

GUIA DE L'ESTUDIANT **2022-2023**

FACULTAT DE CIÈNCIES DE LA SALUT I EL BENESTAR

GRAU EN NUTRICIÓ HUMANA I DIETÈTICA



ÍNDEX

ORGANITZACIÓ DE L'ENSENYAMENT	4
— Objectius generals	4
— Metodologia	4
— Procés d'avaluació	5
PLA D'ESTUDIS	6
ASSIGNATURES OBLIGATÒRIES DE PRIMER CURS	8
— Bioquímica (4738)	8
— English for Health Sciences (4743)	11
— Estudi del Cos Humà I (4734)	13
— Química dels Aliments (4744)	16
— Cultura, Societat i Alimentació (4741)	19
— Psicologia (4740)	21
— Bioestadística i Sistemes d'Informació (4739)	24
— Bromatologia (4745)	27
— Estudi del Cos Humà II (4735)	30
— Nutrició Bàsica (4753)	33
ASSIGNATURES OBLIGATÒRIES DE SEGON CURS	36
— Farmacologia (4755)	36
— Fisiopatologia I (4736)	39
— Fonaments de la Dietètica (4756)	42
— Microbiologia Alimentària (4746)	45
— Bioètica (4742)	47
— Salut Pública (4765)	50
— Tecnologia Culinària (4747)	53
— Dietètica i Cicle Vital (4758)	56
— Fisiopatologia II (4737)	59
— Nutrició Avançada (4754)	62
— Toxicologia i Higiene dels Aliments (4748)	65
ASSIGNATURES OBLIGATÒRIES DE TERCER CURS	68
— Dietoteràpia I (4761)	68
— Economia i Màrqueting Aplicat als Serveis d'Alimentació (4752)	71
— Nutrició Comunitària (4766)	73
— Restauració Col·lectiva (4751)	76
— Dietètica Aplicada a la Diversitat (4759)	78
— Elaboració de Projectes (4768)	81
— Gestió de la Qualitat (4750)	84
— Legislació Alimentària (4749)	86
— Nutrició i Esport (4760)	89
— Dietoteràpia II (4762)	92
— Estratègies d'Educació Alimentària (4767)	94
— Pràcticum I (5942)	97
ASSIGNATURES OBLIGATÒRIES DE QUART CURS	99
— Atenció Integrada (4769)	99
— Dietoteràpia III (4763)	101
— Emprenedoria i Comunicació Estratègica (4770)	103
— Noves Tendències en Productes Alimentaris (4757)	105
— Resolució de Casos Complexos (4764)	107
— Pràcticum II (5940)	109
— Pràcticum III (5941)	111
— Treball de Fi de Grau (4774)	113
ASSIGNATURES OPTATIVES	115

– Ajudes Ergogèniques en l'Esport (4775)	115
– Alimentació i Medi Ambient (4784)	117
– Dietoteràpia Infantil (4778)	119
– E-Salut (4785)	121
– Nutrició i Cooperació en Situacions d'Emergències Nutricionals (4781)	123
– Psicologia de l'Alimentació (4782)	125
– Restauració, Creativitat i Gastronomia (4783)	127
– Teràpies Complementàries Aplicades a l'Àmbit de la Dietètica (4780)	129

ORGANITZACIÓ DE L'ENSENYAMENT

Objectius generals

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

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

Metodologia

Els crèdits ECTS

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

Les competències

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

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

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

L'organització del treball acadèmic

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

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

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

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

El pla de treball

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

El pla de treball és l'instrument que serveix de guia per planificar els continguts i les activitats de les sessions de classe, les sessions

de treball dirigit i les sessions de tutoria i consulta. En el pla de treball s'hi concretaran i planificaran els treballs individuals i de grup i les activitats de treball personal de consulta, recerca i estudi que caldrà realitzar en el marc de l'assignatura.

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

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

Procés d'avaluació

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

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

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

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

Aquesta avaluació contempla dos períodes diferenciats:

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

En cap cas es podrà fer us d'aquest segon període d'avaluació complementari / recuperació en la convocatòria extraordinària, ni en les assignatures de Treball de Fi de Grau, ni en les Pràctiques Externes.

PLA D'ESTUDIS

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

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

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

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

TERCER CURS			
	Semestre	Crèdits	Tipus
Dietoteràpia I	1r	6,0	OB
Economia i Màrqueting Aplicat als Serveis d'Alimentació	1r	3,0	OB
Nutrició Comunitària	1r	6,0	OB
Restauració Col·lectiva	1r	3,0	OB

TERCER CURS

	Semestre	Crèdits	Tipus
Dietètica Aplicada a la Diversitat	1r o 2n	6,0	OB
Elaboració de Projectes	1r o 2n	6,0	OB
Gestió de la Qualitat	1r o 2n	3,0	OB
Legislació Alimentària	1r o 2n	3,0	OB
Nutrició i Esport	1r o 2n	6,0	OB
Dietoteràpia II	2n	6,0	OB
Estratègies d'Educació Alimentària	2n	6,0	OB
Pràcticum I	Anual	6,0	PAE

QUART CURS

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

OPTATIVES SENSE ITINERARI

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

ASSIGNATURES OBLIGATÒRIES DE PRIMER CURS

Bioquímica (4738)

Tipologia: Formació Bàsica (FB)

Crèdits: 6,0

Semestre: 1r

Grup	Llengua d'impartició	Professorat
G11, presencial, matí	català	Montserrat Serra Mas Eulalia Bosch Presegue
G12, presencial, matí	català	Eulalia Bosch Presegue Montserrat Serra Mas
G19, semipresencial, matí	espanyol	Montserrat Serra Mas Eulalia Bosch Presegue
G29, semipresencial, matí	espanyol	Eulalia Bosch Presegue Montserrat Serra Mas

PROFESSORAT COL-LABORADOR

- Rosa Maria Doménech Mata

OBJECTIUS

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

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

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

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

RESULTATS D'APRENTATGE

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

COMPETÈNCIES

Específiques

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

Bàsiques

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

Transversals

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

CONTINGUTS

1. Aigua i solucions:
 - 1.1. Introducció, bioelements i biomolècules.
 - 1.2. Propietats de l'aigua i funcions en l'organisme. Solucions.
 - 1.3. Àcids, bases dèbils i solucions amortidores.
2. Glúcids:
 - 2.1. Estructura i funció.
 - 2.2. Estereoisomeria.
 - 2.3. Anomeria i mutarotació.
3. Aminoàcids i proteïnes:
 - 3.1. Aminoàcids proteics, propietats àcid-base i estereoisomeria.
 - 3.2. Enllaç peptídic.
 - 3.3. Pèptids i proteïnes.
 - 3.4. Estructura de les proteïnes.
 - 3.5. Proteïnes fibroses: col·lagen.
4. Hemoproteïnes:
 - 4.1. Mioglobina i hemoglobina, estructura i funcions.
 - 4.2. Propietats al·lostèriques de l'hemoglobina i factors que condicionen l'alliberament d'oxigen.
5. Enzims:
 - 5.1. Característiques i funcions dels enzims.
 - 5.2. Catàlisi enzimàtica, cinètica enzimàtica.
 - 5.3. Mecanismes de regulació enzimàtica.
6. Biosenyalització:
 - 6.1. Mecanismes de regulació hormonal.
 - 6.2. Receptors horminals de membrana, receptors intracel·lulars.
7. Introducció al metabolisme:
 - 7.1. Conceptes bàsics: vies metabòliques (anabolisme i catabolisme).
 - 7.2. Fonaments termodinàmics dels processos bioquímics: energia lliure de Gibbs.
 - 7.3. Compostos rics en energia d'hidròlisi.
 - 7.4. Obtenció metabòlica de l'energia.
 - 7.5. Cicle de Krebs.
 - 7.6. Fosforilació oxidativa.
8. Metabolisme de glúcids:
 - 8.1. Glucòlisi.
 - 8.2. Gluconeogènesi.
 - 8.3. Regulació glucòlisi-gluconeogènesi.
 - 8.4. Via de la pentosa-fosfat.
 - 8.5. Síntesi i degradació de glucogen. Regulació.
9. Lípids.
 - 9.1. Tipus de lípids.
 - 9.2. Metabolisme de lípids: Oxidació dels àcids grassos.
 - 9.3. Metabolisme dels cossos cetònics.
 - 9.4. Síntesi d'àcids grassos.
10. Àcids nucleics:
 - 10.1. ADN i ARN.
 - 10.2. Biosíntesi de l'ADN.
 - 10.3. Replicació en procarïotes i en eucariotes. Comparació.
11. Transcripció i traducció:
 - 11.1. Síntesi d'ARN en procarïotes, ARN polimerasa i promotors.
 - 11.2. Síntesi d'ARN en eucariotes.
 - 11.3. Processos posttranscripcionals, processament dels ARN.
 - 11.4. El codi genètic i la síntesi de proteïnes.
 - 11.5. Modificacions posttraduccionals.

AVALUACIÓ

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

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

Període ordinari

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

1. Avaluació dels temes: 60%
 - 1.1. Primer parcial: 25% (recuperable)
 - 1.2. Segon parcial: 35% (recuperable)
2. Exercicis i qüestionaris en línia: 25% (no recuperables)
3. Pràctiques: 15%
 - 3.1. Dossier de pràctiques i assistència a les pràctiques (no recuperable)
 - 3.2. Examen de pràctiques (recuperable)

Assistència a les classes pràctiques

Si es falta a més d'un 35% de les classes, no s'avaluarà l'estudiant de la part pràctica en la seva totalitat durant el període ordinari i, per tant, haurà d'anar al període de recuperació d'aquesta part.

La nota final de l'assignatura serà el resultat de la ponderació de les notes obtingudes en cadascuna de les parts, sempre que la nota del segon examen parcial de l'assignatura sigui igual o superior a 4.

L'assignatura es considerarà aprovada sempre i quan la mitjana ponderada de totes les activitats sigui igual o superior a 5.

Període d'avaluació complementària

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

Important

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

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

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

- Feduchi Canosa E., Romero Magdalena, C., Yáñez Conde, E., Blasco Castiñeyra, I., García-Hoz Jiménez, C. (2021). *Bioquímica: Conceptos esenciales* (3 ed.). Médica Panamericana.
- Tymoczko, J.L., Berg, J.M., Stryer, L. (2014). *Bioquímica: Curso básico*. Editorial Reverté.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA

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

English for Health Sciences (4743)

Tipologia: Formació Bàsica (FB)

Crèdits: 6,0

Semestre: 1r

Grup	Llengua d'impartició	Professorat
G11, presencial, matí	anglès	Josefina Guix Soldevila
G19, semipresencial, matí	anglès	Josefina Guix Soldevila

OBJECTIUS

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

Els objectius d'aquesta assignatura són:

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

RESULTATS D'APRENENTATGE

- RA1. Busca i organitza la informació de manera adequada d'acord amb el propòsit comunicatiu.
- RA2. Porta a terme de forma correcta una presentació oral o *role-play* amb fluïdesa i correcció gramatical sobre aspectes de la professió.
- RA3. Explica i argumenta una opinió oralment o per escrit.
- RA4. Reconeix i utilitza el vocabulari en les estructures gramaticals vinculades a la professió, l'entorn de treball, el pacient, el seu diagnòstic i tractament.
- RA5. S'expressa per escrit sobre temes relacionats amb la professió i utilitza el lèxic, les estructures i el registre adequats.
- RA6. Utilitza els continguts d'un text científic o un article periodístic sobre temes de salut.
- RA7. Sap actuar en contextos d'interacció virtual mitjançant l'ús de les TIC.
- RA8. Utilitza adequadament el llenguatge oral (verbal i no verbal) en la interacció personal i professional en català, castellà i anglès.
- RA9. Elabora informes i documents escrits (principalment de caràcter tècnic) amb correcció ortogràfica i gramatical en català, castellà i anglès.
- RA10. Comunica a tot tipus d'audiències (especialitzades o no) de manera clara i precisa coneixements, metodologia, idees, problemes i solucions.

COMPETÈNCIES

Específiques

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

Bàsiques

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

Transversals

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

CONTINGUTS

Topics

- 1.Human nutrition and dietetics
- 2.The Human Body
- 3.Food. A fact of life
- 4.Food and culture
- 5.Food sustainability

Language development

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

AVALUACIÓ

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

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

Període ordinari

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

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

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

Període d'avaluació complementària

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

Important

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

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

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

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

Estudi del Cos Humà I (4734)

Tipologia: Formació Bàsica (FB)

Crèdits: 6,0

Semestre: 1r

Grup	Llengua d'impartició	Professorat
G11, presencial, matí	català	Elisabet Dachs Cabanas Eulalia Bosch Presegue Jessica Latorre Luque
G12, presencial, matí	català	Elisabet Dachs Cabanas Eulalia Bosch Presegue Jessica Latorre Luque
G19, semipresencial, matí	espanyol	Eulalia Bosch Presegue Elisabet Dachs Cabanas Jessica Latorre Luque
G29, semipresencial, matí	espanyol	Elisabet Dachs Cabanas Eulalia Bosch Presegue Jessica Latorre Luque

OBJECTIUS

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

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

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

RESULTATS D'APRENTATGE

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

COMPETÈNCIES

Específiques

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

Bàsiques

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

Transversals

- Actuar amb esperit i reflexió crítics davant el coneixement en totes les seves dimensions. Mostrar inquietud intel·lectual,

cultural i científica i compromís cap al rigor i la qualitat en l'exigència professional.

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

CONTINGUTS

1.Introducció: nivells d'organització funcional:

- Nivell molecular: principals biomolècules i funcions.

2.Estructura i funció de la cèl·lula:

- Membrana plasmàtica: estructura i funcions (sistemes de transport).
- Citoplasma: citosol, orgànuls i funcions.
- Nucli: estructura i funció (mitosi i meiosi).

3.Genètica:

- Gens, cromosomes, ADN.
- Herència: lleis de Mendel, dominància, codominància, herència complexa, etc.
- Principis bàsics de la genètica.
- Trastorns cromosòmics i genètics.

4.Histologia:

- Tipus de teixits. Característiques anatòmiques i fisiològiques. Teixit epitelial i teixit connectiu.
- Teixit nerviós (potencial d'acció i placa motora).

5.Homeòstasi:

- Concepte d'homeòstasi i medi intern.
- Sistemes de regulació: retroalimentació.
- Líquids corporals: aigua i electròlits.

6.Embriologia:

- Concepte i definició d'embriologia.
- Període de divisió cel·lular.
- Desenvolupament embrionari.
- Desenvolupament fetal.
- Anomalies en el període de gestació.
- Cèl·lules mare.

7.Sang:

- Característiques físiques i funcions de la sang.
- Formació de cèl·lules sanguínies.
- Eritròcits: funcions. Metabolisme del ferro.
- Hemostàsia.
- Grups sanguinis.

8.Sistema limfàtic i immunitari:

- Vasos limfàtics i limfa.
- Òrgans i teixits limfàtics.
- Resistència inespecífica.
- Resistència específica.

9.Sistema locomotor:

- Funcions de l'aparell locomotor
- Teixit ossi:funcions bàsiques, estructura de l'os, tipus de teixit ossi. ossificació, creixement ossi, remodelació òssia
- Sistema esquelètic: esquelet axial, esquelet apendicular, articulacions
- Teixit muscular: contracció muscular, tipus de contraccions i tipus de fibres
- sistema muscular: tipus de músculs. origen i inserció i acció. Lligament i tendó.

10.Sistema Reproductor

- Generalitats anatòmiques de l'aparell genital masculí
- Fisiologia de la reproducció masculina: espermatogènesi, control hormonal de l'espermatogènesi. Funcions de les hormones sexuals masculines
- Generalitats anatòmiques de l'aparell genital femení
- Fisiologia de la reproducció femenina: ovogènesi. Cicle reproductor femení: regulació hormonal, fases, canvis hormonaals
- Glàndules mamàries

AVALUACIÓ

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

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

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

Avaluació ordinària

Activitats individuals 60%

- Examen parcial 1 25% recuperable
- Examen parcial 2 25% recuperable
- Altres activitats individuals 10% no recuperable

Activitats en grup 40% No recuperable

- Treball cooperatiu 25%
- Altres activitats grupals (ABP, experts, ACC etc..) 15%

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

1. Que la mitjana ponderada de les activitats individuals sigui com a mínim de 4,5.
2. Que la mitjana ponderada de totes les activitats, recuperables i no recuperables, sigui igual o superior a 5.

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

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

Els estudiants que cursen la modalitat **presencial** tindran ambdós exàmens presencials.

Els estudiants que cursen la modalitat **semipresencials** faran el primer examen parcial online i el segon presencial.

Important

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

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

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

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

Química dels Aliments (4744)

Tipologia: Obligatòria (OB)

Crèdits: 6,0

Semestre: 1r

Grup	Llengua d'impartició	Professorat
G11, presencial, matí	català	Jordi Viver Fabregó Montserrat Serra Mas
G19, semipresencial, matí	espanyol	Jordi Viver Fabregó Montserrat Serra Mas Xavier Serra Jubany

PROFESSORAT COL-LABORADOR

- Gil Vila Clarà
- Rosa Maria Doménech Mata
-

OBJECTIUS

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

Els objectius generals d'aquesta assignatura són:

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

RESULTATS D'APRENTATGE

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

COMPETÈNCIES

Específiques

- Aplicar els coneixements bàsics d'anatomia i fisiologia, química, bioquímica, biologia, antropologia i psicologia a la nutrició humana i la dietètica.
- Identificar, classificar i utilitzar els aliments d'acord amb el coneixement de la seva composició química, de les propietats fisicoquímiques, de les característiques organolèptiques, del valor nutritiu i de la biodisponibilitat de nutrients.

Bàsiques

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

Transversals

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

CONTINGUTS

Continguts teòrics

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

Continguts pràctics

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

AVALUACIÓ

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

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

Període ordinari

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

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

Criteria específics d'assignatura

- Els alumnes semipresencials faran l'examen de l'activitat 1 en línia.
- En l'examen final es farà l'examen de l'activitat 2 i serà presencial per a tots els alumnes.
- Les notes de pràctiques i dels exercicis proposats no es poden recuperar.
- La nota de pràctiques es guarda un any.
- La no assistència a una sessió de pràctiques implica un zero en l'avaluació d'aquesta pràctica.
- Un exercici proposat i lliurat fora de termini tan sols pot valdre un 50% del total assignat a aquest exercici.
- S'aprova l'assignatura si s'obté una nota igual o superior a 5 fent la mitjana ponderada de les notes obtingudes en cada una de les parts, tenint en compte que les activitats 1 i 2 requereixen una nota mínima de 4 per poder aprovar l'assignatura.

Període d'avaluació complementària

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

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

Criteris generals d'avaluació

- La tinença de telèfons mòbils o similars (*smartphones*, tauletes, etc.) durant la realització de les proves comporta un zero en la prova.
- La no compareixença o no presentació dins dels terminis establerts d'alguna de les activitats d'avaluació atorga una nota de zero. Aquesta qualificació es tindrà en compte en el moment de calcular la nota final de l'assignatura.
- S'obté la nota de l'assignatura ponderant, amb els percentatges respectius, les mitjanes aritmètiques de les diferents activitats.
- L'estudiant tindrà l'opció de tornar-se a examinar de les proves recuperables suspeses. Les proves de recuperació es faran durant les últimes setmanes del semestre, destinades a aquesta funció, i no es podrà recuperar més del 50% de l'assignatura.
- Si es renuncia a accedir a la prova de recuperació, es mantindrà la nota assolida en primera instància i si s'opta per la prova de recuperació es farà servir la millor de les dues notes per calcular la nota final de l'alumne.
- En les activitats no recuperables no s'exigeixen notes mínimes per poder calcular la nota final de l'assignatura.

Important

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

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

Les activitats i les ponderacions de l'avaluació no s'alteraran durant el curs 22/23. Si l'avaluació està prevista presencial i per raons de noves restriccions no es pot fer en aquesta modalitat, l'avaluació es traslladarà a la virtualitat.

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

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

Cultura, Societat i Alimentació (4741)

Tipologia: Formació Bàsica (FB)

Crèdits: 6,0

Semestre: 1r o 2n

Grup	Llengua d'impartició	Professorat
G11, presencial, matí	català	Anna Ramon Aribau
G19, semipresencial, matí	espanyol	Anna Ramon Aribau

OBJECTIUS

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

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

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

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

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

RESULTATS D'APRENTATGE

- RA1. Coneix l'evolució històrica, antropològica i sociològica de l'alimentació, la nutrició i la dietètica en el context de la salut i la malaltia.
- RA2. Descriu els fonaments antropològics de l'alimentació humana.
- RA3. Descriu i argumenta les desigualtats culturals i socials que poden incidir en els hàbits d'alimentació.
- RA4. Analitza i té en compte els factors socials i culturals que influeixen en les decisions i conductes alimentàries.
- RA5. Identifica la diversitat entre les diferents societats i cultures o dins d'una mateixa societat en relació amb els aliments preferits i més utilitzats.
- RA6. Mostra habilitats per a la reflexió crítica en els processos vinculats a l'exercici de la professió.
- RA7. Planteja intervencions en coherència amb els valors democràtics i de sostenibilitat i mostra respecte pels drets fonamentals de les persones.
- RA8. Actua amb desimboltura en situacions complexes o que requereixin el desenvolupament de noves solucions.
- RA9. Recopila i interpreta dades i informacions sobre les quals pot fonamentar les seves conclusions, que inclouen reflexions sobre assumptes d'índole social, científica o ètica en l'àmbit de la nutrició humana i dietètica.

COMPETÈNCIES

Generals

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

Específiques

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

Bàsiques

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

Transversals

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

CONTINGUTS

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

AVALUACIÓ

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

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

Període ordinari

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

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

Període d'avaluació complementària

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

Important

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

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

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

- Aguirre, P. (2010). *Ricos flacos y gordos pobres: la alimentación en crisis*. Capital Intelectual.
- Contreras, J.; Gracia, M. (2005). *Alimentación y cultura: Perspectivas antropológicas*. Ariel.
- Counihan, C., Van Esterik, P., Julier, A. (2019). *Food and Culture: A Reader* (4 ed.). Routledge.
- Germov, J.; Williams, L. (2004). *A sociology of food and nutrition: The social appetite*. Oxford University Press.
- Gustafsson, U., O'Connell, R., Draper, A., i Tonner, A. (2019). *What is Food?: Researching a Topic with Many Meanings*. Routledge.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA

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

Psicologia (4740)

Tipologia: Formació Bàsica (FB)

Crèdits: 6,0

Semestre: 1r o 2n

Grup	Llengua d'impartició	Professorat
G11, presencial, matí	català	Emilia Comas Carbonell
G12, presencial, matí	català	Emilia Comas Carbonell
G19, semipresencial, matí	espanyol	Emilia Comas Carbonell
G29, semipresencial, matí	espanyol	Emilia Comas Carbonell

OBJECTIUS

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

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

Els objectius generals d'aquesta assignatura són:

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

RESULTATS D'APRENENTATGE

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

COMPETÈNCIES

Generals

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

Específiques

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

Bàsiques

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

Transversals

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

CONTINGUTS

Mòdul 1. Psicologia general: models teòrics i salut mental

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

Mòdul 2. Psicologia de la salut

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

Mòdul 3. Psicologia evolutiva

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

AVALUACIÓ

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

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

Període ordinari

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

- Prova de validació competencial 1 (recuperable) (RA1, RA4, RA5): 20%
- Prova de validació competencial 2 (recuperable) (RA1, RA2, RA3, RA4, RA5): 30%
- Treball de psicologia evolutiva: 35%
 - Treball escrit (no recuperable) (RA2, RA4): 15%
 - Exposició oral (no recuperable) (RA2, RA4): 10%
- Activitats formatives avaluatives (A) (no recuperable) (RA1, RA3, RA4, RA5): 20%
- Participació a l'aula presencial/virtual (no recuperable) (RA1, RA3, RA4, RA5): 5%

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

Període d'avaluació complementària

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

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

Important

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

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

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

- Bayés, R. (2009). *Una Introducció al mètode científic en psicologia*. Documenta Universitaria.
- Buckman, R. (1998). *Com donar males notícies*. Eumo.
- Dixon, S. (2006). *Encounters with children: pediatric behavior and development*. Mosby Elsevier.
- Puente, A. (2011). *Psicología contemporánea básica y aplicada*. Pirámide.
- Worden, W.J. (2010). *El tratamiento del duelo: Asesoramiento psicológico y terapia*. Paidós.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA

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

Bioestadística i Sistemes d'Informació (4739)

Tipologia: Formació Bàsica (FB)

Crèdits: 6,0

Semestre: 2n

Grup	Llengua d'impartició	Professorat
G11, presencial, matí	català	Eva Cirera Viñolas Emma Puigoriol Juvanteny
G19, semipresencial, matí	espanyol	Eva Cirera Viñolas

PROFESSORAT COL-LABORADOR

- Guillem Jabardo Camprubí

OBJECTIUS

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

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

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

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

RESULTATS D'APRENTATGE

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

COMPETÈNCIES

Específiques

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

Bàsiques

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

Transversals

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

CONTINGUTS

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

AVALUACIÓ

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

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

Proves individuals

- Prova *on-line* de sistemes de la informació (tema 1): 5% (no recuperable)
- Prova escrita d'estadística descriptiva (tema 2): 20% (recuperable)
- Prova escrita d'estadística inferencial (tema 3): 35% (recuperable)
- Activitat a l'aula de síntesi temes 2 i 3 (5%) (no recuperable)
- Proves *on-line* de SPSS: 10% (no recuperable)

Activitat en grup

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

Participació individual

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

1. Període ordinari

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

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

2. Període d'avaluació complementària

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

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

Per aprovar l'assignatura cal complir els mateixos requisits que en el període ordinari.

Important

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

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

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA

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

Bromatologia (4745)

Tipologia: Obligatòria (OB)

Crèdits: 6,0

Semestre: 2n

Grup	Llengua d'impartició	Professorat
G11, presencial, matí	català	Gil Vila Clarà Míriam Torres Moreno
G19, semipresencial, matí	espanyol	Gil Vila Clarà Míriam Torres Moreno

PROFESSORAT COL-LABORADOR

- Docència Assignable
- Rosa Maria Doménech Mata

OBJECTIUS

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

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

Els objectius generals d'aquesta assignatura són:

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

RESULTATS D'APRENTATGE

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

COMPETÈNCIES

Generals

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

Específiques

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

Transversals

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

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

CONTINGUTS

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

AVALUACIÓ

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

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

Període ordinari

Avaluació continuada de les activitats dutes a terme per l'estudiant a través d'activitats d'avaluació que representen el 100% de la nota final (NF):

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

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

Per fer promig de les proves escrites de teoria (parcials), cal tenir una nota igual o superior a 4 en cadascuna d'elles.

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

- Memòria del treball (10% de la NF)
- Pòster (5% de la NF)
- Exposició oral / vídeo (5% de la NF)

Activitat 3: Pràctiques (20% de la NF; activitat no recuperable - assistència obligatòria)

- Informes previs, finals i qüestionaris de pràctiques (20% de la NF)

Activitat 4: Exercicis (20% de la NF; no recuperable)

- Exercici 1: Característiques i components dels aliments (8% de la NF)
- Exercici 2: Aliments d'origen animal (6% de la NF)
- Exercici 3: Aliments d'origen vegetal (6% de la NF)
- Qüestionaris i exercicis d'autoavaluació (voluntaris, sense ponderació)

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

Període d'avaluació complementària

L'estudiant que no superi algunes de les activitats considerades recuperables podrà recuperar-les en aquest període. L'avaluació d'aquest segon període no pot suposar més del 50% de la nota final de l'assignatura. La qualificació final d'aquest període es calcula fent la mitjana ponderada de les notes obtingudes en cadascuna de les parts, emprant l'última qualificació obtinguda en l'avaluació

ordinària i en la complementària. S'aprova l'assignatura si s'obté una nota ≥ 5 .

Important

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

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

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA

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

Estudi del Cos Humà II (4735)

Tipologia: Formació Bàsica (FB)

Crèdits: 6,0

Semestre: 2n

Grup	Llengua d'impartició	Professorat
G11, presencial, matí	català	Antoni Parcerisas Mosqueda Jessica Latorre Luque Xavier de Castro Gutierrez
G19, semipresencial, matí	espanyol	Antoni Parcerisas Mosqueda Jessica Latorre Luque Xavier de Castro Gutierrez

OBJECTIUS

Aquesta assignatura i la d'*Estudi del Cos Humà I* formen part conjuntament de la matèria d'Anatomia Humana, inclosa dins del mòdul de Formació Bàsica. Totes dues proporcionen coneixements sobre les estructures de l'organisme i la seva funcionalitat. Per al desenvolupament d'aquesta assignatura no es requereixen coneixements previs específics.

L'assignatura d'*Estudi del Cos Humà II* té com a objectiu principal:

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

RESULTATS D'APRENENTATGE

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

COMPETÈNCIES

Específiques

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

Bàsiques

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

Transversals

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

CONTINGUTS

1. Sistema nerviós
 - 1.1. Generalitats anatòmiques
 - 1.2. Neurofisiologia: potencial de membrana en repòs, potencial graduat, potencial d'acció, propagació de l'impuls nerviós, transmissió sinàptica, neurotransmissors
 - 1.3. Organització dels centres nerviosos
 - 1.4. Medul·la espinal: reflexos somàtics
 - 1.5. Escorça motora primària i sistema piramidal
 - 1.6. Sistema extrapiramidal
 - 1.7. Funcions del cerebel
 - 1.8. Sistema nerviós autònom
 - 1.9. Sentits especials: gust, olfacte, oïda i vista
2. Sistema digestiu
 - 2.1. Generalitats anatòmiques
 - 2.2. Masticació, deglució. Motilitat de boca i esòfag. Digestió salival
 - 2.3. Digestió gàstrica
 - 2.4. Digestió intestinal
 - 2.5. Estructura i funció del fetge i de la vesícula biliar
 - 2.6. Pàncrees exocrí: secrecions enzims digestius
 - 2.7. Trànsit i absorció intestinal. Defecació
 - 2.8. Metabolisme: aprofitament dels nutrients. Principals vies metabòliques
3. Sistema endocrí
 - 3.1. Principis fonamentals de l'endocrinologia. Glàndules endocrines
 - 3.2. Hormones: tipus, receptors hormonals i mecanismes d'acció. Control de la secreció hormonal
 - 3.3. Hipotàlem i hipòfisi (adenohipòfisi i neurohipòfisi): anatomia, hormones, funcions i regulació de la secreció
 - 3.4. Glàndula tiroides: hormones, funcions i regulació de la secreció
 - 3.5. Regulació del metabolisme del calci: PTH, calcitonina i vitamina D
 - 3.6. Glàndules adrenals: escorça adrenal (mineralocorticoides i glucocorticoides), medul·la adrenal (epinefrina i norepinefrina)
 - 3.7. Pàncrees endocrí
4. Sistema cardiovascular
 - 4.1. El cor: aspectes mecànics i elèctrics. Cicle cardíac
 - 4.2. Sistema vascular: artèries, venes. Intercanvi capil·lar. Resistència perifèrica
 - 4.3. Regulació de la circulació, pressió arterial i resistència perifèrica
 - 4.4. Circulacions especials
 - 4.5. Termoregulació
5. Sistema respiratori
 - 5.1. Estructura i funció del sistema respiratori
 - 5.2. Desenvolupament pulmonar, aparició de la ventilació colateral i del surfactant pulmonar
 - 5.3. Mecànica de la respiració
 - 5.4. Ventilació pulmonar. Volums i capacitats
 - 5.5. Intercanvi de gasos: respiració externa i respiració interna
 - 5.6. Transport d'oxigen i transport de diòxid de carboni
 - 5.7. Relació ventilació/perfusió
 - 5.8. Distribució del flux sanguini pulmonar
 - 5.9. Control de la respiració
6. Sistema renal
 - 6.1. Generalitats anatòmiques
 - 6.2. Funcions del ronyó
 - 6.3. Mecanismes de filtració, reabsorció i secreció
 - 6.4. Activitat osmòtica del ronyó
 - 6.5. Funcions del ronyó en la regulació de l'equilibri àcid-base
 - 6.6. La micció

AVALUACIÓ

Segons la Normativa acadèmica de graus de la UVic-UCC només hi ha una convocatòria oficial que contempla dos períodes diferents d'avaluació:

- Període ordinari, que té lloc de forma integrada al procés formatiu i durant el període lectiu.
- Període d'avaluació complementària, en el qual es pot avaluar l'estudiant altra vegada de les tasques, activitats o proves (recuperables) que no s'hagin superat satisfactòriament en el marc del primer període.

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

1. Període d'avaluació ordinària

Activitats individuals (60 %)

- Examen parcial 1: 25 %, recuperable
- Examen parcial 2: 25 %, recuperable

- Altres activitats individuals: 10 %, no recuperable

Activitats en grup (40%, no recuperables)

- Treball cooperatiu: 25 %
- Altres activitats grupals (ABP, experts, ACC, etc.): 15 %

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

1. Que la mitjana ponderada de les activitats individuals sigui com a mínim de 4,5.
2. Que la mitjana ponderada de totes les activitats (individuals i en grup), sigui igual o superior a 5.

Els estudiants que cursen la modalitat presencial tenen tots dos exàmens parcials de forma presencials.
Els estudiants que cursen la modalitat semipresencial fan el primer examen parcial online i el segon presencial.

2. Període d'avaluació complementària:

- Les activitats o proves recuperables que no s'hagin superat satisfactòriament en el període ordinari es poden recuperar sempre que no representin més del 50 % de l'assignatura.
- Les proves d'avaluació complementària són presencials per a totes dues modalitats.

Important

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

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

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA

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

Nutrició Bàsica (4753)

Tipologia: Obligatòria (OB)

Crèdits: 6,0

Semestre: 2n

Grup	Llengua d'impartició	Professorat
G11, presencial, matí	català	Jessica Latorre Luque Docència Assignable Montserrat Serra Mas
G19, semipresencial, matí	espanyol	Jessica Latorre Luque

OBJECTIUS

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

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

Els objectius generals d'aquesta assignatura són:

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

RESULTATS D'APRENTATGE

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

COMPETÈNCIES

Específiques

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

Bàsiques

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

Transversals

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

CONTINGUTS

1.Introducció:

- 1.1.Conceptes bàsics.
- 1.2.Bases fisiològiques de la nutrició.
- 1.3.Bases bioquímiques de la nutrició.

2. Hidrats de carboni:
 - 2.1. Tipus d'hidrats de carboni i funcions.
 - 2.2. Digestió, absorció, distribució i metabolisme dels hidrats de carboni en el període absorptiu.
 - 2.3. Metabolisme en el període interdigestiu.
 - 2.4. Fibra dietètica.
3. Lípids:
 - 3.1. Tipus de lípids i funcions.
 - 3.2. Àcids grassos: tipus i repercussions per la salut.
 - 3.3. Àcids grassos essencials: metabolisme i funcions.
 - 3.4. Digestió, absorció i distribució. Lipoproteïnes: tipus i funcions.
 - 3.5. Metabolisme de les lipoproteïnes.
 - 3.6. Metabolisme en el període absorptiu i en el període interdigestiu.
4. Proteïnes:
 - 4.1. Funcions de les proteïnes i aminoàcids. Aminoàcids essencials.
 - 4.2. Digestió, absorció i distribució.
 - 4.3. Metabolisme dels aminoàcids.
 - 4.4. Metabolisme en el període absorptiu i en el període interdigestiu.
 - 4.5. Qualitat de les proteïnes i requeriments.
5. Metabolisme de l'etanol: Begudes alcohòliques.
 - 5.1. Consum d'etanol i efectes.
 - 5.2. Absorció i distribució i metabolisme de l'etanol.
 - 5.3. Efectes del consum moderat i del consum crònic.
6. Metabolisme energètic i estrès oxidatiu:
 - 6.1. Unitats d'energia i contingut energètic dels aliments.
 - 6.2. Mètodes per mesurar la despesa energètica.
 - 6.3. Balanç energètic i regulació ponderal.
7. Cronobiologia i crononutrició
 - 7.1. Ritme circadià i Sistema circadià
 - 7.2. Cronodisrupció
 - 7.3. Cronobiologia del teixit adipós
 - 7.4. Crononutrició
 - 7.5. Cronoteràpia
8. Estrès oxidatiu:
 - 8.1. Espècies reactives d'oxigen (ROS): producció i citotoxicitat.
 - 8.2. Sistemes de defensa antioxidant.
 - 8.3. Característiques generals de les vitamines.
9. Vitamines hidrosolubles:
 - 9.1. Absorció, transport, metabolisme, magatzem i excreció.
 - 9.2. Funcions de cada vitamina en l'organisme.
 - 9.3. Ingesta recomanada.
 - 9.4. Deficiència i toxicitat.
10. Vitamines liposolubles:
 - 10.1. Absorció, transport, metabolisme, magatzem i excreció.
 - 10.2. Funcions de cada vitamina en l'organisme.
 - 10.3. Ingestes recomanades.
 - 10.4. Deficiència i toxicitat.
11. Aigua, electròlits i minerals majoritaris:
 - 11.1. Electròlits: sodi, potassi i clorur.
 - 11.2. Alteració de l'equilibri hidroelectrolític.
 - 11.3. Calci i fòsfor.
 - 11.4. Magnesi.
 - 11.5. Sofre.
12. Elements traça:
 - 12.1. Absorció, transport, metabolisme, magatzem i excreció.
 - 12.2. Funcions de cada element en l'organisme.
 - 12.3. Ingestes recomanades.
 - 12.4. Deficiència i toxicitat.

AVALUACIÓ

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

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

Període ordinari

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

1. Avaluació dels temes: 60% (recuperable)
 - 1.1. Examen parcial 1 (30%)
 - 1.2. Examen parcial 2 (30%)
 - 1.3. Activitats i qüestionaris a l'aula i/o en línia: 25% (no recuperable)
 - 1.4. Treball col·laboratiu: 15% (no recuperable)

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

Per aprovar l'assignatura es necessari que es compleixin els següents punts:

1. Que la nota de l'examen parcial 2 sigui igual o superior a 4.
2. Que la mitjana ponderada de totes les activitats, recuperables i no recuperables, sigui igual o superior a 5.

Els estudiants que cursin la **modalitat presencial** tindran ambdós exàmens presencials

Els estudiants que cursin la **modalitat semipresencial** faran el primer examen online i el segon presencial.

Període d'avaluació complementària

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

Les proves de l'avaluació complementària seran presencials per ambdues modalitats (presencial i semipresencial).

Important

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

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

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA

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

ASSIGNATURES OBLIGATÒRIES DE SEGON CURS

Farmacologia (4755)

Tipologia: Obligatòria (OB)

Crèdits: 3,0

Semestre: 1r

Grup	Llengua d'impartició	Professorat
G11, presencial, matí	català	Judit Serra Pladevall Núria Fonts Serra
G19, semipresencial, matí	espanyol	Judit Serra Pladevall Núria Fonts Serra

OBJECTIUS

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

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

Els objectius que es pretenen assolir en aquesta assignatura són:

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

RESULTATS D'APRENTATGE

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

COMPETÈNCIES

Específiques

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

Bàsiques

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

Transversals

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

CONTINGUTS

1. Introducció a la farmacologia
 - 1.1. Conceptes generals de farmacologia: Fàrmac. Medicament. Formes farmacèutiques i vies d'administració. Farmacocinètica. Farmacodinàmia. Farmacovigilància.
2. Farmacologia d'aparells i sistemes
 - 2.1. Farmacologia del sistema nerviós
 - 2.1.1. Farmacologia del sistema nerviós autònom: simpaticomimètics, simpaticolítics, parasimpaticomimètics i parasimpaticolítics
 - 2.1.2. Farmacologia del sistema nerviós central: antipsicòtics, ansiolítics, antidepressius
 - 2.2. Farmacologia del dolor i la inflamació
 - 2.2.1. Analgèsics i antipirètics
 - 2.2.2. Opioides
 - 2.3. Farmacologia de l'aparell digestiu i el metabolisme
 - 2.3.1. Fàrmacs per a alteracions relacionades amb l'acidesa
 - 2.3.2. Fàrmacs per a alteracions funcionals
 - 2.3.3. Laxants/antidiarreics
 - 2.3.4. Antidiabètics
 - 2.4. Farmacologia de l'aparell respiratori
 - 2.4.1. Antitussigens centrals, expectorants i mucolítics
 - 2.4.2. Broncodilatadors: centrals, β -adrenèrgics, anticolinèrgics
 - 2.4.3. Corticosteroides
 - 2.5. Farmacologia de l'aparell cardiovascular
 - 2.5.1. Antihipertensius
 - 2.5.2. Diurètics
 - 2.5.3. Hipolipemians
 - 2.6. Farmacologia de la sang
 - 2.6.1. Antianèmics
 - 2.6.2. Fàrmacs per als trastorns hemostàtics
 - 2.7. Farmacologia antiinfecciosa
 - 2.7.1. Antibiòtics
 - 2.7.2. Antivírics
 - 2.7.3. Antifúngics
3. Sessió integrativa
4. Seminari de resistència als antibiòtics

AVALUACIÓ

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

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

Període ordinari

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

- Exàmens
 - Examen I (24 % de la nota final de l'assignatura / **recuperable**)
 - Examen II (24 % de la nota final de l'assignatura / **recuperable**)
- Autoavaluacions
 - Autoavaluació I (1% de la nota final / **no recuperable**)
 - Autoavaluació II (1% de la nota final / **no recuperable**)
- Sessió integrativa
 - Treball previ a la sessió integrativa (individual) (12% de la nota final de l'assignatura / **no recuperable**)
 - Sessió en grup (15 % de la nota final de l'assignatura / **no recuperable**)
- Infografia
 - Realització de la infografia (10% de la nota final de l'assignatura / **no recuperable**)
 - Realització de preguntes relacionades (3% de la nota final de l'assignatura / **no recuperable**)
 - Defensa de la infografia (10% de la nota final de l'assignatura / **no recuperable**)

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

Període d'avaluació complementària

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

Important

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

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

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA

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

Fisiopatologia I (4736)

Tipologia: Formació Bàsica (FB)

Crèdits: 6,0

Semestre: 1r

Grup	Llengua d'impartició	Professorat
G11, presencial, matí	català	Elvira Català March Xavier de Castro Gutierrez
G19, semipresencial, matí	espanyol	Elvira Català March Xavier de Castro Gutierrez

OBJECTIUS

L'assignatura de *Fisiopatologia I*, juntament amb la *II*, pertany a la matèria de Fisiologia, inclosa dins del mòdul de Formació Bàsica del grau en Nutrició Humana i Dietètica.

Els objectius de l'assignatura són:

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

RESULTATS D'APRENTATGE

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

COMPETÈNCIES

Específiques

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

Bàsiques

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

Transversals

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

CONTINGUTS

Mòdul 1. Fisiopatologia general bàsica

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

Mòdul 2. Patologia de l'aparell digestiu

- 1.Record anatomofisiològic
- 2.Patologia de l'esòfag. Disfàgia, pirosi i regurgitació. Càncer d'esòfag
- 3.Patologia de l'estómac. Dispèpsia, ulcus i càncer
- 4.Malalties del fetge (I). Esteatosi. Hepatitis
- 5.Malalties del fetge (II). Cirrosi. Hipertensió portal
- 6.Patologia de les vies biliars. Dispèpsia biliar. Colelitiasi. Coledocolitiasi
- 7.Pancreatitis aguda i crònica. Fibrosi quística del pàncrees. Càncer de pàncrees
- 8.Diarrea aguda i crònica. Malabsorció intestinal
- 9.Síndrome de sobrecreixement bacterià intestinal
- 10.Malaltia inflamatòria crònica intestinal
- 11.Patologia del budell gros. Malaltia diverticular de colon. Càncer de colon
- 12.Fisiopatologia de l'oclusió intestinal
- 13.Fisiopatologia del restrenyiment
- 14.Patologia anorectal freqüent
- 15.Fisiopatologia de la vascularització del tub digestiu: Hemorràgia digestiva. Isquèmia mesentèrica
- 16.SIBO
- 17.Covid-19 Persistent

Mòdul 3. Al·lèrgies i intoleràncies alimentàries

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

Mòdul 4. Patologia del sistema endocrí i metabolisme

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

Mòdul 5. Oncologia clínica

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

AVALUACIÓ

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

- Període ordinari, que té lloc durant el període lectiu

- Període d'avaluació complementària

Període ordinari

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

- 1ª avaluació parcial (30 % de la nota final de l'assignatura / **recuperable**)
- 2ª avaluació parcial (30 % de la nota final de l'assignatura / **recuperable**)
- Assistència i participació a classe (10 % de la nota final de l'assignatura / **no recuperable**)
- Resolució de casos clínics (30 % de la nota final de l'assignatura / **no recuperable**)

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

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

Període d'avaluació complementària

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

Important

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

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

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA

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

Fonaments de la Dietètica (4756)

Tipologia: Obligatòria (OB)

Crèdits: 6,0

Semestre: 1r

Grup	Llengua d'impartició	Professorat
G11, presencial, matí	català	Rosa Maria Espinosa Arboix
G19, semipresencial, matí	espanyol	Rosa Maria Espinosa Arboix

PROFESSORAT COL-LABORADOR

- Martí Noguera Soldevila

OBJECTIUS

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

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

Els objectius generals d'aquesta assignatura són:

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

RESULTATS D'APRENTATGE

- RA1. Coneix les bases i fonaments de l'alimentació i nutrició humana.
- RA2. Interpreta i maneja les bases de dades i taules de composició dels aliments.
- RA3. Aplica els coneixements de les ciències dels aliments i de la nutrició a la pràctica dietètica.
- RA4. Identifica les bases d'una alimentació saludable (suficient, equilibrada, variada i adaptada).
- RA5. Coneix, detecta precoçment i avalua les desviacions per excés o defecte, quantitatives i qualitatives, del balanç nutricional.
- RA6. Planifica, aplica i interpreta l'avaluació de l'estat nutricional de subjectes i/o grups, tant sans (en totes les situacions fisiològiques) com amb malaltia.
- RA7. Elabora i interpreta una història dietètica en subjectes sans i amb malaltia.
- RA8. Interpreta i integra les dades clíniques, bioquímiques i farmacològiques en la valoració nutricional de l'usuari i en el seu tractament dieteticonutricional.
- RA9. Disseny i fa valoracions nutricionals per identificar les necessitats de la població en termes d'alimentació i nutrició i identifica els determinants de salut nutricional.
- RA10. Prescriu el tractament específic corresponent a l'àmbit de competència del dietista-nutricionista.
- RA11. Domina les eines bàsiques de les TIC utilitzades en el camp de l'alimentació, nutrició i dietètica.

COMPETÈNCIES

Generals

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

Específiques

- Actuar d'acord amb els principis ètics i manejar la informació sanitària i nutricional de manera segura, tenint en compte que es tracta d'elements essencials de la professió d'un dietista-nutricionista.
- Aplicar els coneixements bàsics d'anatomia i fisiologia, química, bioquímica, biologia, antropologia i psicologia a la nutrició humana i la dietètica.
- Dissenyar i implementar plans d'alimentació per a persones i/o grups sans (població infantil, dones embarassades, esportistes, ...) o malalts tenint en compte les diferents tècniques i productes de suport nutricional disponibles i l'àmbit de competència del dietista-nutricionista.

- Identificar, classificar i utilitzar els aliments d'acord amb el coneixement de la seva composició química, de les propietats fisicoquímiques, de les característiques organolèptiques, del valor nutritiu i de la biodisponibilitat de nutrients.
- Integrar els coneixements de ciències bàsiques i dels aliments tenint en compte els aspectes biopsicosocials en l'avaluació de l'estat nutricional i dels problemes dieteticonutricionals dels individus sans (població infantil, dones embarassades, esportistes...) i/o malalts.

Bàsiques

- Saber aplicar els coneixements a la feina i en la vocació d'una manera professional i posseir les competències que se solen demostrar mitjançant l'elaboració i defensa d'arguments i la resolució de problemes en l'àrea d'estudi pròpia.
- Ser capaç de transmetre informació, idees, problemes i solucions a un públic especialitzat i no especialitzat.

Transversals

- Actuar amb esperit i reflexió crítics davant el coneixement en totes les seves dimensions. Mostrar inquietud intel·lectual, cultural i científica i compromís cap al rigor i la qualitat en l'exigència professional.
- Esdevenir l'actor principal del propi procés formatiu amb l'objectiu d'aconseguir una millora personal i professional i d'adquirir una formació integral que permeti aprendre i viure en un context respectuós amb la diversitat lingüística, amb realitats socials, culturals, de gènere i econòmiques diverses.
- Mostrar habilitats per a l'exercici professional en entorns multidisciplinaris i complexos, en coordinació amb equips de treball en xarxa, ja sigui en entorns presencials o virtuals, mitjançant l'ús informàtic i informacional de les TIC.

CONTINGUTS

1. Introducció a la dietètica
 - Presentació i introducció a la dietètica. Concepte i objectius de la dietètica
2. El procés d'atenció dietètica. L'avaluació nutricional I.
 - L'entrevista clínica i dietètica, la valoració antropomètrica i la valoració del consum alimentari.
3. El procés d'atenció dietètica. L'avaluació nutricional II.
 - Alimentació saludable en l'adult sa. Ingestes i recomanacions dietètiques. Guies alimentàries. Dieta mediterrània.
4. El procés d'atenció dietètica. El diagnòstic, la intervenció i la monitorització.
 - Planificació dietètica en l'adult sa. Equilibri qualitatiu i quantitatiu. Metodologies de calibració de dietes. Eines TIC.

AVALUACIÓ

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

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

Període d'avaluació ordinària: avaluació continuada de les activitats realitzades per l'estudiant a través de:

- Exàmens (25% de la nota final / recuperables):
- Examen parcial (10% de la nota final de l'assignatura)
- Examen final (15% de la nota final de l'assignatura)

Exercicis i casos: 75% de la nota final

- A1 (pondera un 5% de la nota final de l'assignatura). Recuperable.
- A2 (pondera un 5% de la nota final de l'assignatura). No recuperable.
- A3 (pondera un 20% de la nota final de l'assignatura). Recuperable.*
- A4 (pondera un 10% de la nota final de l'assignatura). No recuperable.
- A5 (pondera un 20% de la nota final de l'assignatura). Recuperable.*
- A6 (pondera un 5% de la nota final de l'assignatura). No recuperable.
- A7 (pondera un 5% de la nota final de l'assignatura). No recuperable.
- A8 (pondera un 5% de la nota final de l'assignatura). No recuperable.

La realització de l'A3 i A5 requereixen l'assistència a la sessió de l'entrevista clínica i dietètica. La realització de l'A7 requereix l'assistència a la sessió d'entrega de la planificació dietètica. La realització de l'A8 requereix l'assistència a la sessió de seguiment. La nota final de l'assignatura serà el resultat de la ponderació de les notes obtingudes en cadascuna de les parts, sempre que:

- Exàmens: se superi cada examen amb una nota mínima de 5.
- Activitats:
S'hagi assistit al taller d'antropometria.
S'hagi assistit a la sessió d'entrevista clínica i dietètica així com a les visites d'entrega de planificació dietètica i a la visita de seguiment.
Cal que estiguin entregades totes les activitats.

El resultat de la ponderació ha de ser de mínim 5,00 per poder superar l'assignatura. En cas que no es pugui ponderar perquè els exàmens no s'hagin assolit amb un mínim de 5,00 cadascú, o que no s'assoleixi una ponderació mínima de 5,00 del global de l'assignatura, s'optarà al període complementari.

Període d'avaluació complementària

En cas que no es pugui ponderar perquè els exàmens no s'hagin assolit amb un mínim de 5,00 cadascú, o que no s'assoleixi una ponderació mínima de 5,00 del global de l'assignatura, es podrà optar al període complementari, sempre que el total de parts no superades de l'assignatura (qualsevol d'elles, inclou exàmens i activitats) no suposi més del 50 % de la nota final.

L'estudiant que, durant el període ordinari, no hagi assistit a les sessions pràctiques obligatòries, no podrà optar al període complementari.

*A3 i A5 seran recuperables si s'han entregat en període ordinari seguint els criteris establerts. La no entrega d' A3 i A5 en període ordinari anul·larà la possibilitat de recuperar aquestes dues activitats.

Important

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

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

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA

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

Microbiologia Alimentària (4746)

Tipologia: Obligatòria (OB)

Crèdits: 3,0

Semestre: 1r

Grup	Llengua d'impartició	Professorat
G11, presencial, matí	català	Anna Maria Dalmau Roda
G19, semipresencial, matí	espanyol	Anna Maria Dalmau Roda

PROFESSORAT COL-LABORADOR

- Marc Llorós Dupré

OBJECTIUS

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

Els objectius d'aquesta assignatura són:

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

RESULTATS D'APRENTATGE

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

COMPETÈNCIES

Específiques

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

Bàsiques

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

Transversals

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

CONTINGUTS

- 1.Introducció
 - 1.1.Naturalesa del món microbià
 - 1.2.Principals fonts dels microorganismes
- 2.Característiques generals
 - 2.1.Bacteris
 - 2.2.Fongs
- 3.Els bacteris, els fongs i els aliments
 - 3.1.Microorganismes importants en els aliments
 - 3.2.Creixement en els aliments
- 4.Els bacteris i fongs útils
 - 4.1.Estàrters
 - 4.2.Probiòtics
 - 4.3.Fermentacions alimentàries

AVALUACIÓ

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

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

Període ordinari

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

- **Activitat 1:** proves escrites
 - 1n parcial (15 % de la nota final / no eliminatori / no recuperable)
 - 2n parcial (25 % de la nota final / recuperable)Aquestes proves escrites no tenen nota mínima, però per aprovar l'assignatura, el 2n parcial ha de tenir una nota igual o superior a 4,5.
- **Activitat 2:** qüestionaris de seguiment de teoria, exercicis i pràctiques (20 % de la nota final de l'assignatura / no recuperable)
- **Activitat 3:** exercicis, informes i participació (40 % de la nota final de l'assignatura / no recuperable)

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

Període d'avaluació complementària

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

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

Important

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

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

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

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

Bioètica (4742)

Tipologia: Formació Bàsica (FB)

Crèdits: 6,0

Semestre: 1r o 2n

Grup	Llengua d'impartició	Professorat
G11, presencial, matí	català	Ester Busquets Alibés Laura Rota Musoll
G19, semipresencial, matí	espanyol	Ester Busquets Alibés Laura Rota Musoll

OBJECTIUS

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

Els objectius de l'assignatura de bioètica són:

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

RESULTATS D'APRENTATGE

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

COMPETÈNCIES

Generals

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

Específiques

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

Bàsiques

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

Transversals

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

CONTINGUTS

Mòdul I. Fonamentació ètica

1. Antropologia
 - 1.1. L'ésser humà, un ésser pluridimensional i plurirelacional
 - 1.2. La dimensió ètica de la persona humana
 - 1.3. La dignitat humana
 - 1.4. Els drets humans i la justícia
2. Ètica
 - 2.1. Moral i ètica
 - 2.2. Les dues dimensions de la vida moral
 - 2.3. Teories ètiques
3. Deontologia
 - 3.1. La deontologia professional
 - 3.2. Els deures professionals i l'excel·lència professional
 - 3.3. Presentació i anàlisi del Codi deontològic de la professió de Dietista-Nutricionista

Mòdul II. Bioètica i biodret

1. Bioètica
 - 1.1. Naturalesa i objectius de la bioètica
 - 1.2. Criteris i metodologies per prendre decisions
 - 1.3. Comitès de bioètica: el paper del Dietista-Nutricionista
2. Biodret
 - 2.1. Concepte de biodret
 - 2.2. Relacions entre ètica i dret
 - 2.3. Responsabilitat jurídica del Dietista-Nutricionista

Mòdul III. Ètica de la relació sanitària

1. Intimitat i confidencialitat
 - 1.1. Intimitat i confidencialitat: concepte i fonamentació ètica
 - 1.2. Regulació ètica i jurídica
 - 1.3. Excepcions
 - 1.4. Dificultats actuals en la protecció de la intimitat i la confidencialitat
 - 1.5. Anàlisi de situacions aplicades a la professió de Dietista-Nutricionista
2. Decisions compartides: informació i consentiment informat
 - 2.1. Dret a la informació i consentiment informat: fonamentació ètica
 - 2.2. El consentiment informat: un procés
 - 2.3. Excepcions
 - 2.4. Els formularis de consentiment informat
 - 2.5. Anàlisi de situacions aplicades a la professió de Dietista-Nutricionista
3. Final de la vida
 - 3.1. Morir avui
 - 3.2. Aspectes ètics de les intervencions en el final de la vida: obstinació terapèutica, rebuig del tractament, eutanàsia, suïcidi assistit i cures paliatives
 - 3.3. Documents de voluntats anticipades i planificació anticipada de decisions sanitàries
 - 3.4. Casos pràctics aplicats a la professió de Dietista-Nutricionista
4. Inici de la vida
 - 4.1. Estatut epistemològic de l'embrió
 - 4.2. Aspectes ètics i legals en l'inici de la vida
 - 4.3. Casos pràctics aplicats a la professió de Dietista-Nutricionista

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

1. Investigació amb éssers humans
 - 1.1. Problemes ètics a l'entorn de la investigació amb éssers humans
 - 1.2. Criteris ètics per a la investigació en la professió de Dietista-Nutricionista
 - 1.3. La investigació amb animals: el debat sobre els "drets dels animals"
2. Ètica mediambiental
 - 2.1. Els grans problemes mediambientals
 - 2.2. Naturalesa i objectius de l'ètica mediambiental
 - 2.3. Diversitat d'ètiques mediambientals i les seves propostes
 - 2.4. Els organismes genèticament modificats
 - 2.5. Responsabilitat mediambiental en la professió de Dietista-Nutricionista
3. Ètica empresarial
 - 3.1. Concepte d'ètica empresarial
 - 3.2. Ètica i indústria alimentària
 - 3.3. Anàlisi de conflictes ètics en l'àmbit de l'ètica empresarial en la professió de Dietista-Nutricionista

AVALUACIÓ

Segons la Normativa de la UVic, aprovada per Consell de Direcció de la Universitat, només hi haurà una convocatòria oficial que

contemplarà dos períodes diferents d'avaluació:

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

Període ordinari

Avaluació continuada de les activitats següents:

1. Activitat de lectura (20%): hi haurà 1 activitat de lectura (llibre o conjunt de textos). [Activitat individual. Aquesta part és recuperable.]
2. Activitats de resolució de casos pràctics (20%): hi haurà 2 activitats de resolució de casos pràctics. [Activitat col·lectiva. Aquesta part no és recuperable.]
3. Examen parcial 1 (20%): serà sobre els mòduls I i II. [Activitat individual. Aquesta part no és recuperable.]
4. Examen parcial 2 amb continguts integrats (40%): serà sobre els mòduls III i IV. [Activitat individual. Aquesta part és recuperable.]

La nota final de l'assignatura serà el resultat de la ponderació de les notes obtingudes en cadascuna de les parts, sempre i quan la nota de la segona prova parcial sigui igual o superior a 4,5.

L'assignatura es considerarà aprovada sempre i quan la mitjana ponderada de totes les activitats sigui igual o superior a 5.

Període d'avaluació complementària

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

Important

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

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

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

- Beauchamp, T.L., Childress, J.F. (2019). *Principles of Biomedical Ethics* (8 ed.). Oxford University Press.
- Busquets Alibés, E.- (2019). *Ética del cuidado en ciencias de la salud*. Herder.
- Casado, M. (Ed)- (2015). *Bioética, derecho y sociedad*. Trotta.
- Gracia, D.- (2019). *Bioética mínima*. Triacastela.
- Sasia, P.M. (Coord)- (2018). *La perspectiva ética*. Tecnos.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA

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

Salut Pública (4765)

Tipologia: Obligatòria (OB)

Crèdits: 6,0

Semestre: 1r o 2n

Grup	Llengua d'impartició	Professorat
G11, presencial, matí	català	Alicia García Álvarez
G19, semipresencial, matí	espanyol	Alicia García Álvarez

OBJECTIUS

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

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

Els objectius generals d'aquesta assignatura són:

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

RESULTATS D'APRENTATGE

- RA1. Identifica els factors mediambientals relacionats amb el desenvolupament de la professió.
- RA2. Comprèn les funcions del professional de la dietètica i la nutrició en el marc de la legislació espanyola.
- RA3. Integra el coneixement del sistema sanitari espanyol en les diverses activitats professionals.
- RA4. Coneix les organitzacions i els sistemes de salut nacionals i internacionals, així com les polítiques de salut, fonamentalment les que estan relacionades amb aspectes nutricionals.
- RA7. Adquireix la capacitat per intervenir en projectes de promoció, prevenció i protecció amb un enfoc comunitari i de salut pública.
- RA9. Coneix els diferents mètodes educatius d'aplicació en ciències de la salut i aplica adequadament aquestes metodologies educatives i les tècniques de comunicació adequades en l'àmbit de l'educació alimentària i nutricional.

COMPETÈNCIES

Generals

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

Específiques

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

Bàsiques

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

Transversals

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

CONTINGUTS

Mòdul 1. La salut i els seus determinants

1. Salut i malaltia.
 - 1.1. Concepte i definicions. Evolució i enfocaments.
 - 1.2. Procés salut-malaltia. Origen, evolució i transmissió de la malaltia.
 - 1.3. Determinants del procés salut-malaltia.
2. El medi ambient i la salut
 - 2.1. Coneixement dels factors del medi ambient i la seva influència en la salut de la població. L'atmosfera, l'aigua, el sòl i els seus contaminants.
 - 2.2. Contaminació per residus sòlids (gestió dels residus sanitaris). Contaminació física: per radiacions i per soroll.
 - 2.3. Microbiologia bàsica. Interaccions microbianes amb els humans. Malalties transmissibles.

Mòdul 2. Promoció de la salut / Atenció Sanitària

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

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

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

Mòdul 4. Organització i legislació sanitària

1. Sistema sanitari i models.
2. Sistema sanitari espanyol i Llei general de Sanitat.
3. Sistema sanitari català i Llei d'ordenació sanitària. Altres CCAA.
4. OMS i altres organismes internacionals.

Mòdul 5. Aspectes jurídics relacionats amb la professió

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

AVALUACIÓ

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

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

Període ordinari

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

- Seguiment del treball realitzat (15% de la nota final de l'assignatura / no recuperable)
- Prova específica d'avaluació dels continguts en un sol examen (50% de la nota final de l'assignatura / recuperable)
- Elaboració dels treballs o projectes requerits (30% de la nota final de l'assignatura / no recuperable)
- Participació a classe (5%)

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

Període d'avaluació complementària

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

Observacions

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

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

Important

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

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

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

- Álvarez, C.; Peiró, S. (eds.) (2000). *La salud pública ante los desafíos de un nuevo siglo : Informe SESPAS 2000*. EASP.
- De la Rosa, M.; Prieto, J.; Navarro, J.M. (2011). *Microbiología en Ciencias de la Salud: Conceptos y Aplicaciones* (3 ed.). Elsevier.
- Hernández-Aguado, I. (dir.) (2021). *Manual de epidemiología y salud pública: para grados en ciencias de la salud* (3 ed.). Médica Panamericana.
- Martín Zurro, A.; Cano, J.F.; Badia, J. (2014). *Atención Primaria: Atención Primaria* (7 ed.). Elsevier.
- Piedrola Gil, et. al. (2016). *Medicina Preventiva y Salud Pública: Medicina Preventiva y Salud Pública*. (14 ed.). Elsevier Masson.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA

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

Tecnologia Culinària (4747)

Tipologia: Obligatòria (OB)

Crèdits: 6,0

Semestre: 1r o 2n

Grup	Llengua d'impartició	Professorat
G11, presencial, matí	català	Blanca Ribot Serra Núria May Masnou
G19, semipresencial, matí	espanyol	Blanca Ribot Serra Francesc Molera Fabré

OBJECTIUS

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

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

Els objectius generals d'aquesta assignatura són:

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

RESULTATS D'APRENTATGE

- RA1. Identifica les modificacions que pateixen els aliments com a conseqüència dels principals processos tecnològics.
- RA2. Identifica i classifica els aliments i els productes i ingredients alimentaris.
- RA3. Coneix la composició química, les propietats fisicoquímiques, el valor nutritiu, la biodisponibilitat i les característiques organolèptiques dels aliments i els productes i ingredients alimentaris.
- RA4. Coneix els sistemes de producció i els processos bàsics en l'elaboració, transformació i conservació dels principals aliments.
- RA5. Interpreta i maneja les bases de dades i taules de composició dels aliments.
- RA6. Interpreta les modificacions que pateixen els aliments, els productes alimentaris i els ingredients alimentaris com a conseqüència dels processos tecnològics i culinaris.
- RA7. Coneix les tècniques culinàries per optimitzar les característiques organolèptiques i nutricionals dels aliments, amb respecte per la gastronomia tradicional.
- RA8. Recopila i interpreta dades i informacions sobre les quals pot fonamentar les seves conclusions, que inclouen reflexions científiques.
- RA9. Identifica les seves pròpies necessitats formatives i és capaç d'organitzar el seu propi aprenentatge amb un alt grau d'autonomia en tot tipus de contextos (estructurats o no).

COMPETÈNCIES

Generals

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

Específiques

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

Bàsiques

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

Transversals

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

CONTINGUTS

- 1.Introducció a la tecnologia culinària:
 - 1.1.Conceptes bàsics i terminologia de la tecnologia culinària.
 - 1.2.Objectius de la tecnologia culinària.
 - 1.3.Aplicació de la tecnologia culinària en la professió del dietista-nutricionista.
- 2.Energies calorífiques per a la transferència de calor. Tipus de cocccions:
 - 2.1.Cocccions en medi no líquid.
 - 2.2.Cocccions en medi líquid.
 - 2.3.Cocccions en medi gras.
 - 2.4.Cocccions especials.
- 3.Modificacions secundàries en els processos culinàries:
 - 3.1.Modificacions fisicoquímiques.
 - 3.2.Modificacions nutricionals.
 - 3.3.Modificacions sensorials.
- 4.Tècniques de conservació i regeneració dels aliments.

AVALUACIÓ

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

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

Període ordinari

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

- Prova específica d'avaluació (30%)
 - Examen final (recuperable)
- Seguiment del treball fet en les pràctiques (30%) (no recuperable)
 - La nota de les sessions pràctiques es calcularà a partir dels ítems següents:
 - Assistència i puntualitat (essent un 10 la assistència, un 5 la falta de puntualitat o marxar abans de l'aula sense causa justificada i un 0 la no assistència sense causa justificada)
 - Higiene i vestimenta de treball: cal dur bata, cabell recollit i tapat, higiene personal...
 - Neteja dels espais de treball
 - Informe de pràctiques i sobre el seu desenvolupament
- Realització de treballs i projectes: seminaris (30%) (recuperable)
 - La nota dels seminaris es calcularà a partir dels ítems següents:
 - Assistència i puntualitat (essent un 10 la assistència, un 5 la falta de puntualitat o marxar abans de l'aula sense causa justificada i un 0 la no assistència sense causa justificada)
 - Informe del seminari
(En el cas dels seminaris que es facin al laboratori del gust, també es valorarà la higiene, la vestimenta de treball i la neteja dels espais de treball.)
- Observació de la participació (10%): (no recuperable)
 - En aquest apartat es valora l'actitud i interès per participar en les diferents sessions. Es valora positivament:
 - Actitud proactiva
 - Comunicació assertiva
 - Respecte als companys i professorat
 - Aportació de suggerències creatives i/o innovadores a la pràctica

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

Període d'avaluació complementària

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

Important

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

automàtica en un suspens.

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

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

- Bello Gutiérrez, José (2011). *Ciencia y tecnología culinaria*. Díaz de Santos.

Dietètica i Cicle Vital (4758)

Tipologia: Obligatòria (OB)

Crèdits: 6,0

Semestre: 2n

Grup	Llengua d'impartició	Professorat
G11, presencial, matí	català	Rosa Maria Espinosa Arboix
G19, semipresencial, matí	espanyol	Rosa Maria Espinosa Arboix

OBJECTIUS

L'assignatura de *Dietètica i Cicle Vital* forma part de la matèria de Dietètica, inclosa dins del mòdul de Ciències de la Nutrició, la Dietètica, la Salut i la Nutrició Comunitària, corresponent a la formació obligatòria del grau en Nutrició Humana i Dietètica.

No hi ha requeriments previs, però és recomanable haver cursat les assignatures de *Nutrició Bàsica* i *Fonaments de Dietètica*.

Els objectius generals d'aquesta assignatura són:

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

RESULTATS D'APRENTATGE

- RA1. Coneix les bases i fonaments de l'alimentació i nutrició humana.
- RA2. Avalua i calcula els requeriments nutricionals en situació de salut i malaltia en qualsevol etapa del cicle vital.
- RA3. Coneix, detecta precoçment i avalua les desviacions per excés o defecte, quantitatives i qualitatives, del balanç nutricional.
- RA4. Planifica, porta a terme i interpreta l'avaluació de l'estat nutricional de subjectes i/o grups, tant sans (en totes les situacions fisiològiques) com amb malaltia.
- RA5. Identifica els problemes dieteticonutricionals del pacient, així com els factors de risc i les pràctiques inadequades.
- RA6. Interpreta i integra les dades clíniques, bioquímiques i farmacològiques en la valoració nutricional de l'usuari i en el seu tractament dieteticonutricional.
- RA7. Desenvolupa i implementa plans de transició dieteticonutricional.
- RA8. Prescriu el tractament específic corresponent a l'àmbit de competència del dietista-nutricionista.
- RA9. Té el maneig de les eines bàsiques de les TIC utilitzades en el camp de l'alimentació, nutrició i dietètica.
- RA10. Aplica els seus coneixements en matèria de recerca bàsica per a la cerca d'informació científica i actualitzada relacionada amb l'alimentació saludable adaptada a diferents perfils d'usuaris.
- RA11. Aplica els fonaments de la reflexió crítica en els processos vinculats a l'exercici de la professió.

COMPETÈNCIES

Generals

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

Específiques

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

Bàsiques

- Saber aplicar els coneixements a la feina i en la vocació d'una manera professional i posseir les competències que se solen demostrar mitjançant l'elaboració i defensa d'arguments i la resolució de problemes en l'àrea d'estudi pròpia.
- Ser capaç de transmetre informació, idees, problemes i solucions a un públic especialitzat i no especialitzat.
- Tenir la capacitat de recollir i interpretar dades rellevants (normalment dins de l'àrea d'estudi pròpia) per emetre judicis que incloguin una reflexió sobre temes importants de caràcter social, científic o ètic.

Transversals

- Actuar amb esperit i reflexió crítics davant el coneixement en totes les seves dimensions. Mostrar inquietud intel·lectual, cultural i científica i compromís cap al rigor i la qualitat en l'exigència professional.
- Esdevenir l'actor principal del propi procés formatiu amb l'objectiu d'aconseguir una millora personal i professional i d'adquirir una formació integral que permeti aprendre i conèixer en un context respectuós amb la diversitat lingüística, amb realitats socials, culturals, de gènere i econòmiques diverses.
- Mostrar habilitats per a l'exercici professional en entorns multidisciplinaris i complexos, en coordinació amb equips de treball en xarxa, ja sigui en entorns presencials o virtuals, mitjançant l'ús informàtic i informacional de les TIC.

CONTINGUTS

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

AVALUACIÓ

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

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

Període ordinari

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

- Exàmens (40% de la nota final / recuperables):
 - Examen parcial (20% de la nota final de l'assignatura)
 - Examen final (20% de la nota final de l'assignatura)
- Activitats de resolució d'exercicis, casos i calibració de dietes (60% de la nota final):
 - A1 (pondera un 10% de la nota final de l'assignatura). Recuperable.
 - A2 (pondera un 20% de la nota final de l'assignatura). No recuperable.
 - A3 (pondera un 10% de la nota final de l'assignatura). Recuperable.
 - A4 (pondera un 10% de la nota final de l'assignatura). Recuperable.
 - A5 (pondera un 10% de la nota final de l'assignatura). Recuperable.

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

- Exàmens: cal que es superi cada examen amb una nota mínima de 5,00.
- Activitats:
 - Cal que s'hagi assistit a totes les sessions de role playing
 - Cal que estiguin entregades totes 5 activitats.

El resultat de la ponderació ha de ser de mínim 5,00 per a poder superar l'assignatura. En cas que no es compleixin els criteris per a ponderar, o que en la ponderació no s'assoleixi el 5,00, caldrà optar al període complementari.

Període d'avaluació complementària

L'estudiant que no compleixi els criteris per a ponderar la nota final de l'assignatura, o que amb la ponderació no assolixi la nota mínima de 5,00 podrà optar al període complementari, sempre que el total de parts no superades de l'assignatura (qualsevol d'elles, inclou exàmens i activitats) no suposi més del 50 % de la nota final.

L'estudiant que, durant el període ordinari, no hagi participat en com a mínim el 50% de les parts de l'assignatura no podrà optar al període complementari.

Important

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

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

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA

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

Fisiopatologia II (4737)

Tipologia: Formació Bàsica (FB)

Crèdits: 6,0

Semestre: 2n

Grup	Llengua d'impartició	Professorat
G11, presencial, matí	català	Xavier de Castro Gutierrez Elvira Català March
G19, semipresencial, matí	espanyol	Elvira Català March Xavier de Castro Gutierrez

OBJECTIUS

L'assignatura de *Fisiopatologia II*, juntament amb la *I*, pertany a la matèria de Fisiologia, inclosa dins del mòdul de formació bàsica del grau en Nutrició Humana i Dietètica.

Els objectius de l'assignatura són:

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

RESULTATS D'APRENTATGE

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

COMPETÈNCIES

Específiques

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

Bàsiques

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

Transversals

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

CONTINGUTS

Mòdul 1. Patologia de l'aparell cardiocirculatori

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

Mòdul 2. Patologia respiratòria

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

Mòdul 3. Fisiopatologia de la sang

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

Mòdul 4. Patologia de l'aparell urinari

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

Mòdul 5. Patologia neurològica

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

Mòdul 6. Patologia pediàtrica

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

AVALUACIÓ

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

- Període ordinari, que tindrà lloc dins del període lectiu

- Període d'avaluació complementària

Període ordinari

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

- Avaluació dels mòduls cardio-respiratori-urinari (30 % de la nota final de l'assignatura / recuperable)
- Avaluació dels mòduls de sistema nerviós-pediatria-hematologia (30% de la nota final de l'assignatura / recuperable)
- Assistència i participació a classe (10% de la nota final de l'assignatura / no recuperable)
- Resolució de casos clínics (30% de la nota final de l'assignatura / no recuperable)

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

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

Període d'avaluació complementària

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

Observació

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

Important

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

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

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA

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

Nutrició Avançada (4754)

Tipologia: Obligatoria (OB)

Crèdits: 6,0

Semestre: 2n

Grup	Llengua d'impartició	Professorat
G11, presencial, matí	català	Montserrat Serra Mas Eulalia Bosch Presegue Núria Obradors Aranda
G19, semipresencial, matí	espanyol	Montserrat Serra Mas Eulalia Bosch Presegue Núria Obradors Aranda

OBJECTIUS

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

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

Els objectius generals d'aquesta assignatura són:

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

RESULTATS D'APRENTATGE

- RA1. Coneix les bases de la nutrigenòmica i la nutrigenètica i la seva aplicació en l'àmbit de la nutrició i la dietètica.
- RA2. Explica les interaccions entre aliments i fàrmacs i les repercussions en la resposta farmacològica i/o sobre l'estat nutricional.
- RA3. Avalua de forma global els processos d'aprenentatge duts a terme d'acord amb les planificacions i objectius plantejats i estableix mesures de millora individual.
- RA4. Elaborar informes i documents escrits (principalment de caràcter tècnic) amb correcció ortogràfica i gramatical en català, castellà i anglès.
- RA5. Sap actuar en situacions complexes o que requereixen el desenvolupament de noves solucions.
- RA6. Recopila i interpreta dades i informacions sobre les quals fonamenta les seves conclusions, que inclouen reflexions sobre temes de caire social, científic o ètic en l'àmbit de la nutrició humana i dietètica.
- RA7. Relaciona els requeriments nutricionals de cada etapa del cicle vital amb els canvis fisiològics i metabòlics que es produeixen en cadascuna d'elles.

COMPETÈNCIES

Específiques

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

Bàsiques

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

Transversals

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

CONTINGUTS

1. Interaccions fàrmac-nutrients:
 - 1.1. Interaccions aliments-medicaments: efecte dels aliments sobre els medicaments: Interaccions farmacocinètiques. Interaccions farmacodinàmiques.
 - 1.2. Interaccions medicaments-aliments: efecte dels medicaments sobre l'aprofitament dels nutrients i sobre l'estat nutricional. Interaccions més rellevants.
 - 1.3. Efecte de l'estat nutricional sobre la biodisponibilitat i l'efecte farmacològic. Desnutrició. Obesitat.
 - 1.4. Nutrients i medicaments en situacions especials: embaràs, alletament, pediatria i geriatria.
2. Nutrició i cicle vital:
 - 2.1. Nutrició durant l'embaràs i l'alletament.
 - 2.2. Nutrició del lactant i en la infància.
 - 2.3. Nutrició i envelliment.
3. Microbioma humà:
 - 3.1. Composició del microbioma humà i distribució.
 - 3.2. Funcions del microbioma humà.
 - 3.3. Sistema immunitari intestinal i microbiota.
 - 3.4. Microbioma intestinal i cicle vital.
 - 3.5. Dieta i microbiota.
4. Introducció a la nutrició molecular:
 - 4.1. Conceptes de genòmica nutricional, nutrigenètica, nutrigenòmica i nutriepigenètica.
 - 4.2. Eines de la genòmica nutricional.
 - 4.3. Influència de les variants gèniques sobre els requeriments i la utilització metabòlica dels nutrients.
 - 4.4. Influència dels components de la dieta sobre l'expressió gènica.
5. Genètica molecular i expressió gènica:
 - 5.1. Conceptes bàsics.
 - 5.2. Bases moleculars de l'expressió gènica.
 - 5.3. Expressió gènica en eucariotes.
 - 5.4. Mecanismes de control de l'expressió gènica.
 - 5.5. Regulació de l'expressió gènica per nutrients: hidrats de carboni, lípids, compostos nitrogenats i vitamines.
6. Estructura de la cromatina i epigenètica:
 - 6.1. Introducció a l'epigenètica.
 - 6.2. Estructura de la cromatina.
 - 6.3. Metilació de l'ADN.
 - 6.4. Imprompta genètica.
 - 6.5. Modificació postraduccional d'histones.
 - 6.6. Nutriepigenètica: Nutrició materna i desenvolupament embrionari i fetal.
 - 6.7. Nutrició, epigenètica i malalties.

AVALUACIÓ

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

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

Període ordinari

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

- Avaluació dels temes: 50 % (recuperable)
 - Primer parcial (25 %)
 - Segon parcial (25%). **Important:** per aprovar l'assignatura caldrà una nota mínima de 4,5 del segon parcial de l'assignatura.
- Activitats i qüestionaris a l'aula i/o en línia: 35 % (no recuperables)
- Treball col·laboratiu: 15 % (no recuperable)

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

Període d'avaluació complementària

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

Important

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

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

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

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

- Gil, Angel (2017). *Tratado de Nutrición: Tomo 2. Bases moleculares de la nutrición*. Recuperat de <http://www.medicapanamericana.com.biblioremot.uvic.cat/visorebookv2/ebook/9788491101246#{%22Pagina%22:%22Portada%22,%22Vista%22:%22Indice%22,%22Busqueda%22:%22%22}>
- Gil, Ángel (2017). *Tratado de Nutrición: Tomo 2. Bases moleculares de la nutrición* (3 ed.). Medica Panamericana.
- Mestres, Concepció, Duran, Màrius (2012). *Farmacología en Nutrición*. Médica Panamericana.
- Mestres, Concepció, Duran, Màrius (2012). *Farmacología en Nutrición (ebook on line)*. Recuperat de <https://www-medicapanamericana-com.biblioremot.uvic.cat/VisorEbookV2/Ebook/9788498356656>
- Tetro, J., Allen-Vercoe, E. (2016). *The human microbiome handbook*. Destech Publications Inc.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA

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

Toxicologia i Higiene dels Aliments (4748)

Tipologia: Obligatòria (OB)

Crèdits: 6,0

Semestre: 2n

Grup	Llengua d'impartició	Professorat
G11, presencial, matí	català	Feliu López Gelats
G19, semipresencial, matí	espanyol	Feliu López Gelats

PROFESSORAT COL·LABORADOR

- Lluís Pujadas Puigdomènech

OBJECTIUS

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

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

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

Els objectius generals d'aquesta assignatura són:

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

RESULTATS D'APRENENTATGE

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

COMPETÈNCIES

Específiques

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

Bàsiques

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

Transversals

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

CONTINGUTS

1. Introducció a la toxicologia i higiene alimentària. Conceptes bàsics i evolució històrica. En aquest mòdul primer es presenten tot un seguit de conceptes clau. Què és un tòxic? Què és una intoxicació? En la segona part del mòdul, ens endinsarem en la història de la toxicologia per familiaritzar-nos amb els orígens d'aquesta disciplina.

2. Seguretat alimentària. Toxicologia alimentària en el context de diferents incidències alimentàries. Ordenació i legislació alimentària. En aquest mòdul primer es posen les intoxicacions alimentàries en context amb tota una sèrie d'altres experiències no desitjades que podem trobar-nos quan consumim aliments. En la segona part del mòdul es presenta breument tot l'entramat legislatiu que tracta l'àmbit de les intoxicacions alimentàries.
3. Tòxics naturals en els aliments. Aquest mòdul està format per quatre parts. En cadascuna d'aquestes parts mirarem d'entendre millor el fenomen d'intoxicacions alimentàries provocades per tòxics naturals, primer en vegetals, segon en fongs microscòpics (micetismes), tercer en animals terrestres, i finalment, aprofundirem en el fenomen de les biotoxines marines i els ictiotoxismes.
4. Tòxics formats durant el processament dels aliments: tractaments i additius. En aquest mòdul tractarem les intoxicacions alimentàries que ocorren en l'etapa del processament dels aliments. Examinarem les principals menes de tractaments que s'apliquen als aliments i en quins casos poden estar relacionats amb l'aparició d'intoxicacions alimentàries. En aquest mòdul també tractarem el cas dels additius alimentaris.
5. Contaminació abiòtica dels aliments i, molt particularment, contaminació ambiental, agrícola i ramadera en un context de creixent industrialització.
6. Fongs i micotoxines en els aliments. En aquest mòdul es mirarà de millorar la comprensió d'un dels grups d'intoxicacions alimentàries menys conegut: les micotoxicosis. Es presentaran les principals característiques i situacions en què les micotoxines poden arribar a nosaltres a través de l'alimentació. A més ens adonarem que aquesta és una amenaça creixent.
7. Malalties parasitàries de transmissió alimentària: helmints, protozous i trematodes. Aquest mòdul està dividit en dues parts en què es descriuran les principals característiques dels dos tipus de paràsits que més habitualment participen en situacions d'intoxicacions alimentàries. En concret parlarem dels helmints i dels protozous.
8. Infeccions bacterianes de transmissió alimentària. En aquest mòdul ens familiaritzarem a través de presentacions grupals amb les principals menes de bacteris que participen en intoxicacions alimentàries.
9. Malalties víriques de transmissió hídrica i/o alimentària. En aquest mòdul estudiarem en profunditat les principals menes de malalties víriques de transmissió alimentària. Es tracta d'un grup de malalties la transmissió força desconegudes fins fa poc.
10. Prions: encefalopaties transmissibles a través dels aliments. En aquest mòdul mirarem de comprendre millor l'encefalopatia espongiforme bovina i la variant Creutzfeldt-Jakob, que són les malalties més conegudes d'aquest grup arran de la crisi de finals del segle XX. També en mirarem d'altres amb menys renom i que també són provocades per un canvi de conformació que en algunes circumstàncies s'esdevé en els prions.

A més a més al llarg d'aquesta assignatura es duran a terme tres pràctiques amb un total de quatre visites al laboratori. En una primera pràctica mirarem el grau d'histamina en peixos, en una segona pràctica analitzarem el contingut de nitrats en aigua i, finalment, la tercera pràctica versarà sobre la detecció de microorganismes relacionats amb intoxicacions alimentàries en diferents menes d'aliments.

AVALUACIÓ

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

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

Període ordinari

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

- Exercicis puntuables i participació: 20 % (no recuperables)
- Pràctiques: 15 % (no recuperables)
- Prova parcial: 20 % (recuperable)
- Treball final: 10 % (recuperable)
- Presentació del treball final: 10 % (no recuperable)
- Prova final: 25 % (recuperable)

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

Període d'avaluació complementària

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

Important

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

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

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

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA

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

ASSIGNATURES OBLIGATÒRIES DE TERCER CURS

Dietoteràpia I (4761)

Tipologia: Obligatòria (OB)

Crèdits: 6,0

Semestre: 1r

Grup	Llengua d'impartició	Professorat
G11, presencial, matí	català	Anna Vila Martí María Lecha Benet
G19, semipresencial, matí	espanyol	Anna Vila Martí María Lecha Benet

OBJECTIUS

L'assignatura *Dietoteràpia I* forma part de la matèria de Dietoteràpia i Nutrició Clínica, inclosa dins del mòdul de Ciències de la Nutrició, la Dietètica, la Salut i la Nutrició Comunitària, que forma part de la formació obligatòria del grau en Nutrició Humana i Dietètica. No hi ha requeriments previs, però és recomanable haver cursat les assignatures de *Fonaments de Dietètica i Cicle Vital i Fisiopatologia I i II*.

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

Els objectius de l'assignatura són els següents:

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

RESULTATS D'APRENTATGE

- RA1. Planifica, implanta i avalua dietes terapèutiques per a grups.
- RA2. Coneix la organització hospitalària i les diferents fases del servei d'alimentació.
- RA3. Coneix les diferents tècniques i productes de suport nutricional bàsic i avançat.
- RA4. Desenvolupa i implementa plans de transició dieteticonutricional.
- RA5. Coneix les tècniques i productes de teràpia mèdica nutricional.
- RA6. Desenvolupa i implementa plans de transició dietètica nutritiva a partir de les necessitats dels pacients seguint sempre l'evidència científica.
- RA7. Identifica i utilitza el vocabulari específic de l'àmbit de la nutrició enteral i parenteral.
- RA8. Interpreta la bibliografia científica específica en una segona llengua.

COMPETÈNCIES

Generals

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

Específiques

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

Bàsiques

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

Transversals

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

CONTINGUTS

Mòdul 1. Dietoteràpia hospitalària

- 1.Introducció a la dietoteràpia. Definicions. Terminologia específica
- 2.Restauració hospitalària
- 3.Planificació del manual de dietes hospitalàries.
 - 3.1.Dieta basal
 - 3.2.Dieta controlada en diferents nutrients
 - 3.3.Dietes progressives
 - 3.4.Dietes modificades en textura
 - 3.5.Dietes especials
 - 3.6.Dietes per a proves exploratòries

Mòdul 2. Nutrició enteral i parenteral

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

AVALUACIÓ

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

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

Període ordinari

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

- Activitats: 55 % (no recuperable)
 - Activitats: 15 %
 - Elaboració Manual de dietes: 35 %
 - Assistència a les activitats pràctiques: 5%
- Examen: 45% (recuperable)
 - Mòdul 1: Dietoteràpia hospitalària: 10 %
 - Mòdul 2: Nutrició enteral i parenteral: 35 %

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

Període d'avaluació complementària

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

Important

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

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

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA

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

Economia i Màrqueting Aplicat als Serveis d'Alimentació (4752)

Tipologia: Obligatòria (OB)

Crèdits: 3,0

Semestre: 1r

Grup	Llengua d'impartició	Professorat
G11, presencial, matí	català	Blanca Ribot Serra
G19, semipresencial, matí	espanyol	Blanca Ribot Serra

OBJECTIUS

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

Els objectius d'aquesta assignatura són:

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

RESULTATS D'APRENTATGE

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

COMPETÈNCIES

Generals

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

Específiques

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

Bàsiques

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

Transversals

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

CONTINGUTS

- 1.Economia familiar i de mercat
 - 1.1.Introducció a l'economia
 - 1.2.Economia familiar
 - 1.3.Gestió alimentària
 - 1.4.Economia de mercat
- 2.Estratègies de màrqueting
 - 2.1.Anàlisi estratègica
 - 2.2.Pla comercial
 - 2.3.Marketing mix

- 3. Estructura legal de l'empresa
- 4. Anàlisi econòmica de l'organització
 - 4.1. Compte de resultats i balanç de situació
 - 4.2. Formes de finançament

AVALUACIÓ

Segons la Normativa de la UVic-UCC, només hi haurà una convocatòria oficial que contemplarà dos períodes diferents d'avaluació:

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

Període ordinari

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

- Examen final 30 % (recuperable)
- Exercicis de síntesis: 30 % (no recuperable)
- Resolució d'exercicis i casos: 40 % de la nota final de l'assignatura (no recuperable)
 - Activitat 1. Elaboració d'un menú mensual de baix cost (15 %) i elaboració d'un informe (20 %)
 - Activitat 2. Comentar un documental (5 %)

La nota final de l'assignatura serà el resultat de la ponderació de les notes obtingudes en cadascuna de les parts i s'aprova l'assignatura si s'obté una nota ≥ 5 . Tant els treballs com l'examen final són obligatoris per superar l'assignatura. Si no es fa la prova o algun dels treballs, la qualificació final és de "no presentat".

Període d'avaluació complementària

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

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

Important

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

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

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA

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

Nutrició Comunitària (4766)

Tipologia: Obligatòria (OB)

Crèdits: 6,0

Semestre: 1r

Grup	Llengua d'impartició	Professorat
G11, presencial, matí	català	Eureka Joy Ngo De la Cruz
G19, semipresencial, matí	espanyol	Eureka Joy Ngo De la Cruz

OBJECTIUS

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

Els objectius generals d'aquesta assignatura són:

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

RESULTATS D'APRENENTATGE

- RA1. Descriu la importància de la nutrició comunitària.
- RA2. Identifica i descriu el procés de participació comunitària.
- RA3. Participa en l'anàlisi, planificació, intervenció i avaluació d'estudis epidemiològics i programes d'intervenció en alimentació i nutrició en diferents àrees.
- RA4. Disseny i fa valoracions nutricionals per identificar les necessitats de la població en termes d'alimentació i nutrició i identificar els determinants de salut nutricional.
- RA5. Disseny, intervé i executa programes d'educació dieteticonutricional i de formació en nutrició i dietètica amb un enfocament comunitari i de salut pública.
- RA6. Col·labora en la planificació de polítiques alimentaronutricionals per a l'educació alimentària i nutricional de la població.
- RA7. Assumeix diferents responsabilitats en el treball individual o col·laboratiu i avalua els resultats obtinguts.
- RA8. Elabora informes i documents escrits (principalment de caràcter tècnic) amb correcció ortogràfica i gramatical en català, espanyol i anglès.
- RA9. Adquireix formació i habilitats aplicades per a l'avaluació d'intervencions i programes de salut orientats a la millora de l'estat nutricional.
- RA10. Coneix el paper del dietista-nutricionista en la millora i la defensa de la salut mitjançant la investigació i la advocacia.

COMPETÈNCIES

Generals

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

Específiques

- Intervenir en el disseny, planificació, anàlisi i avaluació de programes d'educació dieteticonutricional i participar en activitats de promoció, prevenció i protecció de la salut en l'àmbit comunitari.
- Participar activament en la planificació i desenvolupament de polítiques alimentàries i de nutrició d'acord amb el coneixement del funcionament local, estatal i internacional dels diferents sistemes sanitaris i de les polítiques de salut i de nutrició.

Bàsiques

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

Transversals

- Emprar diferents formes de comunicació, tant orals com escrites o audiovisuals, en la llengua pròpia i en llengües estrangeres, amb un alt grau de correcció en l'ús, la forma i el contingut.
- Interactuar en contextos globals i internacionals per identificar necessitats i noves realitats que permetin transferir el coneixement cap a àmbits de desenvolupament professional actuals o emergents, amb capacitat d'adaptació i d'autodirecció en els processos professionals i de recerca.

CONTINGUTS

1. Bases de la nutrició comunitària
 - 1.1. Conceptes, funcions i àmbits d'actuació de la nutrició comunitària
 - 1.2. Principals actors referents en nutrició comunitària en l'àmbit local, nacional i internacional.
 - 1.3. Polítiques alimentario-nutricionals
2. Conceptes fonamentals per a intervencions
 - 2.1. Guies alimentàries basades en aliments (GABA): evolució i utilitat
 - 2.2. Disseny/elaboració de programes d'intervenció
 - 2.3. Indicadors per a diferents poblacions i tipus d'avaluació
 - 2.4. Eines per conèixer l'estat nutricional. Patró alimentari i activitat física en les poblacions: enquestes alimentàries i d'activitat física
3. Col·lectius amb risc d'exclusió que tenen problemes alimentaris-nutricionals
 - 3.1. Inseguretat alimentària: fam i desnutrició
 - 3.2. Accions específiques de nutrició comunitària en cooperació nutricional

AVALUACIÓ

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

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

Període ordinari

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

- Examen final (40 % de la nota final de l'assignatura / recuperable)
- Resolució d'exercicis, casos i activitats a l'aula (60% de la nota final de l'assignatura)
 - Activitat 1. Accions comunitàries per promoure la dieta mediterrània; anàlisi comparativa. Treball individual (10% / recuperable)
 - Activitat 2. Elaboració d'una guia alimentària per a una població determinada. Grup de treball (20% / NO recuperable)
 - Activitat 3. Enquestes alimentàries. Treball individual (Grup semi); Treball individual i en grup (Grup presencial) (15% / NO recuperable)
 - Participació en debats al fòrum (5% / NO recuperable)
 - Assistència a les sessions presencials (Grup semi) o sessions pràctiques (Grup presencial) (5% / NO recuperable)
 - Qüestionari (5% / NO recuperable)

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

Període d'avaluació complementària

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

Important

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

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

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

- Aranceta J (ed). (2015). *Reunión de consenso sobre metodología de las encuestas alimentarias, tipificación de la actividad física y estilos de vida saludables*. Rev Esp Nutr Comunitaria 2015;21(Supl. 1):1-290. ISSN 1135-3074.
- Aranceta-Bartrina, J (2013). *Nutrición Comunitaria* (3 ed.). Masson.
- Gonzalez Fischer C, Garnett T. (2016). *Platos, pirámides y planeta. Novedades en el desarrollo de guías alimentarias nacionales para una alimentación saludable y sostenible: evaluación del estado de la situación*. FAO.
- Marie A. Boyle (2003). *Community nutrition in action : an entrepreneurial approach*. Thomson/wadsworth.
- Serra, LL., i Aranceta, J. (2006). *Nutrición y salud pública. Métodos, bases científicas y aplicaciones* (2 ed.). Masson.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA

El professorat facilitarà les referències de la bibliografia complementària i de lectura obligatòria al llarg del desenvolupament de

l'assignatura i a través del Campus Virtual.

Restauració Col·lectiva (4751)

Tipologia: Obligatòria (OB)

Crèdits: 3,0

Semestre: 1r

Grup	Llengua d'impartició	Professorat
G11, presencial, matí	català	Blanca Ribot Serra
G19, semipresencial, matí	espanyol	Blanca Ribot Serra

OBJECTIUS

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

Els objectius generals d'aquesta assignatura són:

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

RESULTATS D'APRENTATGE

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

COMPETÈNCIES

Generals

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

Específiques

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

Bàsiques

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

Transversals

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

CONTINGUTS

1. Introducció a la restauració col·lectiva:
 - 1.1. Conceptes bàsics
 - 1.2. Tasques del dietista-nutricionista en restauració col·lectiva
2. Sistemes de restauració
 - 2.1. Tipus de cuines
 - 2.2. Característiques i normativa de les instal·lacions

- 3. Gestió higiènica de la cuina
 - 3.1. Prerequisits
 - 3.2. El sistema APPCC
 - 3.3. Guia de pràctiques higièniques
- 4. Planificació de menús.
 - 4.1. Planificació de menús en restauració col·lectiva
 - 4.2. Gestió d'al·lèrgens en restauració col·lectiva

AVALUACIÓ

Segons la Normativa de la UVic-UCC, només hi haurà una convocatòria oficial que contemplarà dos períodes diferents d'avaluació:

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

Període ordinari

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

- Exàmens: 40 % (recuperable)
 - Examen parcial 1: 20 % (recuperable)
 - Examen parcial 2: 20 % (recuperable)
- Avaluació continuada de les activitats: 60 % (no recuperable)
 - Activitat 1: Elaboració d'una fitxa tècnica i d'un diagrama de flux (15 %)
 - Activitat 2: Planificació d'un menú (20 %)
 - Elaboració d'un menú en restauració col·lectiva (15%) i coavaluació entre companys (5%)
 - Activitat 3: Derivacions a partir d'un menú basal (25 %)

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

Període d'avaluació complementària

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

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

Important

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

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

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

- Col·legi de dietistes nutricionistes de Catalunya (2021). *Consens sobre la nomenclatura de les dietes hospitalàries*. Recuperat de <https://www.codinuocat.cat/wp-content/uploads/2021/01/Consens-nomenclatura-v28-01.pdf>
- Gil, A (2010). *Tratado de Nutrición. Tomo III: Restauración colectiva social y hospitalaria* (2 ed.). Editorial Médica Panamericana.
- Sala, Y., Montañés, J., Reixach, M. (1999). *Restauración colectiva. Planificación de instalaciones, locales y equipamientos*. Masson.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA

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

Dietètica Aplicada a la Diversitat (4759)

Tipologia: Obligatòria (OB)

Crèdits: 6,0

Semestre: 1r o 2n

Grup	Llengua d'impartició	Professorat
G11, presencial, matí	català	Eureka Joy Ngo De la Cruz Julio Basulto Marset
G19, semipresencial, matí	espanyol	Eureka Joy Ngo De la Cruz Julio Basulto Marset

OBJECTIUS

L'assignatura de *Dietètica Aplicada a la Diversitat* forma part de la matèria de Dietètica, inclosa dins del mòdul de Ciències de la Nutrició, la Dietètica, la Salut i la Nutrició Comunitària que forma part de la formació obligatòria del grau en Nutrició Humana i Dietètica.

Els objectius de l'assignatura són:

- Valorar les necessitats nutricionals en les diferents etapes de la vida i/o situacions fisiològiques.
- Identificar les característiques principals d'algunes pautes d'alimentació alternatives.
- Adquirir habilitat en el disseny de planificacions alimentàries, consells i recomanacions dietètiques d'acord amb les característiques dels diferents col·lectius.
- Aplicar les eines adients per tal d'optimitzar la comunicació i millorar els hàbits alimentaris.

RESULTATS D'APRENTATGE

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

COMPETÈNCIES

Generals

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

Específiques

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

Bàsiques

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

Transversals

- Actuar amb esperit i reflexió crítics davant el coneixement en totes les seves dimensions. Mostrar inquietud intel·lectual, cultural i científica i compromís cap al rigor i la qualitat en l'exigència professional.
- Esdevenir l'actor principal del propi procés formatiu amb l'objectiu d'aconseguir una millora personal i professional i d'adquirir una formació integral que permeti aprendre i conèixer en un context respectuós amb la diversitat lingüística, amb realitats socials, culturals, de gènere i econòmiques diverses.
- Projectar els valors de l'emprenedoria i la innovació en l'exercici de la trajectòria personal acadèmica i professional, a través del contacte amb diferents realitats de la pràctica i amb motivació envers el desenvolupament professional.

CONTINGUTS

1. Introducció i presentació
2. Alimentacions alternatives
 - 2.1. Quina és la dieta "no alternativa"?
(Com menja la població general? Nutrients; Aliments; Infància/adolescència; Per què mengem així?; Com hauríem de menjar?)
 - 2.2. Dieta macrobiòtica
(Quan s'origina?; Què és?; "Funciona"?; Comparació amb el vegetarianisme; Valoració; Riscos; Què hem de dir a un pacient que la segueix?)
 - 2.3. Dieta paleolítica
(It consists mainly of MEAT?; Absència de grans?; Absència de llegums?; Absència de làctics?; Evidències?; Què mengem?)
 - 2.4. Dieta cetogènica
(Valoració; Evidències?; Què mengem?)
 - 2.5. Dieta del dejuni intermitent
(Valoració; Evidències?; Què mengem?)
 - 2.6. Plant-based diets i obesitat
(En adults; En la infància)
 - 2.7. Dieta vegetariana
(Menjar de tot, és "menjar saludablement"?; Les dietes vegetarianes, totes són saludables?; La comunitat científica, dona suport a les dietes vegetarianes?; Vegetarianisme i salut; Nutrients conflictius; Dietes vegetarianes en diferents etapes de la vida; Receptes?)
3. Alimentació i diversitat cultural
 - 3.1. Les migracions com a procés de canvi alimentari (Etapas de la immigració a Espanya i Catalunya, principals col·lectius. Fenomen d'aculturació dietètica, factors culturals i factors socials en el canvi alimentari)
 - 3.2. Immigració i salut (Problemes nutricionals més freqüents, dol migratori, teoria de l'immigrant sa, competència cultural)
 - 3.3. Cultures alimentàries en població immigrant: alimentació a l'origen, alimentació a la societat receptora. Ingredients, plats i patrons culinaris (tradicionals i adaptacions en el país d'acollida) en diferents col·lectius, destacant els aspectes nutricionals. Usos terapèutics dels aliments. Consideracions alimentàries i nutricionals.
 - 3.3.1. Col·lectiu marroquí
 - 3.3.2. Col·lectius d'origen subsaharià: Senegal, Gàmbia
 - 3.3.3. Col·lectius d'origen americà: Equador, Perú, República Dominicana
 - 3.3.4. Col·lectius d'origen asiàtic: Filipines, Xina
 - 3.3.5. Col·lectius d'origen d'Àsia meridional: Pakistan, Índia
 - 3.3.6. Col·lectius d'origen de l'Europa de l'est: Romania i Rússia
 - 3.4. Consell dietètic en diversitat cultural (l'entrevista dietètica, recursos per al consell alimentari: guies alimentàries adaptades a població immigrant, taules de composició d'aliments, pàgines web)

AVALUACIÓ

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

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

Període ordinari

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

- Examen final (35 % de la nota final de l'assignatura / recuperable)
- Resolució exercicis: Part "Alimentacions alternatives": Activitats 1, 2 i 3 (en total): 30 % de la nota final de l'assignatura/recuperable; Part "Alimentació i diversitat cultural": Activitats 4 i 5: 5% de la nota final de l'assignatura (A4 2,5%; A5 2,5%)/ recuperable
- Casos pràctics (C1, C2 i C3): 25 % de la nota final de l'assignatura. Treball en grup/ NO recuperable; C1, 3 punts; C2, 4 punts; C3, 3 punts)
- Assistència a les sessions presencials (Grup semi) o sessions pràctiques (Grup presencial): 5% de la nota final de l'assignatura/NO recuperable

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

Període d'avaluació complementària

L'estudiant que no superi algunes de les activitats considerades recuperables podrà recuperar-les durant aquest període, sempre

que el total de parts no superades de l'assignatura no suposi el 50 % de la nota final.

Important

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

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

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

- Craig, W.J. (2018). *Vegetarian Nutrition and Wellness*. CRC Press.
- Ngo, J. i Nicola Orejas G. (2018). *Diversidad cultural, gastronomía y consejo alimentario para las patologías crónicas más prevalentes. Visión del nutricionista*. Formación Médica Continuada en Atención Primaria.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA

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

Elaboració de Projectes (4768)

Tipologia: Obligatòria (OB)

Crèdits: 6,0

Semestre: 1r o 2n

Grup	Llengua d'impartició	Professorat
G11, presencial, matí	català	Cristina Vaqué Crusellas Eduard Baladia Rodríguez
G19, semipresencial, matí	espanyol	Cristina Vaqué Crusellas Eduard Baladia Rodríguez

OBJECTIUS

L'assignatura *Elaboració de Projectes* forma part de la matèria de Desenvolupament Professional i Innovació, inclosa dins del mòdul de Ciències de la Nutrició, la Dietètica, la Salut i la Nutrició Comunitària, que forma part de la formació obligatòria del grau en Nutrició Humana i Dietètica.

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

Els objectius de l'assignatura es presenten a continuació:

- Conèixer les bases, característiques, diferències i complementarietat de la metodologia qualitativa i la quantitativa.
- Aprendre a definir preguntes d'investigació que s'hagin de respondre mitjançant mètodes qualitius i quantitius i seleccionar una mostra d'estudi idònia per respondre els objectius de la investigació.
- Iniciar-se en el coneixement de les principals metodologies, mètodes i tècniques d'obtenció d'informació. Saber quan i com utilitzar-los, i argumentar el seu ús.
- Ser capaç d'anticipar els resultats que es poden obtenir mitjançant la utilització de les diferents metodologies.
- Conèixer, en un nivell bàsic, el procés d'anàlisi de dades.
- Identificar l'estructura i els elements bàsics d'un projecte d'investigació.
- Familiaritzar-se amb les fonts documentals i les bases de dades bibliogràfiques per a la cerca d'informació científica.
- Fer una anàlisi crítica de la qualitat dels estudis i publicacions científiques.
- Familiaritzar-se amb els processos de divulgació de resultats científics.
- Comprendre la importància de la pràctica basada en l'evidència científica.
- Desenvolupar una actitud positiva respecte la investigació com a eina per a la pràctica professional i la seva millora.
- Participar activament en les anàlisis i discussions que s'efectuïn a nivell de grup.

RESULTATS D'APRENTATGE

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

COMPETÈNCIES

Generals

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

Específiques

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

Bàsiques

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

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

Transversals

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

CONTINGUTS

Els continguts de l'assignatura s'estructuren al voltant de 2 temes:

Tema 1: Metodologia qualitativa: Aquest tema proporcionarà una visió global d'aquesta perspectiva metodològica orientada a comprendre el significat dels fenòmens estudiats. En concret, els continguts que treballarem en aquest tema 1 seran:

- Tema 1.1. Introducció a la metodologia qualitativa (definició, característiques, objectius, diferències amb la metodologia quantitativa, criteris de qualitat, i aplicabilitat).
- Tema 1.2. Mètodes qualitius (mètode fenomenològic, biogràfic, etnogràfic i Investigació Acció Participativa).
- Tema 1.3. Reclutament i perfil dels participants en estudis qualitius (perfil participants, tècniques de mostreig, mida mostra, saturació informació).
- Tema 1.4. Tècniques de recollida de dades qualitatives (observació, entrevistes, grups discussió i panell Delphi).
- Tema 1.5. Introducció al procés d'anàlisi de dades qualitatives (organització del material per l'anàlisi, i tipologies d'anàlisi qualitatives).

Tema 2: Metodologia quantitativa: Aquest tema proporcionarà una visió global d'aquesta perspectiva metodològica. En concret, els continguts que treballarem en aquest tema 2 seran:

- Tema 2.1. Introducció a la metodologia quantitativa: perquè, per a què i el com.
- Tema 2.2. Fases de disseny estudis de recerca quantitativa: De la pregunta de investigació a la metodologia. Recerca en funció del tipus de pregunta. Disseny mostral, participants, instruments, i procés general. Outcomes centrats en el pacient. Procés d'investigació (Assaig Controlat d'Assignació Aleatòria; Estudis Transversals, Estudis de Cohorts, Estudis de casos y controls, Revisions Sistemàtiques y Metaanàlisis).
- Tema 2.3. Anàlisi de dades.
- Tema 2.4. Divulgació: resultats, discussió, conclusions.

AVALUACIÓ

Segons la Normativa de la UVic-UCC, aprovada per Consell de Direcció de la universitat, només hi haurà una convocatòria oficial que contemplarà dos períodes diferents d'avaluació:

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

Període ordinari

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

- Mètodes qualitius: 25%. Activitat recuperable de caràcter individual.
- Tècniques de recollida de dades qualitatives: 25%. Activitat no recuperable i en grup.
- Activitat anàlisi dades quantitatives SPSS: 20%. Activitat recuperable de caràcter individual.
- Protocol de recerca quantitativa: 30%. Activitat no recuperable i en grup.

Període d'avaluació complementària

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

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

Important

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

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

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA

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

Gestió de la Qualitat (4750)

Tipologia: Obligatòria (OB)

Crèdits: 3,0

Semestre: 1r o 2n

Grup	Llengua d'impartició	Professorat
G11, presencial, matí	català	Elisabet Larroya Papell
G19, semipresencial, matí	espanyol	Elisabet Larroya Papell

OBJECTIUS

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

Els objectius principals d'aquesta assignatura són:

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

RESULTATS D'APRENTATGE

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

COMPETÈNCIES

Generals

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

Específiques

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

Bàsiques

- Demostrar posseir i comprendre coneixements en una àrea d'estudi que parteix de la base de l'educació secundària general, que se sol trobar en un nivell que, si bé se sustenta en llibres de text avançats, també inclou alguns aspectes que impliquen coneixements procedents de l'avantguarda del camp d'estudi propi.
- Desenvolupar les habilitats d'aprenentatge necessàries per emprendre estudis posteriors amb un grau alt d'autonomia.
- Tenir la capacitat de recollir i interpretar dades rellevants (normalment dins de l'àrea d'estudi pròpia) per emetre judicis que incloguin una reflexió sobre temes importants de caràcter social, científic o ètic.

Transversals

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

CONTINGUTS

1. La gestió de la qualitat total
 - Conceptes: qualitat; seguretat alimentària
 - Evolució històrica del concepte de qualitat
 - Costos de qualitat

2. Eines de gestió i millora en la qualitat
 - Gestió basada en processos
 - La millora contínua
 - Gestió de la qualitat total
 - Auditories de qualitat
3. Anàlisi de perills i de punts de control crític
 - Introducció al sistema APPCC
 - Diagrames de flux
 - Etapes i avaluació de l'anàlisi de perills
 - Determinació dels PCC, dels seus límits i vigilàncies
 - Documentació i registres del sistema APPCC
 - Procediments de validació i verificació del sistema APPCC
 - Programa de prerequisits
4. Sistemes de gestió de la qualitat
 - Gestió de la seguretat alimentària
 - Principals sistemes de gestió de la seguretat alimentària
 - Certificacions halal i kosher
 - Gestió de crisis alimentàries

AVALUACIÓ

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

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

Període ordinari

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

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

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

Període d'avaluació complementària

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

Important

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

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

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

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

Legislació Alimentària (4749)

Tipologia: Obligatòria (OB)

Crèdits: 3,0

Semestre: 1r o 2n

Grup	Llengua d'impartició	Professorat
G11, presencial, matí	català	Carolina Padula Guerra
G19, semipresencial, matí	espanyol	Carolina Padula Guerra

OBJECTIUS

L'assignatura de *Legislació Alimentària* forma part de la matèria d'Higiene Alimentària i Gestió de la Qualitat, inclosa dins del mòdul de Ciències dels Aliments, Higiene i Seguretat Alimentària i Gestió de la Qualitat, que forma part de la formació obligatòria del grau en Nutrició Humana i Dietètica.

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

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

RESULTATS D'APRENENTATGE

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

COMPETÈNCIES

Generals

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

Específiques

- Participar activament en la planificació i desenvolupament de polítiques alimentàries i de nutrició d'acord amb el coneixement del funcionament local, estatal i internacional dels diferents sistemes sanitaris i de les polítiques de salut i de nutrició.
- Participar en l'activitat bàsica d'investigació, desenvolupament, comercialització, etiquetatge, comunicació i màrqueting dels productes d'alimentació d'acord amb els coneixements científics i donar resposta als problemes i a les necessitats socials dels consumidors i de les normatives actuals.

Bàsiques

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

Transversals

- Actuar amb esperit i reflexió crítics davant el coneixement en totes les seves dimensions. Mostrar inquietud intel·lectual, cultural i científica i compromís cap al rigor i la qualitat en l'exigència professional.
- Mostrar habilitats per a l'exercici professional en entorns multidisciplinaris i complexos, en coordinació amb equips de treball

en xarxa, ja sigui en entorns presencials o virtuals, mitjançant l'ús informàtic i informacional de les TIC.

CONTINGUTS

1. Nocions bàsiques de dret

- 1.1. Introducció al dret
- 1.2. El dret en un estat modern
- 1.3. La norma jurídica
- 1.4. Tipus de normes

2. El dret alimentari

- 2.1. Antecedents històrics
- 2.2. El dret alimentari modern

3. Conceptes generals sobre legislació alimentària

- 3.1. Òrgans legislatius i normativa alimentària
- 3.2. Normativa internacional, europea i nacional
- 3.3. Altres disposicions reglamentàries
- 3.4. Sistema d'alerta ràpida

4. Dret alimentari i nutrició

- 4.1. Anàlisi de la normativa que regula aspectes vinculats a la nutrició

5. Normativa horitzontal en matèria alimentària

- 5.1. Etiquetatge de productes alimentaris
 - 5.1.1. Principis generals de l'etiquetatge dels productes alimentaris
 - 5.1.2. Requisits exigibles en l'etiquetatge dels al·lèrgens
 - 5.1.3. Etiquetatge nutricional obligatori i voluntari. Toleràncies i regles d'arrodoniment.
 - 5.1.4. Normativa sobre declaracions nutricionals i de propietats saludables.
- 5.2. Registre General Sanitari
- 5.3. Organismes modificats genèticament
- 5.4. Criteris microbiològics
 - 5.4.1. Límits màxims de presència de microorganismes en productes alimentaris i altres requisits exigibles
- 5.5. Contaminants i residus de plaguicides
 - 5.5.1. Límits màxims de residus de plaguicides en aliments Límits màxims de contaminants en aliments
- 5.6. Agents de millora (additius, aromes, enzims)
 - 5.6.1. Límits màxims d'ús d'additius
 - 5.6.2. Llista positiva d'aromes de la Unió
 - 5.6.3. Llista positiva d'enzims de la Unió
- 5.7. Materials en contacte amb els aliments Requisits normatius
- 5.8. Aliments de producció ecològica

6. Normativa vertical en matèria alimentària

- 6.1. Normativa vertical aliments en general
- 6.2. Normativa complementaris

AVALUACIÓ

Segons la Normativa de la UVic, aprovada pel Consell de Direcció de la Universitat, només hi haurà una convocatòria oficial que contemplarà dos períodes diferents d'avaluació:

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

Període ordinari

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

- Avaluació continuada mitjançant 4 exercicis individuals i 1 treball individual. Els exercicis aporten un 50 % de la nota i no són recuperables.
- Prova d'avaluació al final del quadrimestre. Aporta el 50 % de la nota i és recuperable.

Període d'avaluació complementària

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

Important

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

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

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA

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

Nutrició i Esport (4760)

Tipologia: Obligatòria (OB)

Crèdits: 6,0

Semestre: 1r o 2n

Grup	Llengua d'impartició	Professorat
G11, presencial, matí	català	Martí Noguera Soldevila Antoni Solà Perez
G19, semipresencial, matí	espanyol	Martí Noguera Soldevila Antoni Solà Perez

OBJECTIUS

L'assignatura de *Nutrició i Esport* forma part de la matèria de Dietètica, inclosa dins del mòdul de Ciències de la Nutrició, la Dietètica, la Salut i Nutrició Comunitària, que forma part de la formació obligatòria del grau en Nutrició Humana i Dietètica.

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

Els objectius generals d'aquesta assignatura són:

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

RESULTATS D'APRENTATGE

- RA1. Avalua i calcula els requeriments nutricionals en situació de salut i malaltia en qualsevol etapa del cicle vital.
- RA2. Coneix, detecta precoçment i avalua les desviacions per excés o defecte, quantitatives i qualitatives, del balanç nutricional.
- RA3. Planifica, du a terme i interpreta l'avaluació de l'estat nutricional de subjectes i/o grups, tant sans (en totes les situacions fisiològiques) com amb malaltia.
- RA4. Identifica els problemes dieteticonutricionals del pacient, així com els factors de risc i les pràctiques inadequades.
- RA5. Adquireix habilitats de treball en equip en la unitat en la qual s'estructuren de forma uni-, multi- i interdisciplinària els professionals i altres persones relacionats amb l'avaluació diagnòstica i tractament de dietètica i nutrició.
- RA6. Prescriu el tractament dietètic adequat segons les necessitats dels esportistes.
- RA7. Coneix les bases de la nutrició esportiva i les adaptacions fisiològiques i metabòliques que es produeixen durant la pràctica esportiva.
- RA8. Aplica els seus coneixements en matèria de recerca bàsica a la cerca d'informació científica actualitzada relacionada amb l'alimentació saludable adaptada a diferents perfils d'usuaris.
- RA9. Aplica els fonaments de la reflexió crítica en els processos vinculats a l'exercici de la professió.
- RA10. Identifica i resol problemes i situacions pròpies del desenvolupament professional tenint en compte les bases de l'emprenedoria.

COMPETÈNCIES

Generals

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

Específiques

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

Bàsiques

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

Transversals

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

CONTINGUTS

- 1.Càlcul de la despesa energètica
- 2.Composició Corporal
- 3.Necessitats nutricionals en l'exercici físic: Hidrats de Carboni
- 4.Necessitats nutricionals en l'exercici físic: Lípids i Proteïnes
- 5.Necessitats hídriques en l'exercici físic
- 6.Veganisme i exercici físic
- 7.Ajudes ergogèniques 1
- 8.Ajudes ergogèniques 2
- 9.Nutrició Clínica Esportiva

AVALUACIÓ

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

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

Període ordinari

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

- Examen final (40 % de la nota final de l'assignatura / recuperable)
- Resolució d'exercicis i casos (60 % de la nota final de l'assignatura / no recuperable). Aquest apartat s'obté dels següents exercicis i puntuació:
 - Activitat 1: Despesa energètica (5 %)
 - Activitat 2: Activitat Pràctica (5%)
 - Activitat 3: Presentació oral amb PPT 1: (15%)
 - Activitat 4: Presentació oral 2 (15%)
 - Activitat 5: Treball 1 (10%)
 - Activitat 6: Treball 2 (10%)

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

*Per tal de poder-se fer mitja entre l'apartat de l'examen final (40%) i la resolució d'activitats i casos (60%) és imprescindible que la nota de cadascuna de les 2 parts sigui de 4,0 o superior.

Període d'avaluació complementària

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

Important

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

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

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

- Baker, L.B.; Jeukendrup, A (2014). *Optimal Composition of Fluid-Replacement beverages*. Recuperat de https://www.researchgate.net/publication/261517517_Optimal_Composition_of_Fluid-Replacement_Beverages
- Burke, Louise (2010). *Nutrición en el deporte: un enfoque práctico*. Médica Panamericana, cop.

- Daries, Hayley (2012). *Nutrition and Sport for Exercise*. Wiley-Blackwell.
- González, Gross, M. (2021). *Nutrición Deportiva: desde la Fisiología a la Práctica* (2021 ed.). Panamericana.
- Impey, S.G.; Hearn, M.A.; Hammond, K.M; Bartlett, J.D.; Louis, J.; Close, G.L.; Morton, J.P. (2018). *Fuel for the Work Required: A theoretical Framework for Carbohydrate Periodization and the Glycogen Threshold Hypothesis*. Recuperat de <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/29453741>

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA

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

Dietoteràpia II (4762)

Tipologia: Obligatòria (OB)

Crèdits: 6,0

Semestre: 2n

Grup	Llengua d'impartició	Professorat
G11, presencial, matí	català	Anna Vila Martí Marta Comas Martinez Mireia Arús i Figa
G19, semipresencial, matí	espanyol	Anna Vila Martí Marta Comas Martinez Mireia Arús i Figa

OBJECTIUS

L'assignatura *Dietoteràpia II* forma part de la matèria de Dietoteràpia i Nutrició Clínica, inclosa dins del mòdul de Ciències de la Nutrició, la Dietètica, la Salut i la Nutrició Comunitària, que forma part de la formació obligatòria del grau en Nutrició Humana i Dietètica. No hi ha requeriments previs, però és recomanable haver cursat les assignatures de *Fonaments de Dietètica* i *Dietètica i Cicle Vital i Fisiopatologia I i II*.

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

Els objectius generals d'aquesta assignatura són:

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

RESULTATS D'APRENTATGE

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

COMPETÈNCIES

Generals

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

Específiques

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

Bàsiques

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

Transversals

- Emprar diferents formes de comunicació, tant orals com escrites o audiovisuals, en la llengua pròpia i en llengües

estrangeres, amb un alt grau de correcció en l'ús, la forma i el contingut.

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

CONTINGUTS

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

AVALUACIÓ

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

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

Període ordinari

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

- Examen: 45 % de la nota final de l'assignatura (recuperable)
 - Parcial 1: 15%
 - Parcial 2: 30%
- Avaluació continuada de les activitats dirigides i autònomes: 55 % de la nota final de l'assignatura (no recuperable)
 - Activitat 1 i 6: 15%
 - Activitats: 2, 3, 4, 7, 8, 9 i 10: 30%
 - Activitat 5: 5%
 - Assistència a les activitats obligatòries: 5%

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

Període d'avaluació complementària

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

Important

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

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

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA

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

Estratègies d'Educació Alimentària (4767)

Tipologia: Obligatòria (OB)

Crèdits: 6,0

Semestre: 2n

Grup	Llengua d'impartició	Professorat
G11, presencial, matí	català	Cristina Vaqué Crusellas Eureka Joy Ngo De la Cruz
G19, semipresencial, matí	espanyol	Cristina Vaqué Crusellas Eureka Joy Ngo De la Cruz

OBJECTIUS

L'assignatura d'*Estratègies d'Educació Alimentària* forma part de la matèria de Salut Pública i Nutrició Comunitària, inclosa dins el mòdul de Ciències de la Nutrició, la Dietètica, la Salut i Nutrició Comunitària, corresponent a la formació obligatòria del grau en Nutrició Humana i Dietètica.

Els objectius generals d'aquesta assignatura són:

1. Conèixer les bases i la importància de l'educació alimentària.
2. Familiaritzar-se amb els determinants de la conducta i amb els models de l'aprenentatge per als canvis de conducta.
3. Estudiar eines per l'educació alimentària i saber com aplicar-les en diferents poblacions.
4. Dissenyar, executar i avaluar un programa d'educació alimentària.
5. Desenvolupar una actitud positiva respecte a la educació alimentària com una eina per la pràctica professional i la seva millora.
6. Participar activament en les discussions que es donen a nivell de grup.

RESULTATS D'APRENENTATGE

- RA1. Dissenyar i fer valoracions nutricionals per identificar les necessitats de la població en termes d'alimentació i nutrició i identificar els determinants de salut nutricional.
- RA2. Dissenyar, intervenir i executar programes d'educació dieteticonutricional i de formació en nutrició i dietètica amb un enfocament comunitari i de salut pública.
- RA3. Col·labora en la planificació de polítiques alimentàries i nutricionals per a l'educació alimentària i nutricional de la població.
- RA4. Coneix els diferents mètodes educatius que s'apliquen en ciències de la salut i aplica adequadament aquestes metodologies educatives, així com les tècniques de comunicació adequades en l'àmbit de l'educació alimentària i nutricional.
- RA5. Analitza els coneixements propis de l'àmbit i la seva contextualització en entorns nacionals i internacionals.
- RA6. Assumeix diferents responsabilitats en el treball individual o col·laboratiu i n'avalua els resultats obtinguts.
- RA7. Elabora informes i documents escrits (principalment de caràcter tècnic) amb correcció ortogràfica i gramatical en català, espanyol i anglès.
- RA8. Comunica a tota mena d'audiències (especialitzades o no) de manera clara i precisa, coneixements, metodologia, idees, problemes i solucions.

COMPETÈNCIES

Generals

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

Específiques

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

Bàsiques

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

Transversals

- Emprar diferents formes de comunicació, tant orals com escrites o audiovisuals, en la llengua pròpia i en llengües estrangeres, amb un alt grau de correcció en l'ús, la forma i el contingut.
- Interactuar en contextos globals i internacionals per identificar necessitats i noves realitats que permetin transferir el

coneixement cap a àmbits de desenvolupament professional actuals o emergents, amb capacitat d'adaptació i d'autodirecció en els processos professionals i de recerca.

CONTINGUTS

1. Educació alimentària: conceptes i objectius
2. Determinants de la conducta alimentària
3. Models d'aprenentatge i canvi de conducta
4. Grups diana i nivells d'actuació
5. Eines i estratègies per l'educació alimentària
6. Planificació de programes d'educació alimentària

AVALUACIÓ

Segons la Normativa de la UVic-UCC, aprovada per Consell de Direcció de la universitat, només hi haurà una convocatòria oficial que contemplarà dos períodes diferents d'avaluació:

Període ordinari, que té lloc de forma integrada al procés formatiu i durant del període lectiu. Es calcula fent la mitjana ponderada de les activitats obligatòries avaluable. S'aprova l'assignatura si s'obté més d'un 5 sobre 10.

Període d'avaluació complementària, en el qual l'estudiant pot ser avaluat altra vegada de les tasques, activitats o proves que no s'hagin superat satisfactòriament en el marc del primer període.

Període ordinari:

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

- Examen: 25%. Activitat recuperable de caràcter individual.
- Activitat sobre models i teories de canvi de conducta: 20%. Activitat recuperable i de caràcter individual.
- Activitat xarxes socials: 15%. Activitat NO recuperable i en grup.
- Projecte educació alimentària: 35%. Activitat NO recuperable i en grup.
- Assistència a les sessions presencials (Grup semi) o sessions pràctiques i presentacions en classe (Grup presencial): 5% NO recuperable.

Període d'avaluació complementària:

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

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

Important

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

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

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

- Biblioteca Nacional de Medicina de EEUU (2020). *Comprendiendo la información de salud: Entender la información médica*. Recuperat de <https://medlineplus.gov/spanish/healthliteracy.html>
- Contento IR (2010). *Nutrition Education: Linking Research, Theory, and Practice : Chapter 2. Determinants of food choice and dietary change: implications for nutrition education*. Recuperat de http://samples.jbpub.com/9781284078008/9781284083194_CH02.pdf

- Gómez Nomdedeu, C (2012). *La educación nutricional en la prevención y promoción de la salud: Capítulo 6*. Recuperat de https://www.kelloggs.es/content/dam/europe/kelloggs_es/images/nutrition/PDF/Manual_Nutricion_Kelloggs_Capitulo_06.pdf
- Köster, EP., Mojet Jos (2006). *Theories of food choice development*. Recuperat de https://www.researchgate.net/publication/40110567_Theories_of_food_choice_development
- McKenzie, J., L. Neiger, B., & Thackeray, R. (2011). *La planificación, implementación i evaluación de los programas de promoción de salud*. Documenta Universitaria, Girona.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA

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

Pràcticum I (5942)

Tipologia: Pràctiques Acadèmiques Externes (PAE)

Crèdits: 6,0

Semestre: Anual

Llengua d'impartició: català, espanyol

PROFESSORAT RESPONSABLE

- Blanca Ribot Serra

OBJECTIUS

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

No hi ha requeriments previs, però és recomanable cursar al mateix moment les assignatures *Restauració Col·lectiva* i *Dietoteràpia I*.

Els objectius generals d'aquesta assignatura són els següents:

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

RESULTATS D'APRENTATGE

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

COMPETÈNCIES

Generals

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

Específiques

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

Transversals

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

CONTINGUTS

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

AVALUACIÓ

Segons la Normativa acadèmica dels estudis de grau de la UVic-UCC, aprovada per Consell de Direcció de la Universitat, l'avaluació de les pràctiques té lloc en una única convocatòria per matrícula i no hi ha avaluació complementària.

Període únic d'avaluació

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

Segons la Normativa acadèmica dels estudis de grau de la UVic-UCC en les pràctiques curriculars són motiu de suspens:

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

Important

El plagi o la còpia de treball aliè es penalitzen a totes les universitats i, segons la Normativa dels drets i deures dels estudiants de la UVic-UCC, constitueixen faltes greus. És per això que en el transcurs d'aquesta assignatura qualsevol indicatiu de plagi o apropiació indeguda de textos o idees d'altres persones (ja siguin d'autors, Internet o companys de classe) es tradueix de manera automàtica en un suspens.

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

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

- Grup de treball de Nutrició Clínica del CoDiNuCat (2021). *Consens sobre la nomenclatura de les dietes hospitalàries*. Recuperat de <https://www.codinuc.cat/wp-content/uploads/2021/01/Consens-nomenclatura-v28-01.pdf>
- Martínez, A., Cuervo, M., Ruiz, A. (2003). *Alimentación Hospitalaria*. Díaz de Santos.
- Salas, J., Bonada, A., Trallero, R., Saló, M. E., i Burgos, R. (2019). *Nutrición y dietética clínica*. Recuperat de https://ucercatot.uvic-ucc.cat/permalink/34CSUC_UVIC/1q6q9jg/alma991000960329706718

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA

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

ASSIGNATURES OBLIGATÒRIES DE QUART CURS

Atenció Integrada (4769)

Tipologia: Obligatòria (OB)

Crèdits: 3,0

Semestre: 1r

Grup	Llengua d'impartició	Professorat
G11, presencial, matí	català	Anna Vila Martí Ferran Vila Perez José Antonio Lopez Gomez Júlia Farré Moya
G19, semipresencial, matí	espanyol	Anna Vila Martí

OBJECTIUS

L'assignatura d'*Atenció Integrada* forma part de la matèria de Desenvolupament Professional i Innovació, inclosa dins del mòdul de Ciències de la Nutrició, la Dietètica, la Salut i la Nutrició Comunitària, que forma part de la formació obligatòria del grau en Nutrició Humana i Dietètica. No hi ha requeriments previs, però és recomanable haver cursat l'assignatura de *Dietoteràpia I, II i Bioètica*.

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

Els objectius de l'assignatura són:

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

RESULTATS D'APRENTATGE

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

COMPETÈNCIES

Generals

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

Específiques

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

Bàsiques

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

Transversals

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

CONTINGUTS

1. Què entenem per atenció integrada? Atenció integrada, integralitat, interdisciplinarietat i intersectorialitat. Recursos bàsics disponibles en el camp de l'atenció integrada.

2. Gestió de casos:

- Cas 1. Atenció integrada al pacient amb TCA (TO).
- Cas 2. Atenció integrada al pacient esportista amb malaltia inflamatòria intestinal.
- Cas 3. Atenció integrada en el control del pes corporal.
- Cas 4. Atenció integrada al amb TCA (Psicologia i Psiquiatria).
- Cas 5. Atenció integrada al pacient esportista vegetarià.

AVALUACIÓ

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

Període ordinari, que tindrà lloc durant el període lectiu.

Període d'avaluació complementària.

Període ordinari

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

- Assistència a les sessions de classe presencial: 10% (no recuperable)
- Resolució de casos:

Cas 1. Atenció integrada al pacient amb TCA (TO) (20% recuperable).

Cas 2. Atenció integrada al pacient esportista amb malaltia inflamatòria intestinal (20% no recuperable).

Cas 3. Atenció integrada en el control del pes corporal (20% recuperable).

Cas 4. Atenció integrada al pacient amb TCA (Psicologia i Psiquiatria) (15% recuperable).

Cas 5. Atenció integrada al pacient esportista vegetarià (15% no recuperable).

Període d'avaluació complementària

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

Important

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

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

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA

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

Dietoteràpia III (4763)

Tipologia: Obligatòria (OB)

Crèdits: 6,0

Semestre: 1r

Grup	Llengua d'impartició	Professorat
G11, presencial, matí	català	Anna Vila Martí Dolores García Arenas Ferran Vila Perez Maria Jose Sendros Madroño Marta Comas Martinez
G19, semipresencial, matí	espanyol	Anna Vila Martí Dolores García Arenas Ferran Vila Perez Maria Jose Sendros Madroño Marta Comas Martinez

OBJECTIUS

L'assignatura *Dietoteràpia III* forma part de la matèria de Dietoteràpia i Nutrició Clínica, inclosa dins del mòdul de Ciències de la Nutrició, la Dietètica, la Salut i la Nutrició Comunitària, que forma part de la formació obligatòria del grau en Nutrició Humana i Dietètica. No hi ha requeriments previs, però és recomanable haver cursat les assignatures de *Fonaments de Dietètica* i *Dietètica i Cicle Vital i Fisiopatologia I i II*.

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

Els objectius que cal assolir són:

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

RESULTATS D'APRENTATGE

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

COMPETÈNCIES

Generals

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

Específiques

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

Bàsiques

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

Transversals

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

CONTINGUTS

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

AVALUACIÓ

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

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

Període ordinari

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

- Resolució de casos i activitats (8): 40 % (no recuperable)
- Assistència a les sessions pràctiques: 10 % (no recuperable)
- Exàmens: 50 % (recuperable sense dret a pujar nota)
 - Examen 1r parcial: 20 %
 - Examen 2n parcial: 30%

Per poder fer mitjana cal aprovar la resolució de casos i l'examen final amb una nota igual o superior a 5.

Període d'avaluació complementària

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

Important

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

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

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA

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

Emprenedoria i Comunicació Estratègica (4770)

Tipologia: Obligatòria (OB)

Crèdits: 6,0

Semestre: 1r

Grup	Llengua d'impartició	Professorat
G11, presencial, matí	català	Elisenda Tarrats Pons Adrià Villarroya Viñas
G19, semipresencial, matí	espanyol	Elisenda Tarrats Pons Adrià Villarroya Viñas

OBJECTIUS

L'assignatura d'*Emprenedoria i Comunicació Estratègica* forma part de la matèria de Desenvolupament Professional i Innovació, inclosa dins del mòdul de Ciències de la Nutrició, la Dietètica, la Salut i la Nutrició Comunitària, que forma part de la formació obligatòria del grau en Nutrició Humana i Dietètica.

Els objectius generals d'aquesta assignatura són:

- Avançar d'una idea de negoci a un projecte empenedor mitjançant la utilització d'un pla d'empresa. Elaborar el pla d'empresa.

I els objectius específics:

- Crear una idea de negoci "disruptiva" mitjançant tècniques de creativitat.
- Elaborar un pla d'empresa de la teva idea de negoci.
- Conèixer les característiques del perfil d'un empenedor.
- Saber com arribar al mercat amb el producte o servei escollit.
- Aprendre a organitzar l'empresa (identificar els processos que cal fer, les tasques, jerarquies, etc. de les persones...).
- Determinar la forma jurídica més adient a la idea.
- Analitzar les necessitats de finançament que tindrà el projecte.
- Calcular quina és la xifra de facturació que el farà viable.

RESULTATS D'APRENENTATGE

- RA1. Desenvolupa un pla d'empresa per a la creació d'una consulta nutricional privada.
- RA2. Aplica els coneixements de comunicació estratègica per al desenvolupament d'un pla de comunicació per a una consultoria nutricional privada.
- RA3. Porta a terme activitats de l'àmbit professional de forma autònoma.
- RA4. Resol problemes i situacions propies del desenvolupament professional amb actituds empenedores i innovadores.
- RA5. Utilitza el llenguatge audiovisual i els seus diferents recursos per expressar i presentar continguts vinculats al coneixement específic de l'àmbit.
- RA6. Aplica els seus coneixements a la resolució de problemes en àmbits laborals complexos o professionals i especialitzats que requereixin l'ús d'idees creatives i actuals.

COMPETÈNCIES

Específiques

- Comprendre les bases elementals de l'empenedoria com a estratègia per identificar i resoldre problemes emergents en l'àmbit de l'alimentació i de la nutrició humana.
- Participar en l'activitat bàsica d'investigació, desenvolupament, comercialització, etiquetatge, comunicació i màrqueting dels productes d'alimentació d'acord amb els coneixements científics i donar resposta als problemes i a les necessitats socials dels consumidors i de les normatives actuals.

Bàsiques

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

Transversals

- Projectar els valors de l'empenedoria i la innovació en l'exercici de la trajectòria personal acadèmica i professional, a través del contacte amb diferents realitats de la pràctica i amb motivació envers el desenvolupament professional.

CONTINGUTS

1. De la idea al pla d'empresa:

- 1.1. Conceptes clau d'empenedoria. Creativitat i innovació per al desenvolupament d'una idea de negoci. El perfil de l'empenedor. Grups eficaços. El mètode CANVAS. Estructura d'un pla d'empresa.

2. Conèixer el mercat i el client potencial:
 - 2.1. Aspectes comercials. Estudi de mercat. Posicionament. Eines del màrqueting (les 4P). Pla de màrqueting.
3. Dissenyar el funcionament de l'empresa:
 - 3.1. Recursos humans, com s'estructuren les jerarquies i funcions. Tasques i operacions de la cadena de valor. Pla d'operacions. Figura jurídica. Ajuts i tràmits.
4. El pla economicofinancer:
 - 4.1. Ingressos, despeses. Inversions. Finançament (fons propis, fons aliens). Ajuts i tràmits.
5. Redacció i exposició del pla d'empresa:
 - 5.1. *Elevator pitch*.

AVALUACIÓ

Segons la Normativa aprovada per Consell de Direcció de la UVic, només hi haurà una convocatòria oficial que contemplarà dos períodes diferents d'avaluació:

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

Període ordinari

L'avaluació serà contínua i es basarà en:

- 2 exàmens de la matèria desenvolupada a classe (primer examen durant la setmana 7 i segon examen durant la setmana 16-17). Els exàmens ponderen un 30 % cadascun d'ells. Durant el període de recuperació es podrà recuperar un dels dos exàmens.
- Desenvolupament d'un pla de negoci i presentació a classe. En aquest cas es valoraran tant el procés de desenvolupament a través de tutories com el document final i la presentació que se'n faci (setmana 15). La ponderació del pla de negoci correspon a un 30 % de la nota total. La nota es determinarà i comunicarà quan s'hagi exposat el pla d'empresa i corregit la versió escrita del projecte.
- Elaboració i presentació d'un *elevator pitch* que ponderarà un 10 % (no és grupal; cada alumne n'ha de presentar un de propi).

Període d'avaluació complementària

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

Important

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

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

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

- Osterwalder, A. & Pigneur Y. (2010). *Business Model Generation* [DVD]. John Wiley & Sons, Inc., Hoboken.
- Ries, E. (2013). *El método Lean Start Up*. Deusto.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA

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

Noves Tendències en Productes Alimentaris (4757)

Tipologia: Obligatòria (OB)

Crèdits: 3,0

Semestre: 1r

Grup	Llengua d'impartició	Professorat
G11, presencial, matí	català	Míriam Torres Moreno
G19, semipresencial, matí	espanyol	Míriam Torres Moreno

OBJECTIUS

L'assignatura de Noves Tendències en Productes Alimentaris forma part de la matèria de Dietètica, inclosa dins del mòdul de Ciències de la Nutrició, la Dietètica, la Salut i la Nutrició Comunitària, que forma part de la formació obligatòria del grau en Nutrició Humana i Dietètica.

Els objectius generals d'aquesta assignatura són:

- Entendre què és un sistema alimentari i les principals forces de canvi.
- Interpretar els principals problemes derivats dels sistemes alimentaris actuals en termes de Salut Planetària.
- Entendre les principals tendències actuals i projeccions en l'evolució de la producció d'aliments.
- Interpretar els principals riscos ambientals i en termes de salut de la producció actual d'aliments.
- Entendre les principals tendències a nivell d'innovació en la indústria alimentària.
- Tenir una visió general del que significa dissenyar nous productes en la indústria d'aliments i les principals barreres pel seu desenvolupament.
- Donar a conèixer els nous ingredients, aliments i productes alimentaris susceptibles de formar part de l'alimentació habitual dels individus.

RESULTATS D'APRENTATGE

- RA1. Domina les eines bàsiques de les TIC utilitzades en l'àmbit de l'alimentació, la nutrició i la dietètica.
- RA2. Identifica les noves tendències en el sector del desenvolupament agroalimentari.
- RA3. Mostra habilitats per a la reflexió crítica en els processos vinculats a l'exercici de la professió.
- RA4. Recopila i interpreta dades i informacions sobre les quals pot fonamentar les seves conclusions, que inclouen reflexions sobre assumptes d'indole social, científica o ètica en l'àmbit de la nutrició humana i dietètica.

COMPETÈNCIES

Generals

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

Específiques

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

Bàsiques

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

Transversals

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

CONTINGUTS

1. Salut Planetària i sistemes alimentaris.

Salut Planetària. Sistemes alimentaris i forces de canvi.

2. Tendències en el consum alimentari i en la producció d'aliments.

Tendències actuals en consum i la producció d'aliments. Principals riscos en termes ambientals i de salut del consum i la producció actual d'aliments.

3. Tendències en innovació i desenvolupament d'aliments per part de la indústria alimentària.

Principals tendències en innovació i desenvolupament de nous aliments. Fases del procés d'innovació. Nous aliments i productes alimentaris.

AVALUACIÓ

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

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

Període ordinari

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

- Participar activament a classe i en els fòrums que es proposin (15% de la nota final de l'assignatura, no recuperable).

Assistència a classe habitual (5%). Participació en els fòrums de l'assignatura (10% a través de rúbrica de participació en els fòrums).

- Avaluació continuada de les activitats dirigides i autònomes (85% de la nota final de l'assignatura).

Exercici 1: Sistemes Alimentaris (individual, 15%, recuperable)

Exercici 2: Consum i producció d'aliments (individual, 15%, recuperable)

Exercici 3: Nous aliments (individual, 15%, recuperable)

Treball de l'assignatura: Desenvolupament d'un nou aliment (grupal, 40%, no recuperable)

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

Període d'avaluació complementària

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

Important

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

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

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

- Gil, G. (2017). *Innovación alimentaria*. Síntesis.
- Madrid Vicente, A. (2010). *Nuevo manual de industrias alimentarias* (4 ed.). AMV Ediciones.
- Potter Norman N., Hotchkiss J.H. (1999). *Ciencia de los alimentos*. Acribia.
- Steffen, Will (2021). *Introducing the Anthropocene: The human epoch*. *Ambio* 50:1784-1787. Recuperat de <https://doi.org/10.1007/s13280-020-01489-4>

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA

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

Resolució de Casos Complexos (4764)

Tipologia: Obligatòria (OB)

Crèdits: 3,0

Semestre: 1r

Grup	Llengua d'impartició	Professorat
G11, presencial, matí	català	Anna Vila Martí Alba Segovia Campo Núria Guillén Rey
G19, semipresencial, matí	espanyol	Anna Vila Martí Alba Segovia Campo Núria Guillén Rey

PROFESSORAT COL·LABORADOR

- Hegoi Segurola Gurruchaga

OBJECTIUS

L'assignatura de *Resolució de Casos Complexos* forma part de la matèria de Dietoteràpia i Nutrició Clínica, inclosa dins del mòdul de Ciències de la Nutrició, la Dietètica, la Salut i la Nutrició Comunitària, que forma part de la formació obligatòria del grau en Nutrició Humana i Dietètica.

No hi ha requeriments previs, però és recomanable haver cursat l'assignatura de *Fonaments de Dietètica*, *Dietètica i Cicle Vital*, *Dietoteràpia I* i *Dietoteràpia II*.

Els objectius generals d'aquesta assignatura són:

- Adquirir competències comunicatives per a la resolució de casos.
- Resoldre casos clínics complexos.

RESULTATS D'APRENTATGE

- RA1. Interpreta de forma correcta una història clínica.
- RA2. Elabora i interpreta una història dietètica en individus sans i malalts.
- RA3. Coneix les diferents tècniques i els productes de suport nutricional bàsic i avançat.
- RA4. Desenvolupa i implementa plans de transició dieteticonutricional.
- RA5. Prescriu el tractament específic corresponent a l'àmbit del dietista-nutricionista.
- RA6. Adquireix habilitats de treball en equip, en les unitats en què s'estructuren de forma uni-, multi- i interdisciplinària els professionals i les altres persones relacionades amb l'avaluació diagnòstica i amb el tractament de dietètica i nutrició.
- RA7. Dissenyja intervencions que responen a les necessitats de l'àmbit de forma multidisciplinària.
- RA8. Aplica els seus coneixements per a la resolució de problemes en àmbits laborals complexos o professionals i especialitzats que requereixen l'ús d'idees creatives i actuals.

COMPETÈNCIES

Generals

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

Específiques

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

Transversals

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

CONTINGUTS

1. Pacient crònic complex
2. Projecte d'Aprenentatge-Servei: Parelles dietètiques
3. Resolució de casos clínics complexos:
 - Cas 1. Abordatge nutricional d'un pacient crònic complex amb infecció per SARS-CoV-2.
 - Cas 2. Atenció dietètico-nutricional d'un pacient amb diabetis tipus I.
 - Cas 3. Atenció dietètico-nutricional a una pacient amb amenorrea hipotalàmica.

AVALUACIÓ

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

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

Període ordinari

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

- Assistència a classe: 15 % (no recuperable)
- Parelles dietètiques: 45 % (recuperable)
- Resolució de casos de forma grupal: 40 % (no recuperable)
 - Cas 1. Abordatge nutricional d'un pacient crònic complex amb infecció per SARS-CoV-2.
 - Cas 2. Atenció dietètico-nutricional d'un pacient amb diabetis tipus I.
 - Cas 3. Atenció dietètico-nutricional a una pacient amb amenorrea hipotalàmica.

Període d'avaluació complementària

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

Important

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

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

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

- Pagana, K. D., Pagana, T. J. (2008). *Guía de pruebas diagnósticas y de laboratorio* (8 ed.). Elsevier.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA

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

Pràcticum II (5940)

Tipologia: Pràctiques Acadèmiques Externes (PAE)

Crèdits: 6,0

Semestre: Anual

Llengua d'impartició: català, anglès

PROFESSORAT RESPONSABLE

- Blanca Ribot Serra

OBJECTIUS

L'assignatura *Pràcticum II* forma part de la matèria de Pràcticum, inclosa dins del mòdul de Pràctiques Externes, que a la vegada forma part de la formació obligatòria del grau en Nutrició Humana i Dietètica.

No hi ha requeriments previs, però és recomanable cursar al mateix moment les assignatures *Bioètica*, *Nutrició Comunitària* i *Estratègies d'Educació Alimentària*.

Els objectius d'aquesta assignatura són els següents:

- Analitzar les característiques de les funcions del dietista-nutricionista en els diferents àmbits en els quals desenvolupa la seva professió.
- Integrar-se en els diferents equips de treball i col·laborar per aconseguir els objectius prèviament planificats.
- Participar en el disseny, intervenció i avaluació de programes d'intervenció en alimentació en diferents àrees.

RESULTATS D'APRENENTATGE

- RA1. Participa en l'anàlisi, planificació, intervenció i avaluació d'estudis epidemiològics.
- RA2. Intervé i executa programes d'educació dieteticonutricional i de formació en nutrició i dietètica.
- RA3. Col·labora en la planificació de polítiques alimentàries per a l'educació alimentària i nutricional de la població.
- RA4. Adquireix la capacitat d'intervenir en projectes de promoció, prevenció i protecció amb un enfocament comunitari i de salut pública.
- RA5. Demostra compromís amb la professió i busca l'excel·lència en l'atenció a les persones.
- RA6. Mostra habilitats per a l'exercici professional en entorns multidisciplinaris i complexos en coordinació amb equips de treball.
- RA7. Identifica i resol problemes i situacions pròpies del desenvolupament professional tenint en compte les bases de l'emprenedoria.
- RA8. Dissenyja intervencions que atenen necessitats del seu àmbit de forma multidisciplinària.
- RA9. Sap actuar en contextos d'interacció virtual mitjançant l'ús de les TIC.
- RA10. Identifica les seves pròpies necessitats formatives i sap organitzar el seu aprenentatge amb un elevat grau d'autonomia en tot tipus de contextos.

COMPETÈNCIES

Generals

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

Específiques

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

Transversals

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

CONTINGUTS

Pràctiques externes en què es treballen les tasques del dietista-nutricionista en l'àmbit de la nutrició comunitària, esportiva o en l'àmbit de la indústria alimentària.

AVALUACIÓ

Segons la Normativa acadèmica dels estudis de grau de la UVic-UCC, aprovada per Consell de Direcció de la Universitat, l'avaluació de les pràctiques té lloc en una única convocatòria per matrícula i no hi ha avaluació complementària.

Període únic d'avaluació

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

Segons la Normativa acadèmica dels estudis de grau de la UVic-UCC en les pràctiques curriculars són motiu de suspens:

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

Important

El plagi o la còpia de treball aliè es penalitzen a totes les universitats i, segons la Normativa dels drets i deures dels estudiants de la UVic-UCC, constitueixen faltes greus. És per això que en el transcurs d'aquesta assignatura qualsevol índex de plagi o apropiació indeguda de textos o idees d'altres persones (ja siguin d'autors, Internet o companys de classe) es tradueix de manera automàtica en un suspens.

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

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

- Domínguez, R., Mata F., Sánchez A.J (2017). *Nutrición deportiva aplicada: guía para optimizar el rendimiento* . Málaga: ICB Editores.
- (1991). *El Sistema de análisis de riesgos y puntos críticos: su aplicación a las industrias de alimentos* . Acribia.
- Aranceta, J. (2013). *Nutrición comunitaria* (3 ed.). Elsevier Masson.

Pràcticum III (5941)

Tipologia: Pràctiques Acadèmiques Externes (PAE)

Crèdits: 12,0

Semestre: Anual

Llengua d'impartició: català, anglès

PROFESSORAT RESPONSABLE

- Blanca Ribot Serra

OBJECTIUS

L'assignatura *Pràcticum III* forma part de la matèria de Pràcticum, inclosa dins del mòdul de Pràctiques Externes, que a la vegada forma part de la formació obligatòria del grau en Nutrició Humana i Dietètica.

No hi ha requeriments previs, però és recomanable cursar al mateix moment o haver cursat les assignatures *Bioètica, Dietoteràpia I, Dietoteràpia II, Dietoteràpia III, Atenció Integrada i Resolució de Casos Complexos*.

Els objectius generals d'aquesta assignatura són els següents:

- Conèixer el funcionament d'una unitat de nutrició clínica.
- Treballar l'atenció dieteticonutricional en el pacient hospitalitzat.
- Identificar cadascuna de les funcions pròpies del dietista-nutricionista en la unitat de nutrició clínica.

RESULTATS D'APRENTATGE

- RA1. Coneix l'organització hospitalària i les diferents fases del servei d'alimentació.
- RA2. Participa en l'equip multidisciplinari d'una unitat de nutrició clínica.
- RA3. Desenvolupa i implementa plans de transició dieteticonutricional.
- RA4. Porta a terme i interpreta l'avaluació de l'estat nutricional d'individus en un entorn clínic.
- RA5. Avalua i calcula els requeriments nutricionals en situacions de malaltia.
- RA6. Interpreta una història clínica i dietètica.
- RA7. Demostra compromís amb la professió i busca l'excel·lència en l'atenció a les persones.
- RA8. Mostra habilitats per a l'exercici professional en entorns multidisciplinaris i complexos en coordinació amb equips de treball.
- RA9. Dissenyja intervencions que atenen necessitats del seu àmbit de forma multidisciplinària.
- RA10. Sap actuar en contextos d'interacció virtual mitjançant l'ús de les TIC.
- RA11. Identifica les seves pròpies necessitats formatives i sap organitzar el seu aprenentatge amb un elevat grau d'autonomia en tot tipus de contextos.

COMPETÈNCIES

Generals

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

Específiques

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

Bàsiques

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

Transversals

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

del contacte amb diferents realitats de la pràctica i amb motivació envers el desenvolupament professional.

CONTINGUTS

Pràctiques externes en què es treballen les tasques del dietista-nutricionista de l'àmbit de la nutrició clínica.

AVALUACIÓ

Segons la Normativa acadèmica dels estudis de grau de la UVic-UCC, aprovada per Consell de Direcció de la Universitat, l'avaluació de les pràctiques té lloc en una única convocatòria per matrícula i no hi ha avaluació complementària.

Període únic d'avaluació

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

Segons la Normativa acadèmica dels estudis de grau de la UVic-UCC en les pràctiques curriculars són motiu de suspens:

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

Important

El plagi o la còpia de treball aliè es penalitzen a totes les universitats i, segons la Normativa dels drets i deures dels estudiants de la UVic-UCC, constitueixen faltes greus. És per això que en el transcurs d'aquesta assignatura qualsevol indicatiu de plagi o apropiació indeguda de textos o idees d'altres persones (ja siguin d'autors, Internet o companys de classe) es tradueix de manera automàtica en un suspens.

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

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

- Salas-Salvadó, J., Bonada, A., Trallero, R., Saló, M.E., Burgos, R. (2019). *Nutrición y Dietética Clínica* (4 ed.). Elsevier.

Treball de Fi de Grau (4774)

Tipologia: Treball de Fi de Grau (TFG)

Crèdits: 6,0

Semestre: Anual

Llengua d'impartició: català, anglès

PROFESSORAT RESPONSABLE

- Judit Bort Roig

OBJECTIUS

Tal com estableix la normativa vigent, el Treball de Fi de Grau (TFG) forma part de tots els estudis universitaris de grau de totes les universitats. Els aspectes relacionats amb el TFG estan regulats en la Normativa acadèmica dels estudis de grau de la UVic.

El Treball de Fi de Grau és el resultat de la formació i experiència adquirides en el decurs dels ensenyaments del grau i ha de permetre a l'estudiant mostrar el nivell d'adquisició de les competències de la titulació i dels principis que fonamentaran la seva futura tasca professional. El TFG té una sola convocatòria per matrícula.

Objectius

- Desenvolupar i presentar un projecte basat en l'evidència centrat en un problema de la disciplina de la nutrició humana i la dietètica.

RESULTATS D'APRENTATGE

- RA1. Participa en el disseny d'estudis de dieta total.
- RA2. Recopila i interpreta dades i informacions sobre les quals pot fonamentar les seves conclusions, que inclouen reflexions sobre assumptes de caire social, científic o ètic en l'àmbit de la dietètica i nutrició humana.
- RA3. Utilitza el llenguatge audiovisual i els seus diferents recursos per expressar i presentar continguts vinculats al coneixement específic de l'àmbit.
- RA4. Mostra habilitats per a l'anàlisi de situacions des d'una perspectiva global i integral i hi relaciona elements socials, culturals, econòmics i polítics segons correspongui.
- RA5. Mostra habilitats per a la reflexió crítica en els processos vinculats a l'exercici de la professió.
- RA6. Avalua de forma global els processos d'aprenentatge portats a terme d'acord amb les planificacions i objectius plantejats i estableix mesures de millora individual.
- RA7. Resol problemes i situacions pròpies del desenvolupament professional amb actituds emprenedores.
- RA8. Elabora informes i documents escrits (principalment de caràcter tècnic) amb correcció ortogràfica i gramatical en català, espanyol i anglès.
- RA9. Comunica a tot tipus d'audiències (especialitzades o no) de manera clara i precisa coneixements, idees, problemes i solucions.

COMPETÈNCIES

Generals

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

Específiques

- Actuar d'acord amb els principis ètics i manejar la informació sanitària i nutricional de manera segura, tenint en compte que es tracta d'elements essencials de la professió d'un dietista-nutricionista.
- Comprendre les bases elementals de l'emprenedoria com a estratègia per identificar i resoldre problemes emergents en l'àmbit de l'alimentació i de la nutrició humana.
- Elaborar i participar en el disseny, organització, gestió i avaluació dels diferents serveis d'alimentació de restauració col·lectiva.
- Intervenir en el disseny, planificació, anàlisi i avaluació de programes d'educació dieteticonutricional i participar en activitats de promoció, prevenció i protecció de la salut en l'àmbit comunitari.
- Mostrar coneixements sobre l'activitat investigadora bàsica i l'aplicació del mètode científic per a la resolució de problemes i comprendre la importància i limitacions que tenen en matèria sanitària i nutricional.
- Participar en l'activitat bàsica d'investigació, desenvolupament, comercialització, etiquetatge, comunicació i màrqueting dels productes d'alimentació d'acord amb els coneixements científics i donar resposta als problemes i a les necessitats socials dels consumidors i de les normatives actuals.

Bàsiques

- Ser capaç de transmetre informació, idees, problemes i solucions a un públic especialitzat i no especialitzat.
- Tenir la capacitat de recollir i interpretar dades rellevants (normalment dins de l'àrea d'estudi pròpia) per emetre judicis que incloguin una reflexió sobre temes importants de caràcter social, científic o ètic.

Transversals

- Actuar amb esperit i reflexió crítics davant el coneixement en totes les seves dimensions. Mostrar inquietud intel·lectual, cultural i científica i compromís cap al rigor i la qualitat en l'exigència professional.
- Emprar diferents formes de comunicació, tant orals com escrites o audiovisuals, en la llengua pròpia i en llengües estrangeres, amb un alt grau de correcció en l'ús, la forma i el contingut.
- Projectar els valors de l'emprenedoria i la innovació en l'exercici de la trajectòria personal acadèmica i professional, a través del contacte amb diferents realitats de la pràctica i amb motivació envers el desenvolupament professional.

CONTINGUTS

En el Treball de Fi de Grau l'activitat principal consisteix a integrar els coneixements que l'alumne ha assolit durant els seus estudis de grau.

AVALUACIÓ

Segons la Normativa de la UVic, aprovada per Consell de Direcció de la Universitat, l'avaluació del TFG té lloc en una única convocatòria per matrícula i no hi ha avaluació complementària.

Període únic d'avaluació

L'avaluació és individual i es basa en 3 conceptes: el procés d'elaboració o seguiment, la memòria i la presentació i defensa oral.

- Procés d'elaboració o informe de seguiment (20 %): en aquest procés l'estudiant rep el suport d'un tutor/a que l'orienta i li dona suport. El tutor i l'estudiant han d'establir un pla de treball i un pla de tutories en els quals s'especifiqui la periodicitat, de manera que el tutor pugui seguir el procés d'elaboració del treball, orientar en la redacció de la memòria escrita i en l'elaboració de la exposició oral i de la defensa pública. Al final del primer semestre es fa una avaluació intermèdia i aquesta qualificació aporta el 50 % de la nota final de seguiment.
- Memòria escrita (60 %): en aquest document escrit l'alumne deixa constància de tot el projecte i és el resultat final de tot el procés. Ha d'estar elaborat seguint les pautes que l'alumne troba indicades a l'aula virtual. Aquestes indicacions han estat elaborades per poder avaluar un projecte tal com es fa en el context real i per poder equilibrar el nivell d'exigència d'aquest treball en el context acadèmic i, per tant, de les competències que s'han d'avaluar.
- Presentació oral i defensa (20 %): la defensa pública dels TFG es fa presencialment a la UVic. L'estudiant ha de presentar el seu treball davant d'un tribunal format per tres membres (president, secretari i vocal) que prèviament hauran llegit la memòria escrita i valoraran la presentació oral. És un acte acadèmic de caràcter públic. La durada és de 30 minuts com a màxim i estaran repartits de la manera següent: 7 minuts per a l'exposició oral i un màxim de 10 minuts per a les preguntes del tribunal i les respostes de l'alumne.

La qualificació global i final del TFG és individual i l'elabora el tribunal tenint presents tots tres conceptes.

Important

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

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

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

- Argimon Pallás, J.M., i Jiménez Villa, J. (2012). *Métodos de investigación: Clínica y epidemiológica* (4 ed.). Elsevier.
- Benito, R. (2020). *Guia per elaborar citacions bibliogràfiques en format APA 7a edició: Basada en el Publication manual of the American Psychological Association: 2a ed. revisada i ampliada: setembre 2022*. Recuperat de <http://hdl.handle.net/10854/6275>
- Lumbreras, B., Ronda, E. Riuz-Cantero, MT (2018). *Cómo elaborar un proyecto en ciencias de la salud*. Recuperat de <https://www.esteve.org/ca/libros/como-elaborar-un-proyecto-en-ciencias-de-la-salud/>
- Verd, J.M., i Lozares, C (2016). *Introducción a la investigación cualitativa: Fases, métodos y técnicas*. Síntesis.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA

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

ASSIGNATURES OPTATIVES

Ajudes Ergogèniques en l'Esport (4775)

Tipologia: Optativa (OP)

Crèdits: 3,0

Grup	Llengua d'impartició	Professorat
G11, presencial, matí	català	Antoni Solà Perez
G19, semipresencial, matí	espanyol	Antoni Solà Perez

OBJECTIUS

L'assignatura *Ajudes Ergogèniques en l'Esport* forma part de la matèria de Nutrició Esportiva, inclosa en el mòdul d'Optativitat, corresponent a la formació optativa del grau en Nutrició Humana i Dietètica. No hi ha requeriments previs, però és recomanable haver cursat l'assignatura de *Nutrició i Esport*.

Els objectius d'aquesta assignatura són:

- Assolir les competències necessàries per assessorar qualsevol individu en qualsevol situació i/o edat en l'ús de complements alimentaris i/o ajudes ergogèniques nutricionals.
- Conèixer tecnologies aplicades a l'esport que tenen relació amb la nutrició.
- Experimentar com diferents suplementos nutricionals poden respondre d'una manera diferent en diferents individus i com poden respondre d'una manera diferent en funció de l'estat nutricional d'aquest individu.
- Conèixer les eines dels laboratoris de Ciències de l'Activitat Física i de l'Esport i/o Medicina de l'Esport.
- Valorar la necessitat d'integració amb els graduats en Ciències de l'Activitat Física i de l'Esport.
- En aquesta assignatura optativa els estudiants ampliaran els coneixements en relació amb les ajudes ergogèniques i els seus efectes sobre el rendiment esportiu, i també sobre els tipus, la classificació i els usos d'aquestes ajudes en les diferents situacions i àmbits esportius.

RESULTATS D'APRENTATGE

- RA1. Planifica estratègies nutricionals tenint en compte els suplementos esportius per a situacions especials de la competició esportiva.
- RA2. Identifica les necessitats nutricionals i hídriques que l'esportista pot presentar quan es troba en situacions i ambients especials per a l'adaptació de la seva pauta alimentària i la millora del rendiment.
- RA3. Coneix i sap aplicar diferents eines i tecnologies disponibles per poder millorar l'assessorament en matèria de suplementació nutricional.
- RA4. Adquireix una major capacitat crítica i de raonament en relació amb la suplementació esportiva.

COMPETÈNCIES

Específiques

- Dissenyar i implementar plans d'alimentació per a persones i/o grups sans (població infantil, dones embarassades, esportistes, ...) o malalts tenint en compte les diferents tècniques i productes de suport nutricional disponibles i l'àmbit de competència del dietista-nutricionista.

Bàsiques

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

Transversals

- Projectar els valors de l'emprenedoria i la innovació en l'exercici de la trajectòria personal acadèmica i professional, a través del contacte amb diferents realitats de la pràctica i amb motivació envers el desenvolupament professional.

CONTINGUTS

- 1.Descripció general de les ajudes ergogèniques
- 2.Criteris de classificació: ajudes permeses i no permeses
- 3.Tipus d'ajudes i efectes sobre el rendiment esportiu
- 4.Contaminació dels suplementos nutricionals. Regulació i control antidopatge
- 5.Preparacions gastronòmiques
- 6.Índex glicèmic / càrrega
- 7.Test de lactat (afectació segons la ingesta)
- 8.Test de substrat en repòs i durant l'activitat (resposta segons la ingesta)
- 9.Test de RM (resposta segons la ingesta de cafeïna)

AVALUACIÓ

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

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

Període ordinari

La nota global de l'assignatura ve determinada per:

- Assistència global: 10%
- Participació activa: 10%
- Pràctica 1: 20%
- Pràctica 2: 20%
- Pràctica 3: 20%
- Pràctica 4: 20%

Període d'avaluació complementària

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

- Pràctica 1: recuperable; 20%
- Pràctica 3: recuperable; 20%

Important

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

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

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

- Domínguez Herrera, Raul., Mata Ordoñez, Fernando., (2017). *Nutrición Deportiva Aplicada: Guía para Optimizar el Rendimiento* (1 ed.). ICB EDITORES.
- González, Gross., María Marcela (2021). *Nutrición deportiva: Desde la fisiología a la práctica* (2021 ed.). Panamericana.
- Jeukendrup, Asker., Gleeson, Michael., (2019). *Nutrición Deportiva : Sport Nutrition, Third Edition* (1 ed.). Ediciones Tutor S.A.
- Matabosch., Pijuan., Martí (2019). *Una nueva línea de entrenamiento: Avance tecnológico al servicio del fútbol* (2019 ed.). FDL MART.

Alimentació i Medi Ambient (4784)

Tipologia: Optativa (OP)

Crèdits: 3,0

Grup	Llengua d'impartició	Professorat
G11, presencial, matí	català	Feliu López Gelats
G19, semipresencial, matí	espanyol	Feliu López Gelats

OBJECTIUS

L'assignatura de *Nutrició i Medi Ambient* forma part de la matèria d'Estratègies d'Intervenció en Alimentació i Salut, inclosa dins del mòdul d'Optativitat corresponent a la formació optativa del grau en Nutrició Humana i Dietètica.

Els objectius generals d'aquesta assignatura són:

- Conèixer els diferents sistemes agroalimentaris.
- Aprendre a interpretar el lligam entre la sostenibilitat del sistema agroalimentari i la salut de les persones.
- Relacionar la sostenibilitat amb les recomanacions alimentàries.
- Conèixer i saber interpretar l'impacte mediambiental, social i econòmic de les dietes.
- Desenvolupar i adquirir eines i competències que permetin planificar consells i recomanacions alimentàries més sostenibles.

RESULTATS D'APRENTATGE

- RA1. Avalua pràctiques professionals en contextos emergents i globals i proposa línies d'intervenció ajustades a les diferents realitats.
- RA2. Dissenya intervencions que atenen necessitats del àmbit de manera multidisciplinària.

COMPETÈNCIES

Específiques

- Intervenir en el disseny, planificació, anàlisi i avaluació de programes d'educació dieteticonutricional i participar en activitats de promoció, prevenció i protecció de la salut en l'àmbit comunitari.

Transversals

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

CONTINGUTS

1. Dietes sostenibles
 - 1.1. Sostenibilitat i sistema alimentari
 - 1.2. 'Punts calents' d'insostenibilitat
2. Sistemes de producció agroalimentaris
 - 2.1. Evolució del sistema de producció agroalimentaris
 - 2.2. La producció industrial i la Revolució Verda
 - 2.3. La producció ecològica
 - 2.4. De l'agroecologia a la sobirania alimentària
3. El trilema dieta, salut i sostenibilitat
 - 3.1. Impacte de la dieta en la salut i el medi ambient
4. Iniciatives nutricionals més sostenibles
 - 4.1. Guies nutricionals per a una alimentació més sostenible i sana
 - 4.2. Eines d'educació nutricional més sostenibles
 - 4.3. Iniciatives de base per a una nutrició més sostenible

AVALUACIÓ

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

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

Període ordinari

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

- Treball final (40 % de la nota final de l'assignatura / recuperable)

- Resolució d'exercicis, casos i de sessions pràctiques obligatòries (60 % de la nota final de l'assignatura / no recuperable)

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

Període d'avaluació complementària

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

Important

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

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

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

- Ackerman-Leist, Philip (2013). *Rebuilding the Foodshed: How to create local, sustainable and secure food systems* (1 ed.). Chelsea Green Publishing.
- Benjamin, Darryl., Virkler, L (2016). *Farm to Table: The essential guide to sustainable Food Systems for Students, Professionals and Consumers* (1 ed.). Chelsea Green Publishing.
- Nestle, M (2012). *Food Politics: How the food industry influences nutrition and Health* (10 ed.). University of California Press.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA

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

Dietoteràpia Infantil (4778)

Tipologia: Optativa (OP)

Crèdits: 3,0

Grup	Llengua d'impartició	Professorat
G11, presencial, matí	català	Mirian Lozano Marcos
G19, semipresencial, matí	espanyol	Mirian Lozano Marcos

OBJECTIUS

L'assignatura *Dietoteràpia Infantil* forma part de la matèria d'Estratègies d'Intervenció en Alimentació i Salut, inclosa en el mòdul d'Optativitat, corresponent a la formació optativa del grau en Nutrició Humana i Dietètica. No hi ha requeriments previs, però és recomanable haver cursat les assignatures de la matèria de Dietoteràpia i Nutrició Clínica i de les assignatures de *Fisiopatologia I i II*.

Aquesta assignatura optativa pretén reforçar els coneixements adquirits en l'àrea de la nutrició clínica, però se centra en el tractament dietoterapèutic en l'edat infantil.

Els objectius que els estudiants han d'assolir són:

- Adquirir els conceptes genèrics de la nutrició infantil.
- Planificar una alimentació correcta adaptada a l'edat pediàtrica i a cadascuna de les diferents patologies.

RESULTATS D'APRENTATGE

- RA1. Sap atendre les necessitats de salut de col·lectius amb necessitats especials.
- RA2. Implementa plans d'alimentació per a individus malalts en l'àmbit pediàtric.
- RA3. Utilitza recursos i aplica adequadament tècniques d'intervenció grupal i individual.
- RA4. Transmet informació a la població de forma adequada utilitzant registres adequats per al públic especialitzat i no especialitzat.

COMPETÈNCIES

Específiques

- Dissenyar i implementar plans d'alimentació per a persones i/o grups sans (població infantil, dones embarassades, esportistes, ...) o malalts tenint en compte les diferents tècniques i productes de suport nutricional disponibles i l'àmbit de competència del dietista-nutricionista.

Bàsiques

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

CONTINGUTS

- 1.Introducció a la nutrició pediàtrica
- 2.Alimentació infantil
- 3.Valoració de l'estat nutricional en l'edat pediàtrica
- 4.Alimentació en nens prematurs
- 5.Alteracions del sistema digestiu
- 6.Fibrosi quística
- 7.Dietes cetogèniques

AVALUACIÓ

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

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

Període ordinari

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

- Resolució de casos: 30 %, no recuperable
- Activitat de curs: 20 %, no recuperable
- Examen teòric i pràctic: 45 %, recuperable

Període d'avaluació complementària

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

Important

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

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

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

- Bueno M, Sarría A, Pérez-González JM. (2007). *Nutrición en Pediatría* (3 ed.). Ergon.
- Segarra Cantón O, Redecillas Ferreiro S, Clemente Bautista S (2022). *Guía de Nutrición Pediátrica Hospitalaria* (5 ed.). Ergon.
- Tojo, R. (2001). *Tratado de Nutrición Pediátrica* (1 ed.). Doyma.

E-Salut (4785)

Tipologia: Optativa (OP)

Crèdits: 3,0

Grup	Llengua d'impartició	Professorat
G19, semipresencial, matí	anglès	Juan Antonio De los Cobos Molina

OBJECTIUS

L'assignatura E-Salut forma part de la matèria *Estratègies d'Intervenció en Alimentació i Salut*, inclosa dins del mòdul d'Optatives corresponent a la formació Optativa del Grau en Nutrició Humana i Dietètica. No hi ha requeriments previs però cal tenir coneixements d'anglès per poder-la seguir.

Els objectius generals d'aquesta assignatura són:

- Conèixer les característiques de la informació de la salut en les xarxes socials.
- Saber identificar i utilitzar les eines TIC més adequades en funció dels objectius plantejats.
- Ser capaç de dissenyar intervencions d'infermeria utilitzant les TIC com a eina facilitadora.
- Saber com gestionar les dades clíniques dels pacients en sistemes d'informació.
- Conèixer les eines informàtiques més adients per als pacients en tractaments d'infermeria.
- Utilitzar els videojocs, la tecnologia robòtica i la realitat virtual en la teràpia d'infermeria.
- Utilitzar la informàtica de la salut en recerca.

RESULTATS D'APRENENTATGE

- RA1. Analitza la influència dels nous mitjans interactius de comunicació en la informació dietètico-nutricional i de salut.
- RA2. Es desenvolupa correctament en l'ús general de les TIC i en especial en els entorns tecnològics propis de l'àmbit professional.
- RA3. Utilitza el llenguatge audiovisual i els seus diferents recursos, per expressar i presentar continguts vinculats al coneixement específic de l'àmbit.

COMPETÈNCIES

Generals

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

Transversals

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

CONTINGUTS

1- E-health use in dietetics and nutrition

- Introduction
- Definition of e-health
- Opportunities and advantages of integration of e-health in dietetics and nutrition
- Barriers in the use of e-health in dietetics and nutrition practice
- Recommendations for e-health in dietetics and nutrition

2- Electronic Health Record (EHR) systems in dietetics and nutrition practice

- Benefits of use EHR in dietetics and nutrition
- Most useful EHR functionalities for dietetics and nutrition professionals
- Managing the privacy of patient data

3- Use of apps in dietetics and nutrition treatments

- Patient education apps and clinical reference guides
- Staff/student education
- Clinical use and integration with HIS

4- Use of video games

- Why video games can be useful
- Video games key features
- Video games therapeutic use
- Comparison with conventional nursery
- Most relevant video games solutions

5- Use of robotics

- Why robotics can be useful

- History of robotic use in dietetics and nutrition
 - Basic functionalities
 - Robots classification
 - Most relevant robotics solutions
- 6- Use of virtual reality technologies
- Why the use of virtual reality improves patient outcomes
 - Virtual reality for training professionals
 - Virtual reality for treatments
 - Most relevant virtual reality solutions
- 7- E-health research and future
- Research projects description
 - Future of e-health in dietetics and nutrition
 - Most relevant information sources in e-health

AVALUACIÓ

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

- Període ordinari, que té lloc de forma integrada al procés formatiu i durant el període lectiu.
- Període d'avaluació complementària, en el qual l'estudiant pot ser avaluat altra vegada d'aquelles tasques, activitats o proves que no s'hagin superat satisfactòriament en el marc del primer període.
- Per a l'avaluació de procés de l'assignatura es tindrà en compte la realització de les activitats de treball personal i grupal (el lliurament/execució de totes les activitats de l'avaluació és improrrogable).

La puntuació global de l'assignatura serà el resultat de la suma obtinguda de les diferents tasques i de l'examen final. Per poder calcular aquesta suma caldrà haver aprovat l'examen.

Els percentatges són els següents:

- Treballs i exercicis individuals (no recuperables): 30 %
- Treball en grup (no recuperable): 20 %
- Examen (recuperable): 50 %
- Cal haver aprovat l'examen per poder fer mitjana entre tots els ítems.

Important

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

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

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

- Management Association, Information Resources (2015). *E-Health and Telemedicine: Concepts, Methodologies, Tools, and Applications*. Recuperat de https://books.google.es/books/about/E_Health_and_Telemedicine_Concepts_Metho.html?id=GGq2CgAAQBAJ&redir_esc=y
- Marlene Maheu, Ace Allen, Pamela Whitten (2008). *e-Health, Telehealth, and Telemedicine: A Guide to Startup and Success* (1 ed.). John Wiley & Sons, 2002.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA

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

Nutrició i Cooperació en Situacions d'Emergències Nutricionals (4781)

Tipologia: Optativa (OP)

Crèdits: 3,0

Grup	Llengua d'impartició	Professorat
G11, presencial, matí	anglès	Carme Roure Pujol
G19, semipresencial, matí	anglès	Carme Roure Pujol

OBJECTIUS

Millions of people worldwide do not have enough food to lead a healthy and active life. Physical and mental development in children are affected, and many dies before reaching the age of five due to illnesses that in developed countries can be prevented and controlled. According to the World Health Organization, 45% of infant mortality is due to problems related to malnutrition. Fighting food crises is more than providing food, the causes are diverse and, at all times, an appropriate strategy should be determined and adapted to the context.

The purpose of this course serves as an introduction to the food insecurity contexts and the management of undernutrition for nutritionist, nursing and medical professionals.

Objectives of the course:

- Draw on a conceptual framework for the causes of malnutrition.
- Define food security and how to measure it.
- Identify different types of malnutrition including micronutrient deficiencies.
- Use of standard methods to assess acute malnutrition individually and collectively.
- Know the different nutritional strategies for preventing and treating acute malnutrition.

RESULTATS D'APRENENTATGE

By the end of this module, students should be able to:

- RA1. Demonstrate advanced knowledge of human nutrition in terms of food, diet and health, at biological, social, cultural and policy levels.
- RA2. Interpret and synthesise different types of data used to analyse and assess nutritional problems at individual and population.
- RA3. Identify and formulate appropriate responses and intervention strategies to address nutritional issues, taking into account the public health and social policy contexts.
- RA4. Apply knowledge of effective teamworking and communication skills to solve problems and achieve specific goals.

COMPETÈNCIES

Generals

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

Específiques

- Intervenir en el disseny, planificació, anàlisi i avaluació de programes d'educació dieteticonutricional i participar en activitats de promoció, prevenció i protecció de la salut en l'àmbit comunitari.

Bàsiques

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

Transversals

- Actuar amb esperit i reflexió crítics davant el coneixement en totes les seves dimensions. Mostrar inquietud intel·lectual, cultural i científica i compromís cap al rigor i la qualitat en l'exigència professional.
- Mostrar habilitats per a l'exercici professional en entorns multidisciplinaris i complexos, en coordinació amb equips de treball en xarxa, ja sigui en entorns presencials o virtuals, mitjançant l'ús informàtic i informacional de les TIC.

CONTINGUTS

- 1.Introduction to malnutrition
 - 1.1.Global trends in malnutrition
 - 1.2.Main causes and consequences of malnutrition
- 2.Introduction to food security and assessment
- 3.Types of malnutrition. Classification
- 4.Individual evaluation: introduction to measures and anthropometric indices

- 5. Collective evaluation: introduction to nutrition assessments
- 6. Nutritional interventions
 - 6.1. Introduction to nutrition strategies: preventive and treatment
 - 6.2. Introduction to the management of acute malnutrition (SAM & MAM)
 - 6.3. Specialised nutritional products

AVALUACIÓ

According to the regulations of the UVic approved by the Board of Directors there will be a single official call that will include two different assessment periods:

Ordinary period: continuous evaluation of the activities carried out by the student through:

- Activities from reading articles, watching videos, exercises, and participation in debates, (35 % of the final grade / non-recoverable)
- Oral and written presentation of a case study (35 % of the final grade / the written presentation is recoverable)
- Individual test. It will be in the form of multiple-choice and short questions (30 % of the final grade / recoverable)

The final grade will be the result of the weighting of the marks obtained in each of the parts and the subject is passed if a score greater than or equal to 5 is obtained.

Complementary evaluation period: the student who does not pass some of the activities considered recoverable, can recover them during this period, always that the total of parts does not suppose 50%.

The final grade in this period is calculated by making the weighted average of the marks obtained in each of the parts, using the last grade obtained in the ordinary and complementary assessment. The subject is approved if a score greater than or equal to 5 is obtained.

Note

The activities can be modified according to the teaching staff, dynamics, and circumstances of each class group.

Important

Plagiarism or copying other people's work is penalized in all universities and according to the rules of rights and duties of the students of the University of Vic constitutes serious offenses. That is why during this course, any hint of plagiarism or misappropriation of texts and ideas of others (authors, Internet or class colleagues) will automatically suspend.

To facilitate proper citation of texts and materials, consult the guidelines and rules of academic citation available on the UVic library website.

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

- Beaglehole, R., Bonita, R., Kjellstrom, T. (2006). *Basic Epidemiology: 2nd edition*. Recuperat de http://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/43541/9241547073_eng.pdf?sequence=1
- Emergency Nutrition Network (ENN) (1996). *ENN is working with programmers, policy makers and researchers to strengthen knowledge and evidence to overcome malnutrition*. Recuperat de <http://www.ennonline.net>
- Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) (2022). *The State of Food Security and Nutrition in the World - SOFI : The State of Food Security and Nutrition in the World. Transforming food systems for food security, improved nutrition and affordable healthy diets for all*. Recuperat de <http://www.fao.org/documents/card/en/c/ca9692en>
- World Food Programme (WFP) (2009). *Emergency Food Security Assessment Handbook (EFSA) : Food Security Analysis Service*. Recuperat de http://documents.wfp.org/stellent/groups/public/documents/manual_guide_p roced/wfp203246.pdf
- World Health Organization (2019). *Nutrition in universal health coverage*. Recuperat de <https://www.who.int/publications/i/item/WHO-NMH-NHD-19.24>

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA

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

Psicologia de l'Alimentació (4782)

Tipologia: Optativa (OP)

Crèdits: 3,0

Grup	Llengua d'impartició	Professorat
G11, presencial, matí	català	Miriam Molas Tuneu
G19, semipresencial, matí	espanyol	Miriam Molas Tuneu

OBJECTIUS

L'assignatura de *Psicologia de l'Alimentació* forma part de la matèria d'Estratègies d'Intervenció en Alimentació i Salut, inclosa dins del mòdul d'*Optativitat*, corresponent a la formació optativa del grau en Nutrició Humana i Dietètica.

Els objectius generals d'aquesta assignatura són:

- Dominar les estratègies psicològiques necessàries per a l'abordatge del canvi d'hàbits en la conducta alimentària.
- Conèixer les bases psicològiques i socials que intervenen en la conducta alimentària.
- Dominar estratègies, individuals i grupals, que permetin implementar estils de vida saludables en matèria d'alimentació.
- Saber identificar i conèixer les característiques dels principals trastorns de la conducta alimentària.

RESULTATS D'APRENTATGE

- RA1. Coneix les principals funcions de l'alimentació i les seves bases psicològiques i la relació amb les emocions humanes.
- RA2. Aplica les bases psicosocials de la conducta alimentària per a l'abordatge dietètic en l'atenció de l'usuari.
- RA3. Coneix els principals models explicatius d'adquisició del canvi en els hàbits i en la dieta alimentària.
- RA4. Coneix i aplica l'estratègia d'entrevista motivacional i els principals conceptes teòrics que hi estan relacionats.
- RA5. Coneix els principals trastorns existents de la conducta alimentària i de la ingesta d'aliments.
- RA6. Utilitza recursos i aplica adequadament tècniques d'intervenció grupal i individual.

COMPETÈNCIES

Específiques

- Participar activament en la planificació i desenvolupament de polítiques alimentàries i de nutrició d'acord amb el coneixement del funcionament local, estatal i internacional dels diferents sistemes sanitaris i de les polítiques de salut i de nutrició.

Bàsiques

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

CONTINGUTS

Tema 1. Introducció a la psicologia de l'alimentació

- 1.Evolució de l'alimentació
- 2.Funcions bàsiques de l'alimentació
- 3.Factors psicosocials i bases psicològiques de l'alimentació
- 4.Emocions i alimentació

Tema 2. Aproximació a la teoria del canvi

- 1.Recursos personals relacionats amb el canvi
- 2.Model explicatius d'adquisició del canvi
- 3.Factors de la comunicació personal com a professional de la salut

Tema 3. Entrevista motivacional

- 1.Concepte d'ambivalència
- 2.Fases del canvi
- 3.Tècnica d'entrevista motivacional

Tema 4. Resistència i procés de canvi

- 1.Passos a seguir i abordatge d'imprevistos a consulta

Tema 5. Trastorns de la conducta alimentària i de la ingesta d'aliments

- 1.Definició, símptomes i factors de risc
- 2.Síntesis dels principals trastorns de la conducta alimentària

AVALUACIÓ

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

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

1. Període ordinari

Avaluació continuada de les activitats dutes a terme per l'estudiant. Per a l'avaluació de procés de l'assignatura es tindran en compte les activitats de treball personal i grupal (el lliurament/execució de totes les activitats de l'avaluació és improrrogable).

La puntuació global de l'assignatura serà el resultat de la suma obtinguda de les diferents tasques i de l'examen final. Per poder fer aquesta suma caldrà haver aprovat l'examen.

Els percentatges són els següents:

- Treballs i exercicis individuals: 20 %, no recuperable
- Treball en grup: 30 %, no recuperable
- Examen: 50 %, recuperable

La nota final de l'assignatura serà el resultat de la ponderació de les notes obtingudes en cadascuna de les parts. S'aprova l'assignatura si s'obté una nota igual o superior a 5. Cal haver aprovat l'examen amb nota igual o superior a 5 per a poder fer mitjana entre tots els ítems.

2. Període d'avaluació complementària

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

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

Important

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

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

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

- Miller, William R.; Rollnick, Stephen (2015). *La entrevista motivacional: Ayudar a las personas a cambiar* (3 ed.). Paidós.
- Ogden, J. (2005). *Psicología de la alimentación: comportamientos saludables y trastornos alimenticios* (1 ed.). Morata.
- Ogden, J. (2018). *Health Psychology* (6 ed.). Open University Press.
- Ogden, J. (2018). *The Psychology of Dieting (The Psychology of Everything)* (1 ed.). Taylor&Francis.
- Wansink, B. (2011). *Mindless Eating.: Why we eat more than we think* (1 ed.). Random House.

Restauració, Creativitat i Gastronomia (4783)

Tipologia: Optativa (OP)

Crèdits: 3,0

Grup	Llengua d'impartició	Professorat
G11, presencial, matí	català	Francesc Molera Fabré

OBJECTIUS

L'assignatura *Restauració, Creativitat i Gastronomia* forma part de la matèria d'Estratègies d'Intervenció en Alimentació i Salut, inclosa en el mòdul d'Optativitat, corresponent a la formació optativa del grau en Nutrició Humana i Dietètica. No hi ha requeriments previs, però és recomanable haver cursat l'assignatura *Tecnologia Culinària*.

Els objectius generals d'aquesta assignatura són:

- Conèixer estratègies de restauració i creativitat aplicables a la planificació dietètica per millorar els plats i menús prescrits des del punt de vista de qualitat organolèptica i nutricional.
- Donar eines per adaptar l'oferta gastronòmica a la situació fisiològica i/o patològica de l'usuari i/o a les necessitats del centre (escoles, residències, menjadors socials...).

RESULTATS D'APRENTATGE

- RA1. Atén les necessitats de salut de col·lectius amb necessitats especials.
- RA2. Utilitza els ingredients i aliments apropiats per al disseny i elaboració de plats i menús creatius adaptats a les necessitats dels usuaris.
- RA3. Aplica els seus coneixements a la resolució de problemes en àmbits laborals complexos o professionals i especialitzats que requereixen l'ús d'idees creatives i actuals.

COMPETÈNCIES

Generals

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

Transversals

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

CONTINGUTS

1. Les cuines del Mediterrani
2. Les cuines del món
3. Cuina de mercat
4. Solucions culinàries per a fenilcetonúria
5. Solucions en la introducció d'aliments crítics en la infància
6. Cuina creativa en base a les modificacions de textures
7. Al·lèrgies i intoleràncies
8. Processos de creativitat

AVALUACIÓ

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

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

Període ordinari

Avaluació continuada a partir de l'assistència a les sessions pràctiques al Laboratori del Gust i de l'elaboració dels informes corresponents.

Període d'avaluació complementària

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

Avaluació

Seguiment d'activitats d'avaluació continuada/pràctiques (no recuperable) 70%

Activitats 30%

Important

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

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

Seguiment del treball fet a les pràctiques

L'assistència a les pràctiques és obligatòria.

La nota de les sessions pràctiques del grup presencial es calcularà a partir dels ítems següents:

- Assistència i puntualitat (essent un 10 l'assistència, un 5 la falta de puntualitat o marxar abans de l'aula sense causa justificada i un 0 la no assistència sense causa justificada)
- Higiene i vestimenta de treball (cal dur bata, cabell recollit i mantenir una bona higiene personal)
- Neteja dels espais de treball
- Memòria de pràctiques (dificultats i resultats obtinguts, valoració organolèptica, opinió personal, documentació extre...)
- Participació i actitud proactiva

La nota de les sessions pràctiques del grup semipresencial es calcularà a partir dels següents ítems

- Puntualitat en l'entrega de la tramesa
- Documentació fotogràfica acurada i de tot el procés d'elaboració de la pràctica
- Ordre i pulcritud en l'entrega de la pràctica
- Memòria de la pràctica (dificultats i resultats obtinguts, valoració organolèptica, opinió personal, documentació extre...)

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

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

- Fàbrega, Jaume (-1). *La cuina mediterrània*. L'Isard.
- González, Carlos. (2000). *Mi niño no me come* (5 ed.). Temas de hoy.
- McGee, Harold., (2007). *La cocina y los alimentos*. Circulo de lectores.
- Muncunill i Morales, Èric. (2012). *La reposteria de Èric*. Nutricia Barcelona: Sant Joan de Déu.
- This, Hervé. (1996). *El secreto de los pucheros*. Editorial acribia.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA

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

Teràpies Complementàries Aplicades a l'Àmbit de la Dietètica (4780)

Tipologia: Optativa (OP)

Crèdits: 3,0

Grup	Llengua d'impartició	Professorat
G11, presencial, matí	català	Blanca Ribot Serra
G19, semipresencial, matí	espanyol	Blanca Ribot Serra

OBJECTIUS

L'assignatura de *Teràpies Complementàries Aplicades a l'Àmbit de la Dietètica* forma part de la matèria d'Estratègies d'Intervenció en Alimentació i Salut, inclosa dins del mòdul d'Optativitat, corresponent a la formació optativa del grau en Nutrició Humana i Dietètica.

Aquesta assignatura optativa pretén donar a conèixer als estudiants les bases conceptuals de les diferents teràpies complementàries i treballar amb l'evidència científica de les teràpies que habitualment s'utilitzen en l'àmbit de la dietètica.

Els objectius generals d'aquesta assignatura són:

- Conèixer les diferents teràpies complementàries d'interès en l'àmbit de la dietètica.
- Determinar l'evidència científica d'aquestes teràpies complementàries.

RESULTATS D'APRENENTATGE

- RA1. Aplica els coneixements adquirits durant la seva formació de forma professional.
- RA2. Atén les necessitats de salut de col·lectius amb necessitats especials.
- RA3. Identifica les seves pròpies necessitats formatives i organitza el seu propi aprenentatge amb un elevat grau d'autonomia.
- RA4. Aplica els fonaments de la reflexió crítica als processos vinculats a l'exercici de la professió.
- RA5. Recopila i interpreta dades i informacions sobre les quals fonamenta les seves conclusions, que inclouen reflexions sobre assumptes de caire científic o ètic en l'àmbit de la nutrició humana i la dietètica.

COMPETÈNCIES

Generals

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

Específiques

- Dissenyar i implementar plans d'alimentació per a persones i/o grups sans (població infantil, dones embarassades, esportistes, ...) o malalts tenint en compte les diferents tècniques i productes de suport nutricional disponibles i l'àmbit de competència del dietista-nutricionista.

Transversals

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

CONTINGUTS

- 1.Introducció a les teràpies complementàries
- 2.Tipus de teràpies complementàries aplicades a l'àmbit de la dietètica. Evidència científica
 - 2.1.Flors de Bach
 - 2.2.Homeopatia
 - 2.3.Nutrició ortomolecular
 - 2.4.Fitoteràpia
 - 2.5.Acupuntura
 - 2.6.Altres
- 3.Suplements i/o complementos nutricionals

AVALUACIÓ

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

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

Període ordinari

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

- Resolució d'exercicis i casos (individual): 40% de la nota final de l'assignatura (no recuperable)
- Anàlisi crítica d'un article científic (individual): 10% de la nota final de l'assignatura (no recuperable)
- Anàlisi d'un tema d'una pàgina de divulgació, comprovació de la vericitat de les afirmacions (grup): 20% de la nota final de l'assignatura (recuperable)
- Treball grupal i exposició: 30% de la nota final de l'assignatura (recuperable)

Període d'avaluació complementària

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

Important

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

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

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

- GRECS. Grup de Recerca en Cures de la Salut (2019). *Guia de bones pràctiques basada en l'evidència: actualització 2018 : Millorem la qualitat de vida i el benestar de les persones mitjançant les teràpies naturals i complementàries* (1 ed.). Col·legi Oficial Infermeres i Infermers.
- Pamplona, J.D. (2004). *Enciclopedia de las plantas medicinales* (11 ed.). Safeliz.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA

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