossa: Acribia, 1994.
- Fehlhaber, K. y Janetschke, P. *Higiene veterinaria de los alimentos*. Saragossa: Acribia, 1994.
- Gould, W.A. *Current good manufacturing practices: food plant sanitation*. Baltimore: CTI Publications, 1994.
- Hayes, P.R. *Microbiología e higiene de los alimentos*. Saragossa: Acribia, 1993.
- Hobbs, B.C. y Gilbert, R.J. *Higiene y toxicología de los alimentos*. Saragossa: Acribia, 1986.
- Hobbs, B.C., Roberts, D. i Arnold, E. *Food poisoning and food hygiene*. New York: Academic Press, 1993.
- I.C.M.S.F. *El sistema de análisis de riesgos y puntos críticos: su aplicación a las industrias de alimentos*. Saragossa: Acribia, 1991.
- Lindner, E. *Toxicología de los alimentos*. Saragossa: Acribia, 1995.
- Loken, J.K. *The HACCP food safety manual*. Nova York: John Wiley & Sons, 1995.
- Longrée, K. *Quantity food sanitation*. Nova York: John Wiley & Son, 1996.
- López García, J.L. *Calidad alimenaria, riesgos y controles en la agroindustria*. Madrid: Mundi-Prensa, 1999.

- Mortimore, S. *HACCP a practical guide*. Gaithersburg: Aspen Publishers, 1998.
- Pierson, M.D. i Corlett, D.A. Jr. *HACCP: principles and applications*. Nova York: Avi Book, 1992.
- Puig-Durán, J. *Ingeniería, autocontrol y auditoría de la higiene en la industria alimentaria*. Bilbao: AMV-Mundi Prensa, 1999.
- Sheridan, J.J., Buchanan, R.L. i Montville, T.J. *HACCP an integrated approach to assuring the microbiological safety on meat and poultry*. Trumbull: Food & Nutrition Press, 1996.
- Tortorello, M.L. i Gendel, S.M. *Food microbiological analysis: new technologies*. Nova York: Marcel Dekker, 1997.
- Varnam, A.H. *Foodborne pathogens: an illustrated text*. Londres: Manson Publishing, 1996.

Educació per a la Salut

PROFESSORA: M. Carme VILÀ ORMAZÁBAL

Crèdits: 4,5

Quadrimestre: 5è

OBJECTIUS:

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

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

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

CONTINGUTS:

1.- Fonaments de l'educació.

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

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

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

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

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

2.- Planificació docent.

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

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

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

3.- Situacions pràctiques d'educació no formal

3.1. Educació alimentària per a restauració.

3.2. Educació alimentària a preescolar.

3.3. Educació alimentària per a adolescents.

3.4. Educació maternal.

3.5. Educació i vellesa.

3.6. Educació alimentària a la comunitat.

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

AVALUACIÓ:

Consistirà en una prova escrita i una demostració pràctica

BIBLIOGRAFIA:

Bruner, J. *La educació, puerta de la cultura*. Madrid: Visor, 1997.

Castell, E. *Grupos de formación y educación para la salud*. Barcelona: PPU, 1988.

- Consejo nutricional y alimentario.* Medi Clínica. Barcelona, 1994.
- Delors *et al*, *Hi ha un tresor amat a dins.* Barcelona: Unesco, 1996.
- Genovad, C.; Gotzens, C. *Psicología de la instrucción.* Ed. Santillana, 1997.
- Llacuna, J.; Vila, M.C. *Introducció a la pedagogia per a personal sanitari.* PPU, 1987.
- Martinez, J.A.; Madrigal, H. *Alimentación i salut pública.* Ed. McGraw-Hill Interamericana, 2001.
- Mataix, J.; Carazo, E. *Nutrición para educadores.* Ed. Díaz de Santos. 1995.
- Sarramona, J, Colom, A, Vázquez, G. *Formació i actualització docent,* UOB, 1999.
- Sarramona, J., *La enseñanza a distancia. Principios que justifican la metodología no formal en la educación de adultos,* a Diversos Autores: *La educación de adultos por metodología no formal.* Educar, Bellaterra, núm. 1. 1982, pp.49-60. Barcelona, Ceac, 1992.
- Tomàs i Foch, M. *Temes bàsics d'organització i gestió d'institucions d'educació no formal.* UAB, Serveis de Publicacions, Bellaterra, 1997.
- Trilla, J. *Otras educaciones.* Anthropos. Universitat Pedagógica.
- Unesco. *Informe mundial sobre la educación,* 1995.

Legislació Alimentària

PROFESSOR: Emili Ignasi LÓPEZ i SABATER

Crèdits: 4.5

Quadrimestre: 5è

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

- Adquireixi un coneixement adequat dels aspectes bàsics de la normativa alimentària.
- Adquireixi la formació precisa per tractar i resoldre els aspectes jurídics relatius a la producció, elaboració, transformació, comercialització i consum dels aliments i de l'alimentació humana (determinació de les normes jurídiques aplicables i procediments per a la seva correcta interpretació i aplicació).
- Adquireixi uns coneixements bàsics per a un correcte desenvolupament dels objectius anteriors.
- Conegui les reglamentacions tecnicosanitàries i les normes de qualitat existents per a cada tipus d'aliment.

CONTINGUTS:

1. Legislació.

- 1.1. El dret.
- 1.2. La norma jurídica.
- 1.3. L'ordenament jurídic. La relació jurídica.
- 1.4. L'administració i el dret administratiu.
- 1.5. Organització administrativa en matèria alimentària.
- 1.6. Intervenció i control administratiu en matèria alimentària. Protecció dels drets del consumidor en matèria alimentària. Potestat sancionadora de l'Administració.
- 1.7. Competències estatals, autonòmiques i municipals en matèria alimentària.
- 1.8. Legislació d'àmbit europeu en matèria alimentària.
- 1.9. El Comitè mixt FAO/OMS del Codex Alimentarius.
- 1.10. El Codi Alimentari Espanyol (C.A.E.)
- 1.11. Desenvolupament del C.A.E. reglamentacions tecnicosanitàries i normes de qualitat.
- 1.12. Etiquetat, envasat i publicitat de productes alimentaris.
- 1.13. Autorització i registre d'indústries i productes alimentaris.
- 1.14. Organització de la inspecció i control dels aliments. Aspectes legals en la inserció dels aliments. Programes de control i vigilància de les indústries alimentàries.
- 1.15. La presa de mostres en la inspecció dels aliments. La prova pericial: mètode analític, resultats i informes.
- 1.16. Anàlisi dels aliments: laboratoris oficials i privats. Mètodes oficials d'anàlisi.
- 1.17. Inspecció i control alimentari en el comerç exterior.
- 1.18. Denominacions d'origen i marques de qualitat alimentària.

2. Normalització alimentària.

- 2.1. Carns i productes carnis.
- 2.2. Peix, marisc i derivats.
- 2.3. Ous i productes derivats.
- 2.4. Llet i productes làctics.
- 2.5. Oli i greixos comestibles.
- 2.6. Cereals i productes derivats.
- 2.7. Hortalisses, fruites i derivats.

- 2.8. Edulcorants naturals i artificials.
- 2.9. Condiments i espècies.
- 2.10. Aliments estimulants.
- 2.11. Plats preparats i/o precuinats.
- 2.12. Aliments especials.
- 2.13. L'aigua.
- 2.14. Begudes alcohòliques i refrescants.
- 2.15. Additius.

PRÀCTIQUES:

Es realitzaran diversos seminaris durant el quadrimestre d'acord amb el programa de l'assignatura.

AVALUACIÓ:

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

- Proves objectives que es realitzaran al llarg del curs.
- La participació activa a la classe.

BIBLIOGRAFIA:

- Anònim *Código Alimentario Español* (6a ed.). Madrid: Boletín Oficial del Estado, 1991
- Anònim *Normas de Calidad de los Alimentos*. Madrid: AMV, 1990
- Anònim *Derecho Alimentario y Productos Nuevos*. Madrid: AMV, 1991.
- Anònim *Legislación Alimentaria de la Comunidad Económica Europea*. Madrid: EYPASA, 1994
- Anònim *Recopilación Legislativa Alimentaria*. Madrid: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 1982.
- Anònim *Normas de Legislación para la Inspección de la Calidad de los Alimentos. Actualización años 1991-1992*. Madrid: M.A.P.A., 1993
- Anònim *Comisión del Codex Alimentarius. Manual de Procedimiento*. Roma: FAO/OMS, 1986.
- Anònim *Reglamentaciones Técnico-Sanitarias del Sector Alimentario*. Tomos I, II y III. Madrid: AMV, 1995
- Latorre, A. *Introducción al Derecho*. Barcelona: Ariel, 1996.
- López-Nieto, F. *La Administración Pública en España*. Barcelona: Ariel, 1989.
- Middlekauff, R.D. i Shubik, P. *International Food Regulation Handbook*. New York i Basel: Marcel Dekker, Inc., 1989.

Tecnologia Culinària

PROFESSORS: Miquel SÁNCHEZ ROMERA
Eva ROVIRA i PALAU
Olga ISERN i FARRÉS

Crèdits: 6,5

Quadrimestre: 5è

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

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

CONTINGUTS:

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

AVALUACIÓ:

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

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

BIBLIOGRAFIA:

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

Economia i Gestió Alimentària

PROFESSORS: Joan Antoni CASTEJÓN i FERNÁNDEZ
Yolanda SALA i VIDAL

Crèdits: 6

Quadrimestre: 5è

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

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

CONTINGUTS:

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

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

AVALUACIÓ:

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

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

BIBLIOGRAFIA:

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

Assignatures Optatives

Publicitat i Salut

PROFESSORA: Irene COLOM i VALLS

Crèdits: 6

Quadrimestre: 6è

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

1. Sàpiga què és la comunicació i conegui els diferents mitjans, instruments o formes que una empresa, institució, entitat, col·lectiu, etc. té per comunicar-se.
2. Conegui com funciona el sector publicitari i sàpiga elaborar i valorar campanyes i missatges simples.
3. Adquireixi un esperit crític respecte el paper de la publicitat i la comunicació en relació a l'acte de compra i a la influència que poden exercir sobre les persones.

CONTINGUTS:

1. Què és el màrqueting, la comunicació i la publicitat.
2. L'activitat publicitària.
 - 2.1 Funcionament del sector publicitari.
 - 2.2 L'anunciant o emissor de la publicitat.
 - 2.3 L'agència de publicitat.
3. Creació i gestió de la publicitat.
 - 3.1 El procés de creació publicitària.
 - 3.2 L'estratègia creativa.
 - 3.3 Els mitjans publicitaris.
 - 3.4 Resultats de les accions publicitàries.
4. El comportament de compra del consumidor.
 - 4.1 L'estudi del consumidor.
 - 4.2 El procés de decisió de compra.
 - 4.3 El dret i la defensa del consumidor.
5. Influència personal i social de la publicitat.
 - 5.1 La transmissió de valors a la persona i a la societat.
 - 5.2 La publicitat subliminar.
 - 5.3 El poder de les marques.
6. Imatge i comunicació global.
 - 6.1 Què és la comunicació corporativa o institucional
 - 6.2 La comunicació de crisi
 - 6.3 La comunicació interna
7. Altres instruments de comunicació
 - 7.1 Merchandising i packaging
 - 7.2 Promocions
 - 7.3 Internet
 - 7.4 Altres: patrocini i mecenatge, relacions públiques, màrqueting directe, etc.

Temes pràctics:

- 1 El nom de marca i l'eslògan
- 2 La imatge gràfica
- 3 Els gèneres publicitaris

PRÀCTIQUES:

- Creació de guions d'una falca i d'un espot
- Realització d'una falca radiofònica
- Realització d'un espot de televisió

BIBLIOGRAFIA:

- Baró, M.J., *La publicitat il·lícita i la defensa dels consumidors*, Centre d'Investigació de la Comunicació (Barcelona, 1993)
- Bassat, L., *El libro rojo de las marcas*, Folio (Barcelona, 1993)
- Bassat, L., *El libro rojo de la publicidad*, Espasa (Madrid, 1999)
- Ferrer, J., *Per a una didàctica del vídeo*. Dpt. Ensenyament GENCAT. (Barcelona, 1990)
- Klein, N., *No logo. El poder de las marcas*. Paidós (Barcelona, 2000)
- Martínez, Q., *Aprenquem a llegir la publicitat*, Eumo (Vic, 1996)
- Molero, V.M., *Publicidad, comunicación y márketing*, Biblioteca Cinco Días (1995)
- Solé, M. L., *Los consumidores del siglo XXI*, Paidós (Madrid, 1999)

Nutrició i Esport

PROFESSORS: Francesc MARIN i SERRANO
Núria OBRADORS i ARANDA
Eva ROVIRA i PALAU

Crèdits: 6
Quadrimestre: 3er

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

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

CONTINGUTS:

Cicle teòric:

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

Cicle pràctic:

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

AVALUACIÓ.

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

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

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

BIBLIOGRAFIA

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

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

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

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

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

Trastorns Alimentaris Infants i Juvenils

PROFESSORA: Montserrat MONCUNILL i LÓPEZ

Crèdits: 6

Quadrimestre: 4t

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

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

CONTINGUTS:

1. Història:

- 1.1. Record històric.
- 1.2. Tres etapes històriques.
- 1.3. Epidemiologia de les disorèxies.

2. Cultura i societat:

- 2.1. De "l'anorèxia santa" a l'anorèxia nerviosa.
- 2.2. Cos, vestit i paper social de la dona.
- 2.3. Trastorns del comportament alimentari en el món occidental.
- 2.4. Cos, pes, alimentació i angoixa.

3. Infància i adolescència:

- 3.1. Desenvolupament evolutiu.
- 3.2. Procés de maduració.
- 3.3. Etapes psicològiques.

4. Enfocament psicossomàtic:

- 4.1. La desorganització psicossomàtica.
- 4.2. Concepcions generals.
- 4.3. La bogeria del cos:
 - 4.3.1. Els límits corporals
 - 4.3.2. El cos femení
 - 4.3.3. El menjar
- 4.4. Mecanismes de defensa.
- 4.5. El paper de la mare.

5. Trastorns de l'alimentació:

- 5.1. Trastorns del lactant i trastorns infantils:
 - 5.1.1. Límits de la clínica en el nen.
 - 5.1.2. L'expressió somàtica. La patologia.
 - 5.1.3. Organització funcional.
 - 5.1.3.1. Necessitats i impulsos elementals.
 - 5.1.3.2. El caràcter oral.
 - 5.1.3.3. Els hàbits orals.
 - 5.1.4. Hipòtesis bàsiques.
 - 5.1.5. Trastorns:
 - 5.1.5.1. Còlics del primer trimestre:

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

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

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

AVALUACIÓ:

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

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

BIBLIOGRAFIA:

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

Psicologia de les Conductes Alimentàries

PROFESSOR: Jordi NAUDÓ i MOLIST

Crèdits: 6

Quadrimestre: 4t

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

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

CONTINGUTS:

1. Introducció a la psicologia:
 - 1.1. Definició, característiques i classificació.
 - 1.2. Bases psicològiques de la conducta humana: percepció, instint, necessitat, emoció, aprenentatge, memòria, personalitat i consciència.
 - 1.3. Diferències de models psicològics: escoles i paradigmes.
2. Problemes de salut relacionats amb els hàbits i els estils de vida: alimentació, hàbits tòxics, activitat física, salut mental, salut comunitària, valors i creences.
3. L'alimentació:
 - 3.1. Signes d'identitat i de cultura.
 - 3.2. Funcions de l'alimentació: nutritiva, satisfactòria i relacional.
 - 3.3. Actituds socials: definició, característiques (objectes, direcció i intensitat) i educació actitudinal.
 - 3.4. Actituds alimentàries: de la normalitat a la patologia.
 4. Anàlisi funcional de la conducta humana. Nivell de resposta: cognitiu, fisiològic i motor.
 5. Model d'aprenentatge social:
 - 5.1. Factors predisposants (coneixements i valors).
 - 5.2. Factors facilitadors (habilitats i recursos).
 - 5.3. Factors reforçadors (recompensa i penalització).
6. Teoria del canvi:
 - 6.1. Estratègies pel canvi d'hàbits.
 - 6.2. Elements que configuren l'entrevista motivacional.
7. Recursos i estratègies interpersonals pel canvi d'actituds de la conducta alimentària:
 - 7.1. Valoració de la conducta alimentària.
 - 7.2. Exploració de comorbilitat psiquiàtrica.
 - 7.3. Informació i educació.
 - 7.4. Consell personalitzat.
 - 7.5. Model Precede.
8. Recursos i estratègies grupals pel canvi d'actituds de la conducta alimentària:
 - 8.1. Activitats en el marc escolar.
 - 8.2. Activitats en grups terapèutics.

AVALUACIÓ:

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

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

BIBLIOGRAFIA:

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

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

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

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

Alimentació i Diversitat Cultural

PROFESSOR: Salah JAMAL

Crèdits: 6

Quadrimestre: 5è

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

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

CONTINGUTS:

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

AVALUACIÓ:

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

BIBLIOGRAFIA:

El professor recomanarà bibliografia específica al llarg del curs.

Nutrició Enteral i Parenteral

PROFESSORA: Mercè PLANAS I VILAR

Crèdits: 6

Quadrimestre: 5è

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

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

CONTINGUTS:

1. Valoració de l'estat de nutrició. Particularitats del pacient hospitalitzat. Risc de desenvolupar desnutrició.
2. Requeriments calòrics i proteics. Càlcul de les necessitats. Calorimetria indirecta.
3. Desnutrició hospitalària. Causes. Prevalença. Transcendència.
4. Síndrome de realimentació.
5. Nutrició enteral. Concepte, indicacions i tècniques. Vies d'administració.
6. Fórmules de nutrició enteral. Situacions específiques. Immunonutrició.
7. Complicacions de la nutrició enteral. Prevenció i tractament.
8. Seguiment i monitorització de la nutrició enteral.
9. Nutrició parenteral. Concepte. Tipus. Indicacions.
10. Tècniques d'infusió de la nutrició parenteral. Vies d'abordatge. Complicacions relacionades amb la tècnica i les vies.
11. Solucions de nutrició parenteral. Macronutrients. Micronutrients.
12. Solucions de nutrició parenteral en funció de les patologies específiques.
13. Control i seguiment de la nutrició parenteral. Complicacions de la nutrició parenteral. Prevenció i tractament.
14. Nutrició artificial domiciliària. Legislació actual Situació en el nostre país.
15. Unitats de nutrició hospitalària.

EXPERIÈNCIA PRÀCTICA:

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

AVALUACIÓ:

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

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

BIBLIOGRAFIA

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

Alimentació en Grups amb Necessitats Específiques

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

Crèdits: 6

Quadrimestre: 5è

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

- Analitzi l'envelliment individual com a resultat de la interacció dels processos biofisiològics, psicològics i d'intercanvi amb l'entorn.
- Conegui els recursos socials i sanitaris adreçats a les persones grans.
- Conegui els factors de risc de malnutrició en el vell.
- Analitzi la dimensió social de la persona amb VIH/Sida i de la persona amb càncer.
- Conegui els aspectes generals de la intervenció dietètica/nutricional en grups amb necessitats especials (gent gran, infecció VIH/Sida i neoplàsies).
- Conegui les situacions particulars referents a la patologia o etapa de la vida que afecta l'estat nutricional i la intervenció dietètica (tractaments mèdics, efectes secundaris de la medicació, canvis fisiològics, etc.).
- Conegui les diferents modalitats de la intervenció: educació alimentària, consells dietètics en situacions específiques, suport de nutrició artificial.
- Conegui la intervenció en una persona amb una malaltia en fase terminal.
- Conegui les línies d'investigació en dietètica i nutrició en aquests grups.
- Conegui, a través d'estudis de casos, els aspectes pràctics de la intervenció i el paper de la dietista.

CONTINGUTS:

1. La gent gran:

- 1.1. Context sociodemogràfic de la gent gran a Catalunya.
- 1.2. L'envelliment individual com a resultat de la interacció dels processos individuals i socials.
- 1.3. Psicologia gerontològica.
- 1.4. Envel·liment i canvis biofísics.
- 1.5. Fragilitat, vulnerabilitat i dependència.
- 1.6. Valoració geriàtrica.
- 1.7. Polítiques socials i sanitàries d'atenció i suport a la gent gran.

2. VIH/Sida i societat:

- 2.1. La construcció social de la malaltia de la Sida.
- 2.2. Característiques de la persona amb VIH/Sida.
- 2.3. L'alimentació en la infecció/malaltia.

3. La societat i el càncer:

- 3.1. Percepció social: malaltia curable/malaltia no curable.
- 3.2. Característiques de la persona amb càncer.
- 3.3. L'alimentació en el malalt de càncer.

4. Suport dieteticonutricional:

- 4.1. En la infecció pel VIH/Sida.
- 4.2. En oncologia.
- 4.3. En geriatria.

5. Estratègies d'intervenció dietètica i nutricional:
 - 5.1. En la infecció pel VIH/Sida.
 - 5.2. En oncologia.
 - 5.3. En geriatria.
6. Consells dietètics davant problemes específics:
 - 6.1. En geriatria.
 - 6.2. En la infecció pel VIH/Sida.
 - 6.3. En oncologia.
7. Estudi de casos

AVALUACIÓ:

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

- Assistència i participació a classe.
- Presentació de ressenyes de les lectures proposades.
- Presentació d'un treball final i/o una prova escrita.

BIBLIOGRAFIA

- Adam, E i Lauzon, S. *La personne âgée et ses besoins. Interventions infirmières*. París: Seli Arslan, 1996.
- Buendía, José: *Gerontología y salud*. Madrid: Biblioteca Nueva, 1997.
- Buendía, José (comp.): *Envejecimiento y psicología de la salud*. Madrid: Siglo Veintiuno, 1997.
- Cabré, A. i Pérez, J. *Envejecimiento demográfico en España*. Madrid: Seniors Españoles para la Cooperación Técnica, 1993.
- Departament de Sanitat: *Llibre Blanc: Activitats preventives per a la gent gran*. Barcelona: Generalitat de Catalunya, 1999.
- Guillén Lera; Pérez del Molino: *Síndromes y cuidados del paciente geriátrico*. Madrid: Masson.
- Societat Catalanoblear de Geriatria i Gerontologia: *Avaluació geriàtrica integral*. Barcelona: Glosa, 1996.
- Vizacaino, J. *Envejecimiento y atención social*. Barcelona: Herder, 2000.

Programes d'Intervenció: Obesitat

PROFESSORES: Núria GÓMEZ i ARNAIZ

Pilar GARRIDO i GARZÓN

Mònica MONTSERRAT i GIL DE BERNABÉ

Crèdits: 6

Quadrimestre: 6è

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

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

CONTINGUTS:

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

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

- 28.2. Deficiències nutricionals associades al tractament dietètic.
- 28.3. Deficiències nutricionals associades al tractament quirúrgic.
- 28.4. Efectes farmacològics adversos.
- 28.5. Hiperhomocistinèmia postquirúrgica.
- 29. Taller – Estratègia terapèutica.
- 30. Obesitat infantil. Diferències respecte a l'adult.
- 31. Resum i conclusió de l'assignatura.

AVALUACIÓ

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

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

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

BIBLIOGRAFIA

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

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

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

Generalitat de Catalunya: Departament de Sanitat i Seguretat Social.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Restauració i Creativitat

PROFESSOR: Pep PALAU i PUJOLS

Crèdits: 6

Quadrimestre: 6è

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

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

CONTINGUTS:

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

PRÀCTIQUES:

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

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

AVALUACIÓ:

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

- Prova escrita que caldrà superar amb una puntuació igual o superior a 5 .
- Els criteris que estableixi el professor de l'assignatura: assistència a classe, participació activa en l'elaboració dels plats, observació sistemàtica, treballs individuals i memòria de continguts.

BIBLIOGRAFIA:

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

Programes d'Intervenció: Diabetis

PROFESSORS: Montse RIERA i COROMINAS
Manuel PORTA i MARTÍ

Crèdits: 6
Quadrimestre: 5è

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

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

CONTINGUTS:

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

AVALUACIÓ:

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

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

BIBLIOGRAFIA:

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

Assignatures de lliure elecció

Actuació en Situacions d'Emergència Extrahospitalària

PROFESSORES: Elisenda JAUMIRA i AREÑAS
Pilar TURÓN i MORERA

Crèdits: 4,5
Quadrimestre: 4t

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

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

CONTINGUTS:

1. Teòrics:

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

2. Seminaris pràctics:

- 2.1. Suport vital bàsic.
- 2.2. Desobstrucció via aèria.
- 2.3. Mobilització i immobilització bàsica.
- 2.4. Extracció del casc.
- 2.5. Anàlisi de casos pràctics.

AVALUACIÓ:

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

- Participació i assistència de l'estudiant a classe.
- Participació i assistència als seminaris.
- Realització d'un treball.
- Una prova escrita.

BIBLIOGRAFIA:

Camelo, C. i altres: *Socorrismo acuático. Formación especializada para el voluntariado de Cruz Roja Española*. 6a ed. Madrid: CRE, 2001.

Gelonch, A. *Manual d'emergències i primeres cures*. Barcelona: Generalitat de Catalunya, 1992.

Fernández, D.; Aparicio, J.; Pérez, J.L. i Serrano, A. *Manual de enfermería prehospitalaria y rescate*. Madrid: Aran Editores, 2002.

Jiménez, L; Montero, F.J. *Protocolos de actuación en medicina de urgencias*. Barcelona: Mosby/Doyma Libros, 1995.

Manual Cruz Roja de primeros auxilios. El País-Aguilar, 1999.

Moreno Millán, E. *Manual de soporte vital básico*. Madrid: Alan Ed., 2000.

Net, A. i altres *Aprèn a salvar una vida. Curs intensiu de suport vital bàsic*. CD Rom.

Ortega, I.; de la Plaza, E. *Manual de urgencias médicas*. Alcalá del Real (Jaén): Formación Alcalá, 2001.

Seiler, T. *Primeros auxilios para niños y bebés*. Madrid: Edaf, 1996.

Socorrisme. Tècniques de suport a l'atenció sanitària immediata. Creu Roja de Catalunya, 1998.

Idioma: Anglès

PROFESSORA: M. Carme CRIVILLÉS i GRAU

Crèdits: 4,5

Quadrimestre: 3er

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

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

CONTINGUTS:

1. Language:

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

2. Health Care

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

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

AVALUACIÓ:

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

- Una prova escrita en acabar l'assignatura que representarà el 60% de la nota.
- El 40% restant s'obtindrà a partir d'un treball utilitzant Internet i altres mètodes multimèdia (CD Roms a l'Aula d'Autoaprenentatge) que es detallaran a començament de curs.

BIBLIOGRAFIA

- Alexander, L.G. *Step by Step 1/2/3* Harlow: Longman, 1991
Austin, D; Crossfield, T. *English for Nurses*. Harlow Longman, 1992
Bolton, D; Goodey, N. *English Grammar in Steps*. London: Richmond Publishing, 1996
Cambridge Word Selector Angles - Català. Cambridge: Cambridge University Press, 1995
Collins Today's English Dictionary Collins, 995

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

Dossier de lectura i glossari.

Teràpies Complementàries

PROFESSORA: Anna ROVIRA i SADURNÍ

Crèdits: 6

Quadrimestre : 3r

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

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

CONTINGUTS:

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

AVALUACIÓ:

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

- Prova objectiva,
- Proves pràctiques.

BIBLIOGRAFIA:

Fitoteràpia:

Pius Font Quer. *Plantas medicinales el Dioscórides renovado*. Barcelona: Labor, 1983.

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

Relaxació-Visualització-Respiració:

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

Flors de Bach:

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

Envel·liment, Societat i Salut

PROFESSORS: Anna BONAFONT i CASTILLO

Crèdits : 4.5

Quadrimestre: 4 t.

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

1. Analitzi els processos biològics, psicològics i socioculturals que influeixen en l'envelliment humà.
2. Conegui els programes d'atenció i de suport que s'estan duent a terme per a millorar el benestar de les persones grans i llurs famílies.
3. Integri els marcs de referència per un envelliment saludable de la població i per millorar la qualitat de vida de les persones grans fràgils.

CONTINGUTS:

1. Envel·liment i societat.
 - 1.1. L'envelliment de la població. El fenomen de la vellesa de masses.
 - 1.2. Context sociodemogràfic de la gent gran a Catalunya.
 - 1.2. L'envelliment individual com a resultat de la interacció dels processos individuals i socials.
 - 1.3. Vellesa i cultura. El tracte que han rebut els vells en diferents cultures.
 - 1.4. Gènere i envelliment.
2. Psicologia gerontològica.
 - 2.1. Envel·liment, personalitat, processos cognitius, afectius i socials.
 - 2.2. Teories psicosocials: imatges culturals i benestar.
 - 2.3. El procés d'envelliment des d'una perspectiva de cicle vital.
 - 2.4. El procés d'envelliment des d'una perspectiva d'adaptació als canvis: pèrdues i dol, canvis de rol, viudat, internament.
 - 2.5. Soledat i aïllament social.
 - 2.6. Sexualitat i afectivitat en la vellesa.
 - 2.7. Dol i mort durant la vellesa.
3. Envel·liment i salut.
 - 3.1. Epidemiologia de l'envelliment i problemes més prevalents.
 - 3.2. Fragilitat, vulnerabilitat i dependència.
 - 3.3. Qualitat de vida. Conceptes bàsics.
 - 3.4. Activitats preventives per a un envelliment saludable.
 - 3.5. Depressió i trastorns d'ansietat.
 - 3.6. Maltractaments i negligència.
 - 3.7. Trastorns cognitius i del comportament.
4. Polítiques socials i sanitàries d'atenció a la gent gran.
 - 4.1. Principals orientacions de les polítiques sociosanitàries adreçades a la gent gran.
 - 4.2. La llei de Serveis Socials.
 - 4.3. Atenció sociosanitària: el Programa Vida als Anys.
 - 4.4. El tercer sector: associacions i voluntariat.
 - 4.5. Suport social, família i cuidadors informals.
 - 4.6. Internament. Entorn terapèutic i protèsic.

AVALUACIÓ:

A l'inici del curs la professora informarà sobre els criteris d'avaluació.

BIBLIOGRAFIA:

- Arber, S.; Ginn, J. *Relación entre género y envejecimiento: enfoque sociológico*. Madrid: Narcea, 1996.
- Barenys, M.P. *Residencias de ancianos: enfoque sociológico*. Barcelona: Fundació la Caixa, 1991.
- Buendia, J. *Envejecimiento y psicología de la salud*. Madrid: Siglo XXI, 1994.
- Buendia, J. *Gerontología y salud*. Madrid: Biblioteca Nueva, 1997.
- Bee, H. *Les âges de la vie psychologic du développement humain*. Québec: Saint Laurent-ERPI, 1997
- Departament de Sanitat *Llibre Blanc: Activitats preventives per a la gent gran*. Barcelona: Generalitat de Catalunya, 1999.
- Erikson, E. *El ciclo vital completado*. Mèxic: Paidós, 1993.
- Guillen Lera; Pérez del Molino. *Síndromes y cuidados del paciente geriátrico*. Madrid: Masson, 1994.
- Imsero. *Las personas mayores en España*. Madrid: Imsero, 2002.
- Lévèsque, L.; Lauzon, S. *Alzheimer: Comprendre pour mieux aider*. Saint Laurent: ERPI, 1990.
- Salvarezza, L. *La vejez: una mirada gerontológica actual*. Buenos Aires: Paidós, 1998.
- San Román, T. *Vejez y Cultura*. Barcelona: Fundació la Caixa, 1989.
- Vézina, I.J.; Cappeliez, P.; Landreville, P. *Psychologie gérontologique*. Boucherville (Québec): Gaëtan Morin, 1994
- Vizcaíno, J. *Envejecimiento y atención social*. Barcelona: Herder, 2000.

Elaboració de Projectes

Professor: Joan Carles CASAS BAROY

Crèdits: 4,5

Quadrimestre: 6è

OBJECTIUS:

L'objectiu general de l'assignatura és donar a conèixer d'una forma acurada i detallada tots els aspectes referents a la metodologia de la recerca i integrar-los, per a la consecució dels objectius acadèmics proposats.

L'alumne assolirà:

1. Lectura crítica d'articles i d'altres documents de recerca.
2. Integració dels coneixements a la pràctica clínica.
3. Desenvolupar habilitats en la comunicació científica.
4. Adonar-se de les situacions susceptibles de ser investigades de forma científica.
5. Aprendre a utilitzar els recursos informàtics i telemàtics necessaris en el suport a la recerca.
6. Conèixer els diversos conceptes que intervenen en el plantejament de projectes de recerca.

CONTINGUTS:

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

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

M1.-Aplicació del mètode científic.

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

M2.-El problema origen.

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

M3.-La revisió bibliogràfica i documental.

1. Planificació de la cerca documental. El mapa de cerca. El llenguatge.
2. Tipologia de documents i fonts de documentació.
3. La cerca a les biblioteques.
4. Estratègies de cerca a Internet.
5. La cerca en Bases de dades (BBDD) en ciències de la salut.
6. Organització i selecció dels documents. Síntesi i resum de la informació.
7. La presa de decisions basada en l'evidència científica.

M4.-Objectius, hipòtesis i variables.

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

M5.-Mètodes quantitius.

1. Elaboració d'enquestes i qüestionaris en l'àmbit de la salut.
2. Característiques i qualitat en la confecció i utilització d'instruments de mesura. Validesa (de contingut, de correlació de criteri) i fiabilitat (estabilitat, homogeneïtat, equivalència). Precisió i exactitud.

3. Escales de mesura en ciències de la salut.

M6.-Recerca qualitativa.

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

M7.-Dissenys d'estudi.

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

M8.-La planificació del treball de camp.

1. Selecció del mètode. Selecció d'observadors. La prova pilot. Selecció de la mostra.
2. El problema de les no respostes.
3. Sistemes de registre de la informació. El concepte i disseny de sistema d'informació sanitari.
4. Organització i gestió dels registres. Elaboració d'una base de dades.
5. Sistemes de comunicació.
6. El treball cooperatiu interdisciplinari.

M9.-El mostreig.

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

M10.-Aspectes ètics de la recerca.

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

M11.-Edició i presentació.

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

M12.-Disseny d'un protocol de recerca.

1. Disseny d'un protocol de recerca estàndard.
2. Fonts de finançament.

Les aplicacions informàtiques estan integrades en els respectius mòduls, tot i que podrien constituir un mòdul independent, integrat per les següents aplicacions: el correu electrònic com a eina de comunicació i treball, Internet, accés i consulta a bases de dades especialitzades i elaboració de presentacions amb Powerpoint .

AVALUACIÓ.

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

1. Avaluació continuada a partir de treballs individuals i de grup, realitzats a l'aula i d'altres fora de l'horari d'aula.
2. Assistència i participació a classe.

Treballs que s'avaluaràn i que són de presentació obligatòria :

1. Reflexió individual sobre la recerca. (individual).
2. Concreció d'un problema de recerca. (grup).
3. Identificar de treballs i redactar: objectius i hipòtesis. (grup)
4. Exercici de revisió bibliogràfica i documental (individual).
5. Desenvolupament d' un instrument per a la recollida de dades. (individual).

6. Qualitat de registres. Validesa i fiabilitat (grup).
7. Seleccionar dissenys ajustats a les situacions problema exposats. (grup).
8. Selecció i presentació d'un original sense suport audiovisual. (grup).
9. Participació en un debat per e-mail sobre un tema d'actualitat. (individual)
10. Presentació d'un original emprant Powerpoint. (grup).

Aquesta és una previsió inicial que es pot veure lleugerament modificada en el decurs de l' assignatura.

BIBLIOGRAFIA:

- Alaminos, A. *Gráficos*. 1a ed. Madrid: Centro de Investigaciones Sociológicas, 1993.
- Álvarez Cáceres, R. *El método científico en ciencias de la salud*. Madrid: Díaz de Santos, 1996.
- Argimon Pallàs, J.M.; Jiménez Villa, J. *Métodos de investigación aplicados a la atención primaria*. Barcelona: Doyma, 1991.
- Bowling, A. *La medida de la salud*. Barcelona: Masson, 1994.
- Burns, N.; Grove, S. *Understanding nursing research*. Philadelphia: Saunders Company, 1995.
- Cabrero García, J.; Richart Martínez, M. *Investigar en enfermería. Concepto y estado actual de la investigación en enfermería*. Universidad de Alicante, 2000.
- Domènech, J.M. *Métodos estadísticos en ciencias de la salud*. Barcelona: Signo, 1991.
- Polit, Edwards, M. *The Internet for Nurses and Allied Health Professionals*. 2ªed. NewYork: Springer, 1997.
- Hulley, S.B.; Cummings, S.R.; *Diseño de la investigación clínica*. Barcelona: Doyma, 1993.
- Hungler. *Investigación científica en ciencias de la salud*. 5a ed. Madrid: McGraw Hill-Interamericana, 1997.
- Manual del usuario SPSS 9.0*. Spss Inc., 1999.
- León, O.; Montero, I. *Diseño de investigaciones*. 2ª ed. Madrid: McGraw-Hill-Interamericana, 1997.
- Oliveri, N.; Sosa; Gamboa, C. *Internet telemática y salud*. Madrid: Panamericana, 1997.
- Pardo de Vélez, G. *Investigación en salud*. Santafé de Bogotá: McGraw Hill-Interamericana, 1997.
- Pardo de Vélez, Cedeño Collazos. *Investigación en salud*. Santafé de Bogotá: McGraw-Hill-Interamericana, 1997.
- Rodríguez Gómez, G. *Metodología de la investigación cualitativa*. Málaga: Aljibe, 1996.
- Sacket, Haynes. *Epidemiología clínica*. Madrid: Panamericana, 1994.
- Sentís Vilalta J.; Ascaso Terrén, C.; Vallès Segalés, A.; Canela Soler, J. *Licenciatura. Bioestadística*. 2ª ed. Barcelona: Ediciones Científicas y Técnicas, 1992.
- Tejada Fernández, J. *El proceso de investigación científica*. Barcelona: Fundació "la Caixa", 1997.

Per cada mòdul es recomanarà bibliografia específica.

Assignatures de Campus

Fonaments Històrics de la Catalunya Contemporània

PROFESSORA: Carme SANMARTÍ i ROSET

Lliure elecció. 3 crèdits.

Quadrimestre 1

OBJECTIUS:

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

METODOLOGIA:

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

CONTINGUTS:

Tema 1. Catalunya en el segle XIX. Introducció: La fi de l'Antic Règim. (1833-1868) Industrials i polítics. La situació agrària. El Romanticisme. (1868-1874) El sexenni revolucionari. La I República. (1874-1898) La restauració borbònica. Anarquisme i moviment obrer. Sorgiment del catalanisme polític.

Tema 2. Catalunya en el segle XX. (1898-1923) La crisi del sistema de la Restauració. Pèrdua de les colònies d'ultramar. La Setmana Tràgica. L'Assemblea de Parlamentaris. Sindicalisme i pistolisme. L'obra política i cultural de la Mancomunitat. Modernisme i noucentisme.

Tema 3. Dictadura, II República i Guerra Civil (1923-1939). Catalunya sota la dictadura de Primo de Rivera. La Generalitat Republicana. L'alçament militar i les seves conseqüències. Les avantguardes artístiques.

Tema 4. El franquisme (1939-1975). La postguerra. Política interior i aïllacionisme internacional. Els canvis en la dècada dels cinquanta i el «desarrollismo» dels seixanta. Crisi i fi de la dictadura. La resistència cultural.

AVALUACIÓ:

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

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

BIBLIOGRAFIA:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Història de la Ciència: Ciència, Tecnologia i Societat

PROFESSOR: Joaquim PLA i BRUNET

Lliure elecció. 3 crèdits.

Quadrimestre 2

la Història de la Ciència com a assignatura de lliure elecció de campus a la UVic es proposa amb la voluntat de ser un element de diversitat i de complement en la formació acadèmica dels estudiants, amb la intenció d'estimular el gust pel coneixement i la curiositat pel saber.

OBJECTIUS:

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

CRÈDITS:

L'assignatura es divideix en dos blocs complementaris.

- Bloc I (4,5 crèdits): Fonaments metodològics, recursos historiogràfics i orígens de la ciència moderna.
- Bloc II: (3 crèdits): Ciència i societat: professionalització de la ciència i evolució tecnològica.

PROGRAMA:

Bloc I

0. Fonaments metodològics, historiografia i recursos bibliogràfics.
1. Què entenem per ciència? Què distingeix la ciència d'altres formes de coneixement?
2. Ciència antiga i ciència grecoromana.
3. L'activitat científica a l'edat mitjana.
4. Renaixement i Revolució científica del segle XVII.

Bloc II

5. La ciència a la il·lustració. L'enciclopedisme. Ciència, societat i Revolució Industrial.
6. La ciència al segle XIX: professionalització de la ciència. La tecnologia: electricitat, màquines, energia i comunicacions. La ciència en la història del pensament.
7. La ciència al segle XX: activitat i aplicació espectacular i generalitzada de la ciència i de la tecnologia.

AVALUACIÓ:

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

BIBLIOGRAFIA:

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

Aproximació Interdisciplinària als Estudis de les Dones: l'Economia, l'Educació, la Salut, la Cultura...

PROFESSORA: Isabel CARRILLO I FLORES (coord.)

Lliure elecció: 3 crèdits

OBJECTIUS:

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

CONTINGUTS:

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

METODOLOGIA:

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

AVALUACIÓ:

L'avaluació tindrà en compte:

- a) L'assistència i participació en les diferents sessions de l'assignatura (80%).
- b) La realització de les activitats individuals i de grup que es plantegin en les diferents sessions.
- c) La realització d'una memòria escrita sobre els continguts treballats i el procés seguit en l'assignatura.
- d) La lectura d'un llibre i la reflexió escrita sobre el contingut.

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

BIBLIOGRAFIA:

- Acker, S. *Género y Educación. Reflexiones sociológicas sobre mujeres, enseñanza y feminismo*. Madrid: Narcea, 1995.
- Aleman, C. *Yo no he jugado nunca con Electro L*. Madrid: Instituto de la Mujer, 1989.
- Anderson, B.; Zinsler, J. *Historia de las mujeres: una historia propia*. Barcelona: Crítica, 1991, vol. I i II.
- Beneria, L. "Reproducción, producción y división sexual del trabajo." "La globalización de la economía y el trabajo de las mujeres". *Revista Economía y Sociología del trabajo*. Núm. 13-14, 1991.

- Borderías, C.; Carrasco, C.; Alemany, C. *Las mujeres y el trabajo: rupturas conceptuales*. Barcelona: Icaria, 1994.
- Camps, V. *El siglo de las mujeres*. Madrid: Cátedra, 1998.
- Dahlerup, D. (ed.). *The new women's movement. Feminism and political in Europe and the USA*. Sage Publications, Forthcoming, 1986.
- Diversos autores. *El feminisme com a mirall a l'escola*. Barcelona: ICE, 1999.
- Diversos autores. *Mujer y educación. Educar para la igualdad, educar desde la diferencia*. Barcelona: Graó, 2002.
- Duran, M.A. *Mujer, trabajo y salud*. Madrid: Trotta, 1992.
- Einsentein, Z. *Patriarcado capitalista y feminismo socialista*. México: Siglo XXI, 1980.
- Evans, M. *Introducción al pensamiento feminista contemporáneo*. Madrid: Minerva, 1997.
- Friedan, B. *La fuente de la edad*. Barcelona: Planeta, 1994.
- Fuss, D. *En essència. Feminisme, naturalesa i diferència*. Vic: Eumo, 2000.
- Hernes, H. *El poder de las mujeres y el estado del bienestar*. Madrid: Vindicación Feminista, 1990.
- Lewis, J. *The debat on sex and class*. New Review, núm. 149, 1985.
- López, I.; Alcalde, A.R. (coords.). *Relaciones de género y desarrollo. Hacia la equidad de la cooperación*. Madrid: Los libros de la catarata, 1999.
- Mackinon, C. *Hacia una teoría feminista del Estado*. Madrid: Cátedra, 1995.
- Miles, M.; Shiva, V. *Ecofeminismo*. Barcelona: Icaria, 1997.
- Moreno, M. *Del silencio a la palabra*. Madrid: Instituto de la Mujer, 1991.
- Montero, R. *Historias de mujeres*. Madrid: Alfaguara, 1995.
- Muraro R.M; Boff, L. *Femenino e masculino. Uma nova consciência para o encontro das diferenças*. Rio de Janeiro: Sextante, 2002.
- Nash, M. *Mujer, familia y trabajo en España*. Barcelona: Anthropos, 1983.
- Pateman, C. *El contrato sexual*. Barcelona: Anthropos, 1995.
- Piussi, A.M. Bianchi, L. (ed.). *Saber que se sabe*. Barcelona: Icaria, 1996.
- Rambla, X.; Tomé, A. *Una oportunidad para la coeducación: las relaciones entre familia y escuela*. Barcelona: ICE, 1998.
- Showstach, A. (ed.). *Las mujeres y el Estado*. Madrid: Vindicación feminista, 1987.
- Swan, A. *A cargo del estado*. Barcelona: Pomares-Corredor, 1992.
- Tubert, S. *Mujeres sin sombra. Maternidad y tecnología*. Madrid: Siglo XXI, 1991.

Aula de Cant Coral I

Lliure elecció. 3 crèdits.

INTRODUCCIÓ:

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

OBJECTIUS:

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

CONTINGUTS:

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

AVALUACIÓ:

L'Aula de Cant Coral es farà durant el tot el curs amb una classe setmanal d'una hora i mitja de duració. Les classes seran sempre pràctiques i actives, sense excepció. Els aspectes teòrics sempre seran donats i co-

mentats de cara a la praxis interpretativa. L'assimilació individual, promoguda, experimentada i controlada pel propi interessat, progressiva i constant, és indispensable per al profit global de l'assignatura. Per tant, és imprescindible una assistència sense interrupcions, interessada i activa, per superar l'assignatura.

BIBLIOGRAFIA:

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

Nota important:

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

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

Curs d'Iniciació al Teatre

Lliure elecció. 3 crèdits

INTRODUCCIÓ:

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

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

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

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

OBJECTIU GENERAL:

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

CONTINGUTS:

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

METODOLOGIA:

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

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

AVALUACIÓ:

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

Transformacions econòmiques i socials a Amèrica Llatina: de la industrialització substitutiva d'importacions a la nova economia.

Assignatura de lliure elecció

Crèdits: 3

OBJECTIUS:

Aquesta assignatura s'impartirà mitjançant dos mòduls. En el primer mòdul es pretén fer una anàlisi de les polítiques econòmiques aplicades al llarg de les últimes dècades a Amèrica Llatina i les seves repercussions sobre el benestar de les persones. En segon bloc s'estudiarà com la introducció de les noves tecnologies pot incidir en el desenvolupament humà local.

METODOLOGIA:

Aquesta assignatura és fruit de la Xarxa EDHUCAL (Educació sobre Desenvolupament Humà Local). EDHUCAL és una Xarxa Temàtica de docència, finançada per l'AECI (Agència Espanyola de Cooperació Internacional del Ministeri d'Afers Exteriors), integrada per professors d'Universitats Llatinoamericanes i professors d'universitats espanyoles. Els professors llatinoamericans impartiran docència a les universitats espanyoles i els professors espanyols impartiran la docència a les universitats llatinoamericanes. El primer mòdul d'aquesta assignatura serà impartit per la professora Vilma Hidalgo de la Universitat de l'Havana (Cuba) i el segon mòdul l'impartirà el professor Rafael Salvador Espinosa de la Universitat de Guadalajara (Mèxic).

S'alternaran les classes teòriques i les classes pràctiques amb l'estudi d'experiències concretes d'Amèrica Llatina. Cada professor al principi del seu mòdul donarà als alumnes un qüestionari que hauran d'elaborar i presentar al final del mòdul. A principi de curs l'alumne disposarà d'una relació bibliogràfica i de material que li ha de servir, tant per al seguiment de les classes, com per a la preparació dels qüestionaris de cada mòdul.

AVALUACIÓ:

Els coneixements assolits per l'alumne seran avaluats a partir dels qüestionaris que s'hauran de presentar al final de cada mòdul docent.

CONTINGUT:

Mòdul 1: La crisi dels 80 i l'ajustament a un desequilibri extern. Del model substitutiu d'importacions al model neoliberal. Estudi de casos (l'experiència d'Amèrica del Sud). Els processos d'ajustament i estabilització. El cas de Mèxic. La concertació social. El cas d'Argentina. La reforma estructural. Mesures d'ajustament estructural. La liberalització comercial i financera i els problemes d'inserció a l'economia mundial. Característiques del procés de privatització a Amèrica Llatina. La crisi del Deute Extern i la crisi financera amb les seves repercussions sobre l'economia internacional. Impacte social del model neoliberal. La privatització dels serveis públics i la reforma del sistema de Seguretat Social. Efectes sobre la distribució de la renda i la riquesa. La dolarització i les seves implicacions econòmiques i socials.

Mòdul 2: Economia Institucional *versus* Nova Economia: Dels costos de transacció a l'economia de xarxa. Enfocaments econòmics de l'Economia Institucional i de la Nova Economia. Avaluació teòrica i empírica de l'Economia Institucional i de la Nova Economia. Elements d'anàlisi de la Nova Economia: La Nova Economia i el Desenvolupament. Les noves tecnologies i el desenvolupament sostenible. Les noves tecnologies de la informació i les seves repercussions sobre el desenvolupament humà local. Governabilitat i sostenibilitat institucional pel desenvolupament local.

HORARI:

L'assignatura s'impartirà del 17 de novembre de 2003 al 5 de desembre de 2003.

L'horari serà de 16 hores a 20 hores.

Desenvolupament regional i sostenibilitat: Els casos de Mèxic i Nicaragua

Assignatura de lliure elecció

Crèdits: 3

OBJECTIUS:

Aquesta assignatura s'impartirà mitjançant dos mòduls. En el primer mòdul es pretén afavorir la comprensió del procés de desenvolupament, en la seva dimensió regional, així com les influències mútues que s'exerceixen entre aquest procés i el medi ambient. Es volen fomentar i reforçar les capacitats d'investigació sobre la matèria a partir del requeriment que demanda la societat, els organismes públics, les empreses i les organitzacions no governamentals.

En el segon mòdul es pretén donar a conèixer l'estructura socioeconòmica de Nicaragua perquè l'alumne pugui comprendre la realitat sobre el grau de desenvolupament regional d'aquest país.

METODOLOGIA:

Aquesta assignatura és fruit de la Xarxa EDHUCAL (Educació sobre Desenvolupament Humà Local). EDHUCAL és una Xarxa Temàtica de docència, finançada per l'AECI (Agència Espanyola de Cooperació Internacional del Ministeri d'Afers Exteriors), integrada per professors d'universitats llatinoamericanes i professors d'universitats espanyoles. Els professors llatinoamericans impartiran docència a les universitats espanyoles i els professors espanyols impartiran la docència a les universitats llatinoamericanes. El primer mòdul d'aquesta assignatura serà impartit pel professor Uriel Soto de la Universitat Nacional Autònoma de Nicaragua i el segon mòdul l'impartirà el professor Carlos Curiel de la Universitat de Guadalajara (Mèxic). S'alternaran les classes teòriques i les classes pràctiques, amb l'estudi d'experiències concretes d'Amèrica Llatina. Cada professor al principi del seu mòdul donarà als alumnes un qüestionari que hauran d'elaborar i presentar al final del mòdul. A principi de curs l'alumne disposarà d'una relació bibliogràfica i de material que li ha de servir, tant per al seguiment de les classes, com per a la preparació dels qüestionari de cada mòdul.

AVALUACIÓ:

Els coneixements assolits per l'alumne seran avaluats a partir dels qüestionaris que s'hauran de presentar al final de cada mòdul docent.

CONTINGUT:

Mòdul 1: Marc teòric conceptual i aspectes interdisciplinaris del desenvolupament regional i la sostenibilitat. El desenvolupament regional a Mèxic. La sostenibilitat del desenvolupament regional a Mèxic. El desenvolupament regional a l'occident mexicà.

Mòdul 2: L'estructura econòmica de Nicaragua. Població i característiques demogràfiques i la seva incidència sobre el desenvolupament regional. El sector primari com a base de l'economia i garantia de la seguretat alimentària. El sector secundari i el seu paper fonamental de la petita empresa en el desenvolupament regional i local. El sector terciari. El turisme com a alternativa de desenvolupament regional.

HORARI:

L'assignatura s'impartirà del 17 de novembre de 2003 al 5 de desembre de 2003.

L'horari serà de 16 hores a 20 hores.

