



UNIVERSITAT DE VIC
UNIVERSITAT CENTRAL
DE CATALUNYA

GUIA DE L'ESTUDIANT 2017-2018

FACULTAT DE CIÈNCIES DE LA SALUT I EL BENESTAR
GRAU EN NUTRICIÓ HUMANA I DIETÈTICA



ÍNDEX

PRESENTACIÓ	1
FACULTAT DE CIÈNCIES DE LA SALUT I EL BENESTAR	2
CALENDARI ACADÈMIC	4
Calendari del centre	4
ORGANITZACIÓ DE L'ENSENYAMENT	5
PLA D'ESTUDIS	8
ASSIGNATURES OBLIGATÒRIES DE TERCER CURS	11
Dietètica Aplicada a Col·lectivitats	12
Elaboració de Projectes I	15
Entornament, Societat i Salut	20
Introducció a la Dietoteràpia	23
Nutrició Enteral i Parenteral	25
Patologia General II	28
Pràcticum I	31
Restauració Col·lectiva. Disseny i Organització	33
Dietoteràpia Aplicada I	36
Elaboració de Projectes II	39
Gestió de la Qualitat	43
Legislació Alimentària	46
Nutrició Comunitària	48
Psicosociologia de les Conductes Alimentàries	51
Toxicologia i Higiene Alimentària	54
Economia i Màrqueting	57
ASSIGNATURES OBLIGATÒRIES DE QUART CURS	59
Dietoteràpia Aplicada II	60
Estratègies d'Educació Alimentària i Nutricional	63
Pràcticum II	66
Tecnologia Culinària	68
Treball de Fi de Grau I	71
Pràcticum III	73
Treball de Fi de Grau II	76
ASSIGNATURES OPTATIVES	79
Alimentació en Grups amb Necessitats Especials	80
Alimentació i Activitat Física	83
Alimentació i Mitjans de Comunicació Social	86
Cooperació per al Desenvolupament	88
Dietoteràpia Infantil en Situacions de Cronicitat	91
Health Politics in Europe. Critical Readings of Documents in English	93
Planificació Dietètica en Formes Alternatives d'Alimentació	96
Restauració, Creativitat i Gastronomia	97
Trastorns de la Conducta Alimentària	99

PRESENTACIÓ

Fa 40 anys la Facultat de Ciències de la Salut i el Benestar de la Universitat de Vic - Universitat Central de Catalunya naixia amb el nom d'Escola d'Infermeria Osona i iniciava el seu viatge cap al desenvolupament del lideratge i de l'excel·lència acadèmica. El 1980 els estudis d'Infermeria passaven a ser diplomatura universitària i el centre s'adscribia a la UAB. L'any 1987, l'Escola d'Infermeria Osona s'integrava als Estudis Universitaris de Vic.

El maig de 1997, amb la Llei de Reconeixement de la Universitat de Vic pel Parlament de Catalunya, passava a denominar-se Escola Universitària de Ciències de la Salut i incorporava nous ensenyaments: Fisioteràpia (1997), Teràpia Ocupacional (1997), Nutrició Humana i Dietètica (1998) i Treball Social (2010). L'any 2011 l'Escola Universitària de Ciències de la Salut passava a ser la Facultat de Ciències de la Salut i el Benestar. Al llarg de tots aquests anys es consolida la identitat de la nostra facultat amb el lideratge de la Sra. Anna Bonafont en dues ocasions, de la Dra. Montse Valls i, durant els últims tres anys, de la Dra. Marga Pla.

El 2015 volem seguir consolidant el lideratge i l'excel·lència acadèmica a través de l'establiment de plans d'estudi innovadors que garanteixin el desenvolupament competencial dels professionals. El nostre objectiu és preparar la propera generació de líders en infermeria i també de líders en les altres disciplines integrades a la Facultat de Ciències de la Salut i el Benestar, ja sigui en els graus, els màsters o bé en els estudis de doctorat. Volem que els i les nostres alumnes esdevinguin professionals del futur, competents per liderar i transformar l'atenció en la salut i en les cures, capaços alhora de donar resposta a la ràpida i complexa evolució de l'entorn sanitari a través de l'excel·lència acadèmica i de la pràctica clínica, de la innovació, de la recerca i també de les associacions establertes amb la comunitat i amb iniciatives internacionals.

Des de les aules, els tallers i els laboratoris, fins a la capçalera del pacient i a la comunitat, ens volem distingir com una Facultat de referència, amb un model de formació singular i de qualitat, orientada a la recerca i a la innovació a nivell internacional, amb la finalitat de millorar la salut de la població i la qualitat de vida i d'eliminar les desigualtats en salut.

Com a exalumna de l'Escola d'Infermeria Osona, és un privilegi contribuir a promoure el llegat del nostre patrimoni. El conveni signat entre la UVic i el Consorci Hospitalari de Vic (CHV) constitueix el marc idoni perquè els professors/investigadors liderin i vetllin per l'excel·lència a l'aula, al laboratoris, en la simulació i en la pràctica clínica, i es generin sinergies que afavoreixin la recerca clínica i de resultats en salut, així com la innovació en un moment de canvi radical en l'atenció de la salut.

Degana de la Facultat de Ciències de la Salut i el Benestar
Universitat de Vic - Universitat Central de Catalunya

FACULTAT DE CIÈNCIES DE LA SALUT I EL BENESTAR

Estructura

La Facultat de Ciències de la Salut i el Benestar de la Universitat de Vic és una estructura d'ordenació, organització, gestió i coordinació d'ensenyaments conduents a l'obtenció de títols oficials de l'àmbit de Ciències de la Salut i Ciències Socials i Jurídiques.

Actualment s'imparteixen les titulacions homologades següents:

- Grau en Infermeria
- Grau en Fisioteràpia
- Graua en Teràpia Ocupacional
- Grau en Nutrició Humana i Dietètica
- Grau en Treball Social

- Màster Universitari en Atenció i Cures Pal·liatives
- Doctorat en Cures Integrals i Serveis de Salut

Les unitats bàsiques de docència i recerca són les Departaments, que agrupen el professorat en funció d'àrees de coneixement, d'estudi i recerca afins o compartides.

Al capdavant de cada departament hi ha un professor o professora que exerceix les funcions de director/a de departament.

Els òrgans de govern unipersonals de la FCSB són: degana, vicedegana, cap d'estudis, coordinadors/es de titulació, directors/es de departament i responsables d'àrees funcionals.

Els òrgans col·legiats de govern de gestió, coordinació i participació de la FCSB són: Consell de Govern, Consell de Direcció i Claustre de Centre.

Departaments

La unitat bàsica de docència i de recerca de la Facultat és el Departament, que agrupa el professorat en funció d'àrees de coneixement, estudi i recerca afins o compartides.

Al capdavant del departament hi ha un professor o professora que exerceix les funcions de director de Departament.

Els departaments de la Facultat de Ciències de la Salut i el Benestar són:

- Departament de Ciències de la Salut:
 - Director: Dr. Eva Cirera
- Departament de Ciències Socials i del Benestar:
 - Directora: Dra. Anna Ramon
- Departament de Ciències Bàsiques i Metodològiques:
 - Directora: Dra. Núria Obradors
- Adjunt a la direcció dels departaments: Sr. Àngel Torres

Òrgans de govern

El Consell de Direcció és l'òrgan col·legiat de govern de la Facultat. Està constituït pels membres següents:

- Degana de la Facultat, que el presideix: Dra. Paola Galbany
- Vicedegà: Dr. Raimon Milà
- Cap d'estudis: Dra. Tamara Gastelaars
- Director del Departament de Ciències de la Salut: Dra. Eva Cirera
- Directora del Departament de Ciències Socials i del Benestar: Dra. Anna Ramon
- Directora del Departament Ciències Bàsiques i Metodològiques: Dra. Núria Obradors
- Adjunt a la direcció dels departaments: Sr. Àngel Torres
- Coordinadora de la titulació d'Infermeria: Sra. Núria Gorchs
- Coordinador de la titulació de Fisioteràpia: Sr. Carles Parés
- Coordinadora de la titulació de Teràpia Ocupacional: Sra. Laura Vidaña
- Coordinadora de la titulació de Nutrició Humana i Dietètica: Dra. Miriam Torres
- Coordinador de la titulació de Treball Social: Sra. Sílvia Madrid Alejos
- Delegat per a la Recerca: Dr. Raimon Milà
- Delegat del Programa de Doctorat: Dr. Joan Carles Casas
- Coordinador de Formació Continuada: Sr. Jordi Naudó
- Coordinadores de Pràctiques: Sra. Olga Isern i Sra. Cristina Font
- Coordinadora de Relacions Internacionals i Mobilitat: Sra. Montse Romero

CALENDARI ACADÈMIC

Docència

El curs acadèmic es distribuirà entre el 12 de setembre i el 30 de juny.

- 1r semestre: del 12 de setembre de 2016 al 22 de desembre de 2016.
- 2n semestre: del 30 de gener del 2017 al 26 de maig del 2017.

Els ensenyaments de Màster i de Formació Continuada podran allargar aquests períodes.

Vacances de Nadal

- Del 23 de desembre de 2016 al 8 de gener de 2017, inclosos.

Vacances de Setmana Santa

- Del 10 d'abril al 17 d'abril de 2017, inclosos.

Dies festius

- 12 d'octubre, el Pilar
- 31 d'octubre, pont
- 1 de novembre, Tots Sants
- 5 de desembre, pont
- 6 de desembre, dia de la Constitució
- 8 de desembre, la Immaculada
- 1 de maig, Festa del Treball
- 5 de juny, Dilluns de Pasqua Florida
- 24 de juny, Sant Joan
- 5 de juliol, Sant Miquel
- 11 de setembre, la Diada

Observació: Aquest calendari està supeditat a la publicació de les festes locals, autonòmiques i estatals.

ORGANITZACIÓ DE L'ENSENYAMENT

Objectius generals

L'objectiu del grau en Nutrició Humana i Dietètica és formar dietistes-nutricionistes reconeguts com a professionals de la salut capacitats pel desenvolupament d'activitats orientades a l'alimentació de la persona o grup de persones, adequades a les necessitats fisiològiques i, si s'escau, patològiques, d'acord amb els principis de protecció, promoció de la salut i prevenció de les malalties.

Durant la seva formació l'alumne adquireix competències pel seu desenvolupament i la innovació professional com a dietista-nutricionista a través de l'ús de les tecnologies de la informació i la comunicació en salut (TIC salut), la participació activa en la recerca i el treball interdisciplinari.

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 x 25).

Les competències

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 o transversals** de pràcticament totes les professions. És de suposar que un estudiant universitari les adquireix, 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 fisioterapeuta, posem per cas, ha de dominar unes competències professionals molt diferents de les que ha de dominar un treballador social.

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, 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.

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. 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 el document que ha de reflectir la concreció dels objectius, continguts, metodologia i avaluació de l'assignatura dins l'espai temporal del semestre o del curs. Es tracta d'un document que planifica temporalment les activitats concretes de l'assignatura de forma coherent amb els elements indicats anteriorment.

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 realitzar 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.

Les darreres setmanes del semestre estaran dedicades a la realització de proves i activitats d'avaluació.

La convocatòria oficial contempla dos períodes diferenciats d'avaluació. En primer lloc el període ordinari, que es realitza de forma integrada al procés formatiu i dins el període lectiu. A més, s'estableix un segon període d'avaluació complementària en el qual l'estudiant podrà ser avaluat de nou d'aquelles tasques, activitats o proves que no s'hagin superat satisfactòriament en el marc del primer període. L'avaluació en aquest segon període no pot suposar més del 50% de la nota final de l'assignatura i, en qualsevol cas, es desenvoluparà de forma coherent amb el procés d'avaluació continuada establerta en cada assignatura i per tant, respectant aquelles activitats que, en el pla docent, s'hagin definit com activitats no recuperables.

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.

Els estudiants que puguin optar al segon període de recuperació seran qualificats amb un "pendent d'avaluació" en espera dels resultats del segon període d'avaluació complementària. Els alumnes "suspens" o "no presentat" no tindran accés al segon període d'avaluació complementària.

Els estudiants que no superin l'avaluació hauran de matricular i repetir l'assignatura el proper curs.

PLA D'ESTUDIS

Tipus de matèria	Crèdits
Formació Bàsica (FB)	60
Obligatòria (OB)	129
Optativa (OP)	18
Treball de Fi de Grau (TFG)	8
Pràctiques Externes (PE)	25
Total	240

PRIMER CURS	Crèdits	Tipus
Anatomia Humana	6,0	FB
Bioestadística i Sistemes d'Informació en Salut	6,0	FB
Bioquímica	6,0	FB
Comunicació i Educació per a la Salut	6,0	FB
Fisiologia I	6,0	FB
Fisiologia II	6,0	FB
Fonaments Bàsics de Química dels Aliments	6,0	OB
Nutrició Humana	6,0	OB
Psicologia Evolutiva i de la Salut	6,0	FB
Societat, Alimentació i Cultura	6,0	FB

SEGON CURS

	Crèdits	Tipus
Bromatologia	6,0	OB
English for Health Sciences	6,0	FB
Farmacologia	3,0	OB
Fonaments de Dietètica	6,0	OB
Nutrició i Cicle Vital	3,0	OB
Processos d'Atenció Dietètica	6,0	OB
Bioètica	6,0	FB
Dietètica i Cicle Vital	6,0	OB
Microbiologia Alimentària	6,0	OB
Salut Pública	6,0	OB
Patologia General I	6,0	OB

TERCER CURS

	Crèdits	Tipus
Dietètica Aplicada a Col·lectivitats	3,0	OB
Elaboració de Projectes I	3,0	OB
Envelliment, Societat i Salut	3,0	OB
Introducció a la Dietoteràpia	3,0	OB
Nutrició Enteral i Parenteral	3,0	OB
Patologia General II	3,0	OB
Pràcticum I	6,0	PE
Restauració Col·lectiva. Disseny i Organització	3,0	OB
Dietoteràpia Aplicada I	6,0	OB
Elaboració de Projectes II	3,0	OB
Gestió de la Qualitat	6,0	OB
Legislació Alimentària	3,0	OB
Nutrició Comunitària	3,0	OB
Psicosociologia de les Conductes Alimentàries	3,0	OB
Toxicologia i Higiene Alimentària	6,0	OB
Economia i Màrqueting	3,0	OB

QUART CURS

	Crèdits	Tipus
Dietoteràpia Aplicada II	6,0	OB
Estratègies d'Educació Alimentària i Nutricional	3,0	OB
Pràcticum II	6,0	PE
Tecnologia Culinària	6,0	OB
Treball de Fi de Grau I	3,0	TFG
Pràcticum III	13,0	PE
Treball de Fi de Grau II	5,0	TFG
Optatives	18,0	OP

OPTATIVES - SENSE ITINERARI

	Crèdits
Alimentació en Grups amb Necessitats Especials	3,0
Alimentació i Mitjans de Comunicació Social	3,0
Cooperació per al Desenvolupament	3,0
Alimentació i Activitat Física	3,0
Dietoteràpia Infantil en Situacions de Cronicitat	3,0
Planificació Dietètica en Formes Alternatives d'Alimentació	3,0
Health Politics in Europe. Critical Readings of Documents in English	6,0
Restauració, Creativitat i Gastronomia	3,0
Trastorns de la Conducta Alimentària	3,0

ASSIGNATURES OBLIGATÒRIES DE TERCER CURS

Dietètica Aplicada a Col·lectivitats

Tipologia: Obligatòria (OB)

Crèdits: 3,0

Llengua d'impartició: Català

PROFESSORAT

- Alba Reguant Closa
- Martí Noguera Soldevila

OBJECTIUS:

L'assignatura Dietètica Aplicada a Col·lectivitats, junt amb les assignatures Fonaments de Dietètica, Dietètica i Cicle Vital, i, Procés d'Atenció Dietètic conformen la matèria de Dietètica: Bases Teòriques i Metodològiques 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.

Els objectius 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 interpretar l'evidència científica en relació als suplementos nutricionals i ajudes ergonutricionals per a l'exercici físic.
- Planificar consells i recomanacions alimentàries adaptades a l'esportista.

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

RESULTATS D'APRENTATGE:

- R1. Coneix les característiques de la planificació dietètica en col·lectivitats.
- R2. Coneix les característiques alimentàries dels diferents col·lectius en base a creences religioses, cultura, filosofia de vida, recursos econòmics.
- R3. Dissenya dietes adequades en base a les característiques diferencials dels col·lectius.
- R4. Identifica i utilitza el vocabulari específic en l'àmbit de la restauració col·lectiva.
- R5. Entén i respecta els principis socioculturals dels diferents col·lectius.

COMPETÈNCIES

Generals

- Actuar d'acord amb una perspectiva holística de la salut, tolerant i sense judicis de valor, garantint el dret a la dignitat, privacitat, intimitat, confidencialitat i capacitat de decisió del pacient i de la família.
- Apreciació de la diversitat i multiculturalitat.
- Comprensió de les cultures i els costums d'altres països.

- Conèixer i comprendre la interacció dels aspectes socioculturals en el manteniment de la salut o en l'aparició de la malaltia.

Específiques

- Aplicar els coneixements de les Ciències dels Aliments i de la Nutrició a la pràctica dietètica.
- Comprendre i utilitzar la terminologia emprada en ciències de la salut.
- Ser capaç de fonamentar els principis científics que sustenten la intervenció del dietista-nutricionista, supeditant la seva actuació professional a l'evidència científica.

CONTINGUTS:

Tema 1. Adaptacions fisiològiques i bioquímiques a l'exercici físic (EF)

Tema 2. Despesa energètica en l'exercici físic

Tema 3. Necessitats nutricionals en l'exercici físic

Tema 4. Necessitats hídriques en l'exercici físic

Tema 5. Suplements i ajudes ergonutricionals en l'exercici físic

AVALUACIÓ:

Segons la normativa de la UVic aprovada per Consell de Direcció de la UVic, (curs 2015/2016); hi haurà una única convocatòria oficial que contemplarà dos períodes diferents d'avaluació:

Període ordinari que es realitzarà dins el període lectiu.

Període d'avaluació complementària.

1. Període ordinari: Avaluació continuada de les activitats realitzades per l'estudiant a través de:

- Examen final: 40% (Recuperable)

- Avaluació continuada de les activitats dirigides i autònomes: 60%

Resolució d'activitats (20%). Hi haurà un total de 3 activitats (A1: 5%, A2: 5% i A3: 10%).

Seminaris de resolució de casos (40%): hi haurà 2 casos pràctics a desenvolupar (20% cada un). Un dels casos pràctics serà: recuperable.

2. Període d'avaluació complementària:

L'estudiant que no superi algunes de les activitats considerades recuperables, 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.

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. 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.

Per facilitar la citació apropiada de textos i materials consultar les orientacions i pautes de citació acadèmica disponible a la pàgina web de la biblioteca de la UVic.

BIBLIOGRAFIA:

Bàsica:

American College of Sports Medicine (ACSM). Guidelines for exercise testing and prescription. Champaign: Lippincott Williams & Wilkins, 2006.

Daries, Hayley. Nutrition and Sport for Exercise. Chichester, West Sussex : Wiley-Blackwell, 2012

Barbany, Joan Ramon. Alimentación para el deporte y la salud. Barcelona: Martínez Roca, 2002.

Burke, Louise. Nutrición en el deporte: un enfoque práctico. Madrid: Médica Panamericana, cop. 2010.

Complementària:

Barbany, Joan Ramon. Fisiología del ejercicio físico y del entrenamiento. Barcelona: Paidotribo, 2009.

Generalitat de Catalunya. Guia de prescripció d'exercici físic per a la salut (PEFS). Barcelona: Direcció General de Salut Pública; Secretaria General de l'Esport, 2007.

Generalitat de Catalunya. Pla integral per a la promoció de la salut mitjançant l'activitat física i l'alimentació saludable. Barcelona: Departament de Salut, 2006.

Wolf-May, Kate. Prescripció de ejercicio: Fundamentos fisiológicos: guía para profesionales de la salud, del deporte y del ejercicio físico. Barcelona: Elsevier-Masson, cop. 2008.

Els professors recomanaran bibliografia específica al llarg del curs.

Elaboració de Projectes I

Tipologia: Obligatòria (OB)

Crèdits: 3,0

Llengua d'impartició: Català

PROFESSORAT

- Emília Chirveches Pérez

OBJECTIUS:

Aquesta assignatura pertany a la matèria Desenvolupament Professional i Innovació i dona a conèixer els continguts bàsics per el desenvolupament de la pràctica clínica basada en l'evidència. És una porta d'entrada al coneixement científic a partir del dubte i de l'esperit crític, elements imprescindibles per a l'aprenentatge de la presa de decisions. És una iniciació al món de la ciència i a la creació de coneixement i que ha de servir per ajudar l'estudiant a donar resposta a les preguntes que li sorgiran en la pràctica clínica tant pel que fa a l'aplicació del coneixement existent, com pel que fa a la creació de nous coneixements a partir de plantejar projectes.

Els objectius de l'assignatura pretenen que l'estudiant:

- Conegui les etapes del mètode científic i la seva aplicació en infermeria.
- Utilitzi les fonts d'informació més importants i les principals bases de dades en l'àmbit de la salut davant d'una necessitat informativa.
- Identifiqui l'estructura i el contingut d'un original en una publicació científica i dels diversos formats de publicació.
- Interpreti els resultats de les publicacions científiques i els utilitzi davant una pregunta donant una resposta basada en les evidències científiques trobades.
- Conegui i identifiqui en les publicacions els principals dissenys d'estudis quantitius en l'àmbit de les cures de salut.
- S'iniciï en el coneixement i l'elaboració d'instruments de mesura que siguin vàlids i fiables: els tests, les enquestes i qüestionaris en l'àmbit de la salut.

RESULTATS D'APRENTATGE:

1. Utilitza les principals fonts i bases de dades de l'àmbit de la salut en una cerca d'informació.
2. Identifica la informació rellevant dels documents a través d'una lectura crítica.
3. Elabora una resposta argumentada en relació a un problema concret o pregunta que se li exposa relacionada amb la pràctica clínica.
4. Identifica les etapes del mètode científic en l'exposició d'una investigació de disseny quantitatiu.
5. Identifica l'estructura d'un original i d'una revisió sistemàtica en una publicació científica de disseny quantitatiu.
6. Coneix les bases metodològiques que conduiran l'alumne a poder planificar un projecte.
7. Elabora una resposta argumentada en relació a un problema concret o pregunta que se li exposa.
8. Coneix la metodologia corresponent a les primeres etapes en l'organització i planificació d'un projecte.

9. Coneix investigacions i projectes que es realitzen en l'àmbit d'infermeria.
10. Escriu i expressa correctament els treballs que ha de presentar i els resultats de les cerques d'informació.
11. Fa la lectura crítica de documents i publicacions.
12. Identifica aquells aspectes a millorar en el seu treball de classe.
13. Identifica les tasques a realitzar, les organitza i assigna de forma consensuada i compartida amb la resta del grup.
14. Compleix satisfactòriament les tasques assignades segons els terminis acordats.
15. Coneix els principis ètics relacionats amb el disseny d'estudis de recerca.
16. Identifica en les publicacions si les investigacions han estat realitzades seguint principis ètics.
17. Proposa una nova resposta en relació a les evidències obtingudes a través de la revisió bibliogràfica.
18. Identifica buits de coneixement en relació al problema d'estudi.
19. Resol els problemes que se li plantegen en la realització de treballs individuals

COMPETÈNCIES

Generals

- Capacitat d'anàlisi i síntesi.
- Capacitat de posar els fonaments en el coneixement bàsic de la professió.
- Capacitat per a la comunicació oral i escrita en la pròpia llengua nativa.
- Capacitat per actuar d'acord amb un compromís ètic.
- Capacitat per al treball en equip.
- Capacitat per generar noves idees.
- Capacitat per organitzar i planificar.
- Comprendre el mètode científic a través de programes de recerca bàsica i aplicada, utilitzant tant la metodologia qualitativa com la quantitativa, respectant els aspectes ètics.
- Habilitat en l'ús de la informació (habilitat per comprendre i analitzar la informació de fonts diferents).
- Habilitat per treballar amb autonomia.
- Habilitats per a la crítica i autocrítica.

Específiques

- Ser capaç de fonamentar els principis científics que sustenten la intervenció del dietista-nutricionista, supeditant la seva actuació professional a l'evidència científica.

CONTINGUTS:

Mòdul 0. Consideracions generals de la recerca en les ciències de la salut.

1. Importància de la recerca en les ciències de la salut.
2. Avaluació prèvia i experiències en recerca dels alumnes.
3. Inversió en recerca al nostre país.
4. Finançament de la recerca.
5. Els condicionants per poder fer recerca de qualitat.
6. El treball cooperatiu interdisciplinari.

Mòdul 1. Aplicació del mètode científic.

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

Mòdul 2. El problema origen.

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

Mòdul 3. La revisió bibliogràfica i documental.

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

Mòdul 4. Objectius, hipòtesis i variables. El projecte d'investigació

1. Objectius. Generals i específics.
2. Formulació i tipus d'hipòtesis
3. La definició i mesura de les variables.
4. El projecte d'investigació.

Mòdul 5. Mètodes quantitius de recollida d'informació.

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

Mòdul 6. Disseny d'estudi.

1. Disseny general de la recerca en salut: dissenys quantitius i qualitius.
2. Tipus de dissenys d'estudi de tipus quantitius en l'àmbit de les cures de salut.

Mòdul 7. El mostreig.

1. Les persones d'estudi. Població i mostra.
2. Teoria del mostreig.
3. Modalitats de mostreig.
4. Mida de la mostra.

AVALUACIÓ:

Segons la normativa de la UVic aprovada per Consell de Direcció de la UVic, (curs 2015/2016); hi haurà una única convocatòria oficial que contemplarà dos períodes diferents d'avaluació:

Període ordinari que es realitzarà dins el període lectiu.

Període d'avaluació complementaria.

1. Període ordinari: Avaluació continuada de les activitats realitzades per l'estudiant a través de:

TREBALL EN EQUIP (40%). No recuperable.

? Cerca en bases de dades

? Treball de síntesi bibliogràfica

SEGUIMENT i PARTICIPACIÓ (15%). No recuperable.

? Seguiment d'activitats relacionades amb el treball en grup

? Seguiment amb la Presentació d'activitats realitzades a l'Aula

? Participació en les tutories, exposició i avaluació dels treballs exposats a l'aula.

EXAMEN (45%). Recuperable.

Prova test de coneixements de tota l'assignatura.

QUALIFICACIÓ FINAL DEL PERÍODE ORDINARI: Es calcula fent la mitjana ponderada d'aquest 3 conceptes i s'allibera l'assignatura si s'obté ?5 sobre 10.

2. Període d'avaluació complementària:

QUALIFICACIÓ FINAL D'AVALUACIÓ COMPLEMENTÀRIA: Es calcula fent la mitjana ponderada d'aquest 3 conceptes, emprant la qualificació més alta entre la ordinària o la complementària i s'aprova l'assignatura si s'obté ?5 sobre 10.

L'estudiant podrà ser avaluat de nou d'aquelles tasques, activitats o proves que no s'hagin superat satisfactòriament en el marc del període ordinari. L'avaluació en aquest segon període no pot suposar més del 50% de la nota final de l'assignatura i, en qualsevol cas, es desenvoluparà de forma coherent amb el procés d'avaluació continuada establerta en cada assignatura i per tant, respectant aquelles activitats que, en el pla docent, s'hagin definit com activitats no recuperables.

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. 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.

Per facilitar la citació apropiada de textos i materials consultar les orientacions i pautes de citació acadèmica disponible a la pàgina web de la biblioteca de la UVic.

BIBLIOGRAFIA:

- Álvarez Cáceres, R. (1996). *El método científico en ciencias de la salud*. Madrid: Díaz de Santos.
- Argimon Pallàs, J.M.; Jiménez Villa, J. (1991) *Métodos de investigación aplicados a la atención primaria*. Barcelona: Doyma.
- Badia, X.; Alonso J. (2007) *La medida de la salud. Guía de escalas de medición en español*. Barcelona: Tecnología y Ediciones del Conocimiento.
- Bowling, A. (1994). *La medida de la salud*. Barcelona: Masson.
- Burns, N.; Grove, S. (2004). *Investigación en enfermería*. (3ª ed.) Madrid: Elsevier.
- Cabrero Garcia, J.; Richart Martínez, M. (2000). *Investigar en enfermería. Concepto y estado actual de la investigación en enfermería*. Alicante: Universidad de Alicante.

- Hulley, S.B.; Cummings, S.R.(1993). *Diseño de la investigación clínica*. Barcelona: Doyma.
- León, O.; Montero, I. (1997). *Diseño de investigaciones*. (2a ed.) Madrid: McGraw-Hill-Interamericana.
- Pardo de Vélez, G.(1997). *Investigación en salud*. Santa Fe de Bogotá: McGraw Hill-Interamericana.
- Polit, Hungler (1997). *Investigación científica en ciencias de la salud*. Santa Fe de Bogotá: McGraw Hill-Interamericana.
- Rodríguez Gómez, G. (1996). *Metodología de la investigación cualitativa*. Málaga: Aljibe.
- Sacket, Haynes (1994). *Epidemiología clínica*. Madrid: Panamericana.
- Taylor, S.J.; Bodgan, R. *Introducción a los métodos cualitativos de investigación*. Barcelona: Paidós, 1992.
- Tejada Fernández, J. (1997). *El proceso de investigación científica*. Barcelona: Fundació "La Caixa".

En cada mòdul es recomanarà la bibliografia específica.

Envel·liment, Societat i Salut

Tipologia: Obligatòria (OB)

Crèdits: 3,0

Llengua d'impartició: Català

PROFESSORAT

- Magdalena Maria Sibina Bernat

OBJECTIUS:

Aquesta assignatura, juntament amb les assignatures de Salut Pública, Nutrició Comunitària, Psicologia de les Conductes Alimentàries, i Estratègies d'Educació Alimentària i Nutricional conformen la matèria Salut Pública i Nutrició Comunitària, dins del Mòdul Ciències de la Nutrició, la Dietètica i la Salut. Per al desenvolupament d'aquesta assignatura no es requereixen coneixements previs específics.

L'assignatura d'Envel·liment, Societat i Salut té com a objectius principals que els estudiants siguin capaços de:

1. Conèixer els principals aspectes socials i culturals relacionats amb l'envelliment.
2. Identificar els síndromes geriàtrics i les patologies més prevalents en la població gran.
3. Conèixer els principis de l'envelliment actiu.
4. Conèixer les bases de l'atenció gerontogeriàtrica integral.

RESULTATS D'APRENTATGE:

1. Identifica els principis de l'envelliment actiu.
2. Identifica els principis de l'atenció gerontogeriàtrica.

COMPETÈNCIES

Generals

- Capacitat d'anàlisi i síntesi.
- Capacitat per aprendre.
- Identificar els principis de l'envelliment actiu i l'atenció gerontogeriàtrica.

Específiques

- Comprendre i utilitzar la terminologia emprada en ciències de la salut.

CONTINGUTS:

1. Introducció.
 1. Definicions conceptuals.
2. Societat i envelliment.
 1. Demografia i envelliment.
 2. Perfil de les persones grans.
 3. Factors socioculturals i envelliment.
 1. Mites i estereotips.
 2. Maltractament.
 3. Solitud.
 4. Benestar subjectiu.
 5. Jubilació i temps lliure.
3. Salut i envelliment.
 1. Perfil de salut de les persones grans.
 2. La malaltia en la gent gran.
 1. Presentació de la malaltia.
 2. Malalties més prevalents.
 3. Les síndromes geriàtriques.
4. Envelliment actiu.
 1. Determinants de l'envelliment actiu.
 2. Propostes d'actuació.
 1. Salut.
 2. Participació.
 3. Seguretat.
5. Principis bàsics de l'atenció gerontogeriàtrica.
 1. Metodologia de treball: l'equip interdisciplinari.
 2. Valoració gerontogeriàtrica integral (VGI).
 3. Escales complementàries per la valoració gerontogeriàtrica integral.
 4. Model d'atenció centrat en la persona (ACP).
6. Polítiques socials i sanitàries.
 1. Serveis socials. Llei dels serveis socials.
 2. Llei de promoció de l'autonomia personal i atenció a les situacions de dependència.

AVALUACIÓ:

Segons la normativa de la UVic aprovada per Consell de Direcció de la UVic, (curs 2015/2016); hi haurà una única convocatòria oficial que contemplarà dos períodes diferents d'avaluació:

Període ordinari que es realitzarà dins el període lectiu.

Període d'avaluació complementaria.

1. Període ordinari: Avaluació continuada de les activitats realitzades per l'estudiant a través de:

1. Exercicis/treballs no recuperables: 40% de la nota final.
2. Exercicis/treballs recuperables: 10% de la nota final.
3. Prova de síntesi recuperable: 50% de la nota final.

Per superar satisfactòriament l'assignatura s'ha d'obtenir una nota igual o superior a 5 a cada una de les proves realitzades en els blocs avaluatius.

2. Període d'avaluació complementària:

L'estudiant que no superi algunes de les activitats considerades recuperables, 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.

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. 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.

Per facilitar la citació apropiada de textos i materials consultar les orientacions i pautes de citació acadèmica disponible a la pàgina web de la biblioteca de la UVic.

BIBLIOGRAFIA:

- Ley 39/2006, de 14 de diciembre, de Promoción de la Autonomía Personal y Atención a las personas en situación de dependencia. BOE núm. 299 (2007).
- Ley 12/2007, de 11 de octubre, de Servicios Sociales. BOE núm. 266 (2007).
- Departament de Benestar Social (2002). Llibre Blanc de la gent gran amb dependència. Barcelona: Generalitat de Catalunya.
- Generalitat de Catalunya D de salut. Programa de prevenció i atenció a la cronicitat Document conceptual. 2012;26. Available from: http://salutweb.gencat.cat/web/.content/home/ambits_tematicos/linies_dactuacio/model_assistencial/atencio_al_malalt_cronic/documents/arxiu/562conceptual.pdf
- Departamento de Empleo y Asuntos Sociales (2011). La atención gerontológica centrada en la persona. Bilbao: Servicio Central de publicaciones del Gobierno Vasco.
- Ministerio de Sanidad, Política Social e Igualdad IMSERSO. (2011). Envejecimiento activo. Libro blanco. Madrid: Ministerio de Sanidad, Política Social e Igualdad. IMSERSO.
- Ministerio de Trabajo y Asuntos Sociales. IMSERSO (2004). Atención a las personas en situación de dependencia en España. Libro blanco. Madrid: Ministerio de Trabajo y Asuntos Sociales. IMSERSO.
- Sociedad Española de Geriátría y Gerontología (2006). Tratado de Geriátría para residentes. Madrid: IM&C.
- Organización Mundial de la Salud. INFORME MUNDIAL SOBRE EL ENVEJECIMIENTO Y LA SALUD [Internet]. 2015. Available from: <http://www.who.int/ageing/publications/es/>

Introducció a la Dietoteràpia

Tipologia: Obligatòria (OB)

Crèdits: 3,0

Llengua d'impartició: Català

PROFESSORAT

- Anna Vila Martí

OBJECTIUS:

L'assignatura d'Introducció a la Dietoteràpia forma part de la matèria de Dietoteràpia i Nutrició Clínica 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.

En aquesta assignatura es pretén fer una introducció de les tasques que el dietista-nutricionista ha de portar a terme en l'àmbit de la nutrició clínica.

Els objectius seran els següents:

- Conèixer les competències del dietista-nutricionista en l'àmbit de la nutrició clínica.
- Aprendre a elaborar i interpretar el manual de dietes d'un centre hospitalari o sociosanitari.
- Aprendre a modificar les dietes en funció dels requeriments nutricionals, funcionals o patològics dels individus.

RESULTATS D'APRENTATGE:

1. Coneix l'organització hospitalària i les diferents fases del servei d'alimentació i nutrició.
2. Elabora i utilitza el codi de dietes de forma adequada.
3. Desenvolupa i implementa els plans de transició dieteticonutricional en base a l'evidència científica.

COMPETÈNCIES

Generals

- Capacitat per organitzar i planificar.

Específiques

- Conèixer l'organització hospitalària i les diferents fases del servei d'alimentació.
- Desenvolupar i implementar plans de transició dietètic-nutricional.
- Planificar, implantar i avaluar dietes terapèutiques per a subjectes i/o grups.

CONTINGUTS:

1. Introducció a la dietoteràpia. Definicions. Terminologia específica.
2. Restauració hospitalària.
3. Planificació del manual de dietes hospitalàries. Dietes basals. Dietes terapèutiques: qualitatives i quantitatives, de consistència modificada, progressives, específiques per a diferents patologies. Dietes per a proves diagnòstiques.

AVALUACIÓ:

Segons la normativa de la UVic aprovada per Consell de Direcció de la UVic, (curs 2015/2016); hi haurà una única convocatòria oficial que contemplarà dos períodes diferents d'avaluació:

Període ordinari que es realitzarà dins el període lectiu.

Període d'avaluació complementària.

1. Període ordinari: Avaluació continuada de les activitats realitzades per l'estudiant a través de:
 - Exercicis durant el curs: 50% (Participació en fòrums 5%; Exercicis 5%; Elaboració menús 40%) (No recuperable)
 - Examen final: 50% (Recuperable)

Per poder fer mitjana cal aprovar ambdues parts amb una nota igual o superior a 5.

2. Període d'avaluació complementària:

L'estudiant que no superi algunes de les activitats considerades recuperables, 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.

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. 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.

Per facilitar la citació apropiada de textos i materials consultar les orientacions i pautes de citació acadèmica disponible a la pàgina web de la biblioteca de la UVic.

BIBLIOGRAFIA:

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

Nutrició Enteral i Parenteral

Tipologia: Obligatòria (OB)

Crèdits: 3,0

Llengua d'impartició: Català

PROFESSORAT

- Rosa Maria Burgos Pelaez

OBJECTIUS:

L'assignatura de Nutrició Enteral i Parenteral forma part de la matèria de Dietoteràpia i Nutrició Clínica 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.

Els objectius generals de l'assignatura són:

- Conèixer les tècniques de l'alimentació artificial i els diferents camps d'aplicació.
- Identificar els pacients que requereixen nutrició artificial.
- Aplicar la fórmula nutritiva adequada segons les necessitats de la persona.
- Adquirir habilitat en la pràctica de la nutrició artificial domiciliària i hospitalària.

RESULTATS D'APRENTATGE:

- Coneix les tècniques i productes de teràpia mèdica nutricional.
- Desenvolupa i implementa plans de transició dietètica nutritiva en base a les necessitats dels pacients seguint sempre l'evidència científica.
- Identifica i utilitza el vocabulari específic en l'àmbit de la nutrició enteral i parenteral.
- Interpreta la bibliografia científica específica en una segona llengua.

COMPETÈNCIES

Generals

- Capacitat per a la presa de decisions.
- Capacitat per a la resolució de problemes.
- Conèixer la terminologia científica en un altre idioma.

Específiques

- Conèixer les diferents tècniques i productes de suport nutricional bàsic i avançat.
- Desenvolupar i implementar plans de transició dietètic-nutricional.
- Ser capaç de fonamentar els principis científics que sustenten la intervenció del dietista-nutricionista, supeditant la seva actuació professional a l'evidència científica.

CONTINGUTS:

1. Cribratge 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 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 in 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 NP. 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 UVic, (curs 2015/2016); hi haurà una única convocatòria oficial que contemplarà dos períodes diferents d'avaluació:

Període ordinari que es realitzarà dins el període lectiu.

Període d'avaluació complementària.

1. Període ordinari: Avaluació continuada de les activitats realitzades per l'estudiant a través de:

- Examen final: 50% de la nota final de l'assignatura/recuperable

- Avaluació continuada de les activitats dirigides i autònomes: 50% 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.

2. Període d'avaluació complementària:

L'estudiant que no superi algunes de les activitats considerades recuperables, podrà recuperar-les en 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 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 suspès.

Per facilitar la citació apropiada de textos i materials consultar les orientacions i pautes de citació acadèmica disponible a la pàgina web de la biblioteca de la UVic.

BIBLIOGRAFIA:

- Planas, M. Conceptos prácticos en nutrición enteral y parenteral. Ediciones Mayo. 2008.
- Calvo Bruzos, S.C.; Gómez Candela, C.; Planas Vilá, M. Manual de Nutrición Artificial Domiciliaria. UNED. 2008.
- De Luis DA, Bellido D, García-Luna PP. Dietoterapia, Nutrición Clínica y Metabolismo. Ed. Días de Santos 2010.
- Gil A. Tratado de Nutrición. Tomo IV. Nutrición Clínica. Ed. Panamericana, 2010

La professora recomanarà bibliografia específica al llarg del curs.

Patologia General II

Tipologia: Obligatòria (OB)

Crèdits: 3,0

Llengua d'impartició: Català

PROFESSORAT

- Amadeu Godayol Vila
- Elvira Català March

OBJECTIUS:

Són objectius de l'assignatura que l'estudiant:

- Conegui les diferents malalties així com les alteracions i discapacitats que ocasionen en les persones.
- Es familiaritzi amb els mètodes de diagnòstic generals.
- Conegui els tractaments mèdics i quirúrgics aplicats i el fonament d'aquesta aplicació.
- Conegui els beneficis, trastorns funcionals i limitacions provocats pel tractament.

RESULTATS D'APRENTATGE:

1. Identifica les malalties més prevalents dels diferents sistemes i aparells corporals.
2. Descrigui els principals signes i símptomes de les malalties utilitzant la terminologia pròpia de ciències de la salut.
3. Comprèn els mecanismes fisiopatològics de les malalties.
4. Relaciona els aspectes nutricionals amb l'origen i el tractament de les malalties.

COMPETÈNCIES

Generals

- Capacitat d'anàlisi i síntesi.
- Capacitat de posar els fonaments en el coneixement bàsic de la professió.
- Capacitat per a la comunicació oral i escrita en la pròpia llengua nativa.
- Capacitat per a la resolució de problemes.
- Capacitat per aprendre.
- Coneixement bàsic general.

Específiques

- Comprendre i utilitzar la terminologia emprada en ciències de la salut.
- Conèixer els aspectes fisiopatològics de les malalties relacionades amb la nutrició.

CONTINGUTS:

Mòdul 1. Patologia respiratòria

1. Insuficiència respiratòria: Concepte, tipus, diagnòstic i tractament
2. Malalties pulmonars obstructives cròniques: Patogènia, diagnòstic i tractament
3. Asma bronquial: Concepte, patogènia, manifestacions, diagnòstic i tractament
4. Pneumònia: Patogènia, tipus, diagnòstic i tractament
5. Pneumopaties intersticials: Malaltia pulmonar ocupacional. Sarcoidosi
6. Tuberculosi: Etiologia, tipus, diagnòstic, tractament
7. Càncer de pulmó: Patogènia, manifestacions, diagnòstic i tractament
8. Patologia pleural: Dolor pleural. Vessament. Pneumotòrax
9. Tromboembolisme pulmonar: Manifestacions, diagnòstic i tractament

Mòdul 2. Patologia de l'aparell urinari

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

Mòdul 3. 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. Dolor abdominal en el nen: Invaginació intestinal. Reaccions adverses alimentàries. Malaltia de Hirschsprung. Apendicitis aguda.
5. Vòmits en el nen: RGE. Estenosi hipertròfica de pílor.
6. Diarrea aguda: Epidemiologia. Etiologia. Factors de risc. Deshidratació.
7. Diarrea crònica: Etiopatogenia per edat. Celiàquia
8. Fibrosi quística del pàncrees

Mòdul 4. Patologia neurològica

1. Malalties desmielinitzants. Esclerosi múltiple.
2. Malalties cerebrovasculars.
3. Malalties degeneratives. E.L.A.
4. Malaltia de Parkinson.
5. Infeccions del S.N.C.
6. Traumatismes cranoencefàlics.
7. Neoplàsies del S.N.C.
8. Miopaties. Miastènia gravis.
9. Neuropaties perifèriques específiques.

AVALUACIÓ:

Segons la normativa de la UVic aprovada per Consell de Direcció de la UVic, (curs 2015/2016); hi haurà una única convocatòria oficial que contemplarà dos períodes diferents d'avaluació:

Període ordinari que es realitzarà dins el període lectiu.

Període d'avaluació complementària.

1. Període ordinari: Avaluació continuada de les activitats realitzades per l'estudiant a través de:

- Examen parcial Mòdul 1 (Respiratori-Urinari): 30% recuperable.
- Examen parcial Mòdul 2 (Pediatria): 25% recuperable
- Examen parcial Mòdul 3 (Neurologia): 25% recuperable.
- Exercicis de casos clínics: 20% no recuperable.

Per superar satisfactòriament l'assignatura s'ha d'obtenir una nota igual o superior a 5 en cadascun dels exàmens. Les activitats no recuperables promitjaran amb la nota obtinguda al final del període lectiu.

2. Període d'avaluació complementària:

L'estudiant que no superi algunes de les activitats considerades recuperables, 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.

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. 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.

Per facilitar la citació apropiada de textos i materials consultar les orientacions i pautes de citació acadèmica disponible a la pàgina web de la biblioteca de la UVic.

BIBLIOGRAFIA:

Bàsica

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

Complementària

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

Pràcticum I

Tipologia: Pràctiques Externes (PE)

Crèdits: 6,0

Llengua d'impartició: Català

PROFESSORAT RESPONSABLE

- Anna Vila Martí

OBJECTIUS:

En aquesta assignatura els alumnes faran una estada de pràctiques en un servei de restauració hospitalària. Els objectius 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 cada una de les funcions pròpies del dietista en el servei de restauració hospitalària.

RESULTATS D'APRENTATGE:

1. Aplica, avalua i manté pràctiques adequades d'higiene, seguretat alimentària i sistemes de control de riscos, aplicant la legislació vigent.
2. Planifica dietes terapèutiques.
3. Coneix la organització hospitalària i les diferents fases del servei d'alimentació.
4. Dissenya dietes adaptades a les característiques diferencials dels diferents col·lectius.
5. Actua de forma metòdica.
6. Pren decisions coherents en funció de les evidències del context.
7. Col·labora en les diferents activitats que porta a terme l'equip professional.
8. És responsable de les activitats que se li assignen.
9. Demostra interès per les activitats que se li assignen per la dinàmica del servei.
10. Estableix una comunicació de respecte amb l'equip professional.
11. Reflexiona sobre les activitats realitzades.
12. Organitza i planifica les activitats en base a les prioritats del servei.
13. Col·labora i participa en les diferents activitats que porta a terme l'equip professional.
14. Identifica les funcions pròpies del dietista en el servei.
15. Mostra interès per la dinàmica del servei i les activitats que se li assignen.
16. Mostra interès per aclarir dubtes i reconèixer les diferents fonts d'informació.

COMPETÈNCIES

Generals

- Capacitat per a l'ús de destreses interpersonals.
- Capacitat per a la presa de decisions.
- Capacitat per al treball en equip.
- Capacitat per organitzar i planificar.
- Habilitats per treballar en un equip interdisciplinari.

Específiques

- Conèixer l'organització hospitalària i les diferents fases del servei d'alimentació.
- Desenvolupar i implementar plans de transició dietètic-nutricional.
- Elaborar, aplicar, avaluar i mantenir pràctiques adequades d'higiene, seguretat alimentària i sistemes de control de riscos, aplicant la legislació vigent.
- Planificar, implantar i avaluar dietes terapèutiques per a subjectes i/o grups.

CONTINGUTS:

Assistència a pràctiques

AVALUACIÓ:

L'avaluació constarà de:

- Assistència obligatòria a les pràctiques.
- Treball a realitzar: 60%
- Avaluació per part del tutor de pràctiques: 40%

BIBLIOGRAFIA:

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

Restauració Col·lectiva. Disseny i Organització

Tipologia: Obligatòria (OB)

Crèdits: 3,0

Llengua d'impartició: Català

PROFESSORAT

- Mònica Baró Tort

OBJECTIUS:

L'assignatura Restauració Col·lectiva: Disseny i Organització, juntament amb l'assignatura Tecnologia Culinària conformen la matèria Restauració i Tecnologia Culinària.

Objectius:

- Descriure les característiques generals d'un sistema de restauració col·lectiva.
- Familiaritzar-se amb els criteris de qualitat dels menús per a col·lectivitats.
- Identificar els diferents sistemes de restauració col·lectiva.
- Adquirir coneixements en relació a les instal·lacions i de 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:

1. Coneix les diferents formules d'organització, gestió i producció d'un servei d'alimentació.
2. Desenvolupa una proposta integral d'un servei de restauració col·lectiva.
3. Comprèn la normativa vigent en matèria d'higiene, seguretat alimentària i sistemes de control de riscos dels serveis d'alimentació.
4. Actua amb sensibilitat mediambiental en el reciclatge d'elements de rebuig propis d'una cuina.
5. Utilitza adequadament els criteris de qualitat en el disseny dels menús per a col·lectivitats.

COMPETÈNCIES

Generals

- Capacitat per a l'ús de destreses interpersonals.
- Capacitat per al disseny i la direcció de projectes.
- Sensibilitat davant qüestions mediambientals.

Específiques

- Elaborar, aplicar, avaluar i mantenir pràctiques adequades d'higiene, seguretat alimentària i sistemes de control de riscos, aplicant la legislació vigent.
- Participar en el disseny, organització i gestió dels diferents serveis d'alimentació.
- Planificar, implantar i avaluar dietes terapèutiques per a subjectes i/o grups.

CONTINGUTS:

1. Restauració col·lectiva:
 1. Conceptes bàsics.
 2. Planificació de menús per a col·lectivitats.
2. Sistemes de restauració:
 1. Tipus de cuines.
3. Espai culinari:
 1. Distribució de l'espai culinari.
 2. Operacions de manteniment.
 3. Aspectes normatius.
 4. Aplicacions pràctiques d'energies alternatives en una espai culinari.

AVALUACIÓ:

Segons la normativa de la UVic aprovada per Consell de Direcció de la UVic, (curs 2015/2016); hi haurà una única convocatòria oficial que contemplarà dos períodes diferents d'avaluació:

Període ordinari que es realitzarà dins el període lectiu.

Període d'avaluació complementaria.

1. Període ordinari: Avaluació continuada de les activitats realitzades per l'estudiant a través de:

- Examen final: 40% (Recuperable)

o Continguts teòrics.

- Avaluació continuada de les activitats dirigides i autònomes: 60%

o Resolució activitat 1: Valoració nutricional menús col·lectivitat. 20% (No Recuperable)

o Resolució activitat 2: Elaboració i aplicació fitxa tècnica. 20% (Recuperable)

o Resolució activitat 3: Elaboració projecte disseny espai culinari. 20% (No recuperable)

Per aprovar l'assignatura és necessari obtenir una nota igual o superior a 5 en l'examen final. La nota final de les activitats d'avaluació continuada sortirà de la nota promig d'entre totes les activitats.

2. Període d'avaluació complementària:

L'estudiant que no superi algunes de les activitats considerades recuperables, 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.

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. 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.

Per facilitar la citació apropiada de textos i materials consultar les orientacions i pautes de citació acadèmica disponible a la pàgina web de la biblioteca de la UVic.

BIBLIOGRAFIA:

Aranceta, J. (2010). Restauración colectiva social y hospitalaria. Dins A. Gil. *Tratado de Nutrición*. Nutrición humana en el estado de salud. (Vol. 3, pp. 378-395). Madrid, Espanya: Medica panamericana.

Chacón, C., Saltor, M, i Catà, M. (2006). *Autocontrol en l'elaboració de menjar per a col·lectivitats. Guia de pràctiques correctes d'higiene*. Diputació de Barcelona. Disponible a:
<http://www1.diba.cat/liblioteca/pdf/36346.pdf>

Montes, E., Lloret, I., i López, M.A. (2009). *Diseño y gestión de cocinas. Manual de higiene alimentaria aplicada al sector de la restauración*. Espanya: Diaz de Santos.

Aranceta, J., Pérez, C., i Bastida, C. 2004. Cuestionario para el control de calidad del servicio de restauración y vigilancia nutricional en instituciones geriátricas. Dins Muñoz, M., Aranceta, J., i Guijarro, J. *Libro blanco de la alimentación de los mayores*. Madrid: Médica Paramericana.

Palma, I., i Ferrer, C. (2008). Normas de higiene y seguridad alimentaria. Dins J. Salas-Salvadó, A. Bonada, R Trallero, ME. Saló, i R. Burgos. *Nutrición y dietética clínica*. (Vol. 2, pp. 51-64). Barcelona, Espanya: Masson.

Sala, Y., Montañés, J., i Reixach, M. (1999). *Restauración colectiva. Planificación de instalaciones, locales y equipamientos*. Barcelona, Espanya: Masson.

Dietoteràpia Aplicada I

Tipologia: Obligatòria (OB)

Crèdits: 6,0

Llengua d'impartició: Català

PROFESSORAT

- Anna Vila Martí
- Visitant Nhd Eucs04

OBJECTIUS:

L'assignatura de Dietoteràpia Aplicada I forma part de la matèria de Dietoteràpia i Nutrició Clínica 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.

Aquesta assignatura desenvolupa els tractaments dietetico-nutricionals de diferents patologies. Els objectius són els següents:

- Realitzar 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:

1. Elabora i interpreta correctament la història clínica i dietètica així com cada un dels seus components (clínic, bioquímics i farmacològics).
2. Calcula els requeriments nutricionals adequats per a cada tractament.
3. Planifica, implementa i avalua dietes terapèutiques per a pacients malalts.
4. Actua en base a l'ètica professional.
5. Resol casos en base a la integració de les diferents dades clíniques, bioquímiques i farmacològiques.
6. Comprèn i interpreta informacions en diferents idiomes.

COMPETÈNCIES

Generals

- Capacitat per a la presa de decisions.
- Capacitat per a la resolució de problemes.
- Capacitat per actuar d'acord amb un compromís ètic.

- Comprendre i interpretar fonts d'informació, orals i escrites, especialitzades en Ciències de la Salut, en una segona llengua.

Específiques

- Avaluar i calcular els requeriments nutricionals en situació de salut i malaltia en qualsevol etapa del cicle vital.
- Conèixer, detectar precoçment i avaluar les desviacions per excés o defecte, quantitatives i qualitatives, del balanç nutricional.
- Interpretar i integrar les dades clíniques, bioquímiques i farmacològiques en la valoració nutricional del malalt i en el seu tractament dietètic-nutricional.
- Interpretar una història clínica.

CONTINGUTS:

-
1. 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. Hipertensió arterial. Definició, classificació, epidemiologia, etiologia, diagnòstic, complicacions i tractament.
 3. Dislipèmies. Definició, classificació, epidemiologia, etiologia, diagnòstic, complicacions i tractament.
 4. Obesitat. Definició, classificació, epidemiologia, etiologia, diagnòstic, complicacions i tractament.
 5. Diabetis Mellitus. Definició, classificació, epidemiologia, etiologia, diagnòstic, complicacions i tractament.
 6. Síndrome Metabòlica. Definició, classificació, epidemiologia, etiologia, diagnòstic, complicacions i tractament.
 7. Malaltia renal. Definició, classificació, epidemiologia, etiologia, diagnòstic, complicacions i tractament.
 8. Malaltia digestiva. Dietoteràpia en la patologia de l'esòfag i estómac. Dietoteràpia en patologia intestinal. Dietoteràpia en el malalt amb patologia hepàtica, biliar i pancreàtica.

AVALUACIÓ:

Segons la normativa de la UVic aprovada per Consell de Direcció de la UVic, (curs 2015/2016); hi haurà una única convocatòria oficial que contemplarà dos períodes diferents d'avaluació:

Període ordinari que es realitzarà dins el període lectiu.

Període d'avaluació complementària.

1. Període ordinari: Avaluació continuada de les activitats realitzades per l'estudiant a través de:

- Exercicis durant el curs: 50% (No recuperable)
- Examen final: 50% (Recuperable)

Per poder fer mitjana cal aprovar ambdues parts amb una nota igual o superior a 5.

2. Període d'avaluació complementària:

L'estudiant que no superi algunes de les activitats considerades recuperables, 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.

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. 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.

Per facilitar la citació apropiada de textos i materials consultar les orientacions i pautes de citació acadèmica disponible a la pàgina web de la biblioteca de la UVic.

BIBLIOGRAFIA:

- Salas-Salvadó, J. i altres. *Nutrición y dietética clínica*. Barcelona: Elsevier, 2008.
- Gil Hernández, A. *Tratado de Nutrición. Tomo III*. Madrid: Médica Panamericana. 2010.
- Michael J. Gibney. *Clinical Nutrition*. Oxford: Blackwell Science: Nutrition Society, cop. 2005.
- Lubos Sobotka (ed.) *Basis in Clinical Nutrition*. Fourth Edition. Galén, 2011

Elaboració de Projectes II

Tipologia: Obligatòria (OB)

Crèdits: 3,0

Llengua d'impartició: Català

PROFESSORAT

- Laura Gimenez Gual

OBJECTIUS:

Aquesta assignatura pertany a la matèria Desenvolupament Professional i Innovació i dona a conèixer els continguts bàsics per al desenvolupament de la pràctica clínica basada en l'evidència. És una porta d'entrada al coneixement científic a partir del dubte i de l'esperit crític, elements imprescindibles per a l'aprenentatge de la presa de decisions. És una iniciació al món de la ciència i a la creació de coneixement que ha de servir per ajudar a donar resposta a les preguntes que sorgiran en la pràctica clínica tant pel que fa a l'aplicació del coneixement existent, com pel que fa a la creació de nous coneixements a partir del plantejament projectes.

L'assignatura pretén que l'estudiant:

- Distingeixi de manera informada la metodologia qualitativa de la metodologia quantitativa.
- Es familiaritzi amb la lògica de la metodologia qualitativa i en conegui les fases i processos més habituals.
- Utilitzi les fonts d'informació més importants i les principals bases de dades en l'àmbit de la salut davant d'una necessitat informativa.
- Identifiqui l'estructura i el contingut d'un original en una publicació científica i dels diversos formats de publicació.
- Interpreti els resultats de les publicacions científiques i els utilitzi davant una pregunta.
- S'iniciï en el coneixement dels principals processos i tècniques de recollida de dades en recerca qualitativa.
- S'iniciï en el coneixement dels principals processos i tècniques d'anàlisi de dades en recerca qualitativa.
- Sigui capaç d'anticipar quin tipus de resultats es poden obtenir mitjançant la utilització de metodologies qualitatives i pugui decidir de manera informada quan és pertinent utilitzar-les.
- Realitzi les anticipacions necessàries per a l'elaboració d'un projecte.
- Es familiaritzi amb els processos de difusió i presentació de resultats.

RESULTATS D'APRENTATGE:

1. Utilitza les principals fonts bases de dades de l'àmbit de la salut en una cerca d'informació.
2. Identifica la informació rellevant dels documents a través d'una lectura crítica.
3. Elaborar una resposta argumentada en relació a un problema concret o pregunta que se li exposa relacionada amb la pràctica clínica.
4. Identifica les etapes del pròpies d'una investigació de tipus qualitatiu.

5. Identifica l'estructura d'un original i d'una revisió sistemàtica en una publicació científica de tipus qualitatiu.
6. Coneix les bases metodològiques que conduiran l'alumne a poder planificar un projecte.
7. Elabora una resposta argumentada en relació a un problema concret o pregunta que se li exposa.
8. Coneix investigacions i projectes que es realitzen en l'àmbit d'infermeria.
9. Escriu i expressa correctament els treballs que ha de presentar i els resultats de les cerques d'informació.
10. Fa la lectura crítica de documents i publicacions.
11. Identifica aquells aspectes a millorar en el seu treball de classe.
12. Identifica les tasques a fer, les organitza i les assigna de forma consensuada i compartida amb la resta del grup.
13. Compleix satisfactòriament les tasques assignades segons els terminis acordats.
14. Coneix els principis ètics relacionats amb el disseny d'estudis de recerca.
15. Identifica en les publicacions si les investigacions han estat realitzades seguint principis ètics.
16. Proposa una nova resposta en relació a les evidències obtingudes a través de la revisió bibliogràfica i l'observació.
17. Identifica buits de coneixement en relació al problema d'estudi.
18. Proposa una intervenció terapèutica innovadora o millorada respecte a l'existent fins al moment.
19. Resol els problemes que se li plantegen en la realització de treballs individuals.

COMPETÈNCIES

Generals

- Buscar, obtenir, organitzar, avaluar críticament i aplicar la informació i evidència científica per assegurar una atenció actualitzada i eficaç.
- Capacitat d'anàlisi i síntesi.
- Capacitat de posar els fonaments en el coneixement bàsic de la professió.
- Capacitat per a la comunicació oral i escrita en la pròpia llengua nativa.
- Capacitat per actuar d'acord amb un compromís ètic.
- Capacitat per al treball en equip.
- Capacitat per generar noves idees.
- Capacitat per organitzar i planificar.
- Comprendre el mètode científic a través de programes de recerca bàsica i aplicada, utilitzant tant la metodologia qualitativa com la quantitativa, respectant els aspectes ètics.
- Habilitat en l'ús de la informació (habilitat per comprendre i analitzar la informació de fonts diferents).
- Habilitat per treballar amb autonomia.
- Habilitats per a la crítica i autocrítica.

CONTINGUTS:

1. Introducció
 1. Fonaments conceptuals: definició, origen i diferències amb la metodologia quantitativa
 2. Les perspectives teòriques de la metodologia qualitativa
 3. El rigor i qualitat en recerca qualitativa
 4. La lògica de la recerca qualitativa i àmbits d'aplicació
2. Mètodes qualitatius
 1. Fenomenologia
 2. Etnografia
 3. Teoria fonamentada
 4. Mètode biogràfic

5. Investigació Acció Participativa
3. El disseny del projecte
 1. Fases i processos de la recerca qualitativa
 2. La formulació de preguntes i la selecció de l'estratègia metodològica
 3. Estratègies de mostreig qualitatiu
4. Tècniques de recollida de dades
 1. Observació
 2. Entrevista
 3. Grups de discussió
 4. Històries de vida
 5. Delphi
5. Anàlisi de la informació

AVALUACIÓ:

Avaluació continuada

Mòdul didàctic	Tipus d'activitat	Pes sobre la qualificació final
1	Activitat individual (AC1)	10%
2	Activitat en grup (AC2)	15%
3	Activitat en grup (AC3)	35%
4	Activitat individual (AC4)	20%
4	Activitat en grup (AC5)	20%

Qualificació final

? La qualificació final de l'assignatura es calcula a partir de la ponderació de les qualificacions obtingudes a cadascuna de les activitats d'avaluació continuada, d'acord amb el seu percentatge.

? Per tal que una activitat sigui ponderable cal que s'obtingui una qualificació mínima de 5.

? Els alumnes que no arribin a un 50% dels exercicis aprovats els quedarà l'assignatura suspesa i no tindran dret a període d'avaluació complementari el mes de setembre. Els alumnes que arribin a un 50% d'exercicis aprovats podran recuperar la/les part/s suspesa/es durant el període complementari de setembre.

Nota: Les activitats proposades es poden veure modificades segons la dinàmica i les circumstàncies de cada grup classe.

BIBLIOGRAFIA:

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

7. Taylor S.J.; Bogdan, R. (1987). *Introducción a los métodos cualitativos de investigación*. Barcelona: Paidós.
8. Vallés, M.S. (1986). *Técnicas cualitativas de investigación social. Reflexión metodológica y práctica profesional*. Madrid: Síntesis.

A banda d'aquesta bibliografia general, a cada mòdul es proposaran lectures i es recomanarà bibliografia específica.

Gestió de la Qualitat

Tipologia: Obligatòria (OB)

Crèdits: 6,0

Llengua d'impartició: Català

PROFESSORAT

- Elisabet Larroya Papell

OBJECTIUS:

L'objectiu principal de l'assignatura és 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, així com donar a conèixer els diferents sistemes per garantir la qualitat en l'empresa agroalimentària.

RESULTATS D'APRENTATGE:

1. Coneix els principals factors contribuents en relació als brots de toxiinfeccions alimentàries.
2. Identifica els principals perills biòtics i abiòtics que poden comprometre la seguretat alimentària i les circumstàncies que poden facilitar-ne la presència en els aliments.
3. Selecciona i implementa les mesures de control i prevenció més adequades per evitar l'aparició de perills en la seguretat alimentària.
4. Coneix i implementa Sistemes de Gestió de la Qualitat.
5. Coneix i implementa el Sistema d'Anàlisi de Riscos i Punts de Control Crític (APPCC)
6. Aplica metodologies de control estadístic de processos (CEP) al Control dels Punts de Control Crític (PCC)
7. Sap dissenyar plans de mostratge per al control de recepció i/o el control dels aliments.
8. Sap avaluar les possibles fallades d'un sistema a partir de la seva gravetat, probabilitat i detecció
9. Sap dissenyar plans de calibratge. Sap calibrar equips de mesura i assaig

COMPETÈNCIES

Generals

- Capacitat d'anàlisi i síntesi.
- Capacitat per a la resolució de problemes.
- Capacitat per organitzar i planificar.

Específiques

- Avaluar, controlar i gestionar aspectes de la traçabilitat en la cadena alimentària.
- Col·laborar en la implantació de sistemes de qualitat.
- Col·laborar en la protecció del consumidor en el marc de la seguretat alimentària.

- Elaborar, aplicar, avaluar i mantenir pràctiques adequades d'higiene, seguretat alimentària i sistemes de control de riscos, aplicant la legislació vigent.
- Participar en el disseny, organització i gestió dels diferents serveis d'alimentació.

CONTINGUTS:

1. La Gestió de la Qualitat Total.
 1. Conceptes: qualitat; seguretat alimentària
 2. Evolució històrica del concepte de qualitat
 3. Costos de qualitat
 4. Gestió de la qualitat total
2. Eines de gestió i millora de la qualitat
 1. Gestió basada en processos
 2. La millora contínua
 3. Reenginyeria de processos
 4. Innovació de processos
3. Sistemes de gestió de la qualitat a la indústria alimentària.
 1. La gestió de la seguretat alimentària.
 2. Principals sistemes de gestió de la seguretat alimentària: Normes ISO 22000. Normes IFS. Normes BRC.
 3. Certificacions Halal i kosher
4. Sistema d'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (APPCC)
 1. Introducció
 2. Etapes de l'anàlisi de perills
 3. Determinar els punts de control crític i establir els seus límits i vigilància
 4. Documentació i registre dels PCC, dels sistemes de vigilància i de les mesures correctores
 5. Analitzar les fallades dels sistemes de control
 6. Verificació i Validació de l'estudi APPCC

AVALUACIÓ:

Segons la normativa de la UVic aprovada per Consell de Direcció de la UVic, (curs 2015/2016); hi haurà una única convocatòria oficial que contemplarà dos períodes diferents d'avaluació:

Període ordinari que es realitzarà dins el període lectiu.

Període d'avaluació complementària.

1. Període ordinari: Avaluació continuada de les activitats realitzades per l'estudiant a través de:

Seminaris (S1, S2 i S3): presentació d'un informe de cada seminari (cada seminari un 5% de la nota final de l'assignatura/ no recuperables)

Exercicis (E1, E2 i E3): 45% de la nota final de l'assignatura (E1 15% de la nota final de l'assignatura / recuperable; E2 (15%) i E3 (15%) / no recuperable)

Examen final (40% de la nota final de l'assignatura/ recuperable)

2. Període d'avaluació complementària:

L'estudiant que no superi algunes de les activitats considerades recuperables, 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. 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. 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 suspès.

Per facilitar la citació apropiada de textos i materials consultar les orientacions i pautes de citació acadèmica

disponible a la pàgina web de la biblioteca de la UVic.

BIBLIOGRAFIA:

Bàsica

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

Complementària

- Feigenbaum, Armand V. *Control Total de la Calidad*. Compañia Editorial Continental, SA de CV. Mèxic. Quarta impressió 1999.
- Juran, J.M. *Juran y el liderazgo para la calidad*. Madrid: Díaz de Santos, 1990
- Juran, J.M. *Juran y la planificación para la calidad*. Madrid. Díaz de Santos, 993

Legislació Alimentària

Tipologia: Obligatòria (OB)

Crèdits: 3,0

Llengua d'impartició: Català

PROFESSORAT

- Carolina Padula Guerra

OBJECTIUS:

Aquesta assignatura treballa els aspectes de la normativa alimentària que ha de conèixer el dietista-nutricionista.

Els objectius són:

- Conèixer els aspectes bàsics de la normativa alimentària.
- Adquirir la formació precisa per tractar i resoldre els aspectes jurídics relatius a la producció, elaboració, transformació, comercialització i consum dels aliments.
- Conèixer les disposicions normatives en matèria alimentària de caràcter horitzontal i vertical a nivell autonòmic, estatal i de la Unió Europea.

RESULTATS D'APRENTATGE:

- Coneix i comprèn les bases legals que fonamenten la intervenció dels poders públics en el sector alimentari
- Coneix la organització i els mecanismes d'intervenció i la distribució de competències de les diferents administracions públiques en l'àmbit alimentari.
- Identifica i coneix les principals disposicions normatives de caràcter horitzontal i vertical en matèria alimentària.
- Coneix i interpreta correctament el marc que regula l'etiquetatge, la presentació i publicitat dels productes alimentaris.

COMPETÈNCIES

Generals

- Capacitat d'anàlisi i síntesi.
- Comprendre i interpretar fonts d'informació, orals i escrites, especialitzades en Ciències de la Salut, en una segona llengua.

Específiques

- Assessorar científicament i tècnicament sobre els productes alimentaris i el desenvolupament dels mateixos.
- Avaluar el compliment de l'assessorament científic i tècnic sobre els productes alimentaris.
- Conèixer els límits legals i ètics de la pràctica dietètica.

CONTINGUTS:

1. Introducció al dret. El dret en un Estat Modern. La norma jurídica.
2. El dret alimentari. Antecedents històrics. El dret alimentari modern. El dret alimentari nacional. El Codi Alimentari Espanyol.
3. Normativa horitzontal en matèria alimentària. Reglament d'etiquetatge dels productes alimentaris. Reglament de propietats nutricionals i de salut. Reglament d'additius i coadjuvants tecnològics.
4. Normativa vertical en matèria alimentària. Aliments d'origen animal (carns i derivats, peix, marisc i derivats, ous i ovoproductes i llet i productes làctics) i vegetal (cereals i productes derivats, hortalisses, fruites i derivats, olis i greixos comestibles).
5. Normativa vertical en altres aliments. Condiments i espècies. Aliments dietètics i per règims especials. Llets artificials. Plats preparats i pre-cuinats. Begudes.

AVALUACIÓ:

Segons la normativa de la UVic aprovada per Consell de Direcció de la UVic, (curs 2015/2016); hi haurà una única convocatòria oficial que contemplarà dos períodes diferents d'avaluació:

Període ordinari que es realitzarà dins el període lectiu.

Període d'avaluació complementària.

1. Període ordinari: Avaluació continuada de les activitats realitzades per l'estudiant a través de:

- Exercicis durant el curs: 50% (No recuperable)
- Examen final: 50% (Recuperable)

Per poder fer mitjana cal aprovar ambdues parts amb una nota igual o superior a 5.

2. Període d'avaluació complementària:

L'estudiant que no superi algunes de les activitats considerades recuperables, 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.

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. 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.

Per facilitar la citació apropiada de textos i materials consultar les orientacions i pautes de citació acadèmica disponible a la pàgina web de la biblioteca de la UVic.

BIBLIOGRAFIA:

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

Nutrició Comunitària

Tipologia: Obligatòria (OB)

Crèdits: 3,0

Llengua d'impartició: Català

PROFESSORAT

- Isabel Martorell Marine

OBJECTIUS:

L'assignatura Nutrició Comunitària, pertany a la matèria de Salut pública i Nutrició Comunitària.

Els objectius d'aquesta assignatura són:

1. Conèixer les característiques principals de la nutrició comunitària.
2. Familiaritzar-se amb les polítiques alimentàries locals, nacionals i internacionals.
3. Identificar els àmbits d'actuació i els grups diana de les estratègies aplicades a la nutrició comunitària.
4. Revisar diferents programes implementats en l'àmbit de la nutrició comunitària.

RESULTATS D'APRENTATGE:

1. Coneix i entén les organitzacions polítiques i sistemes de salut locals, nacionals i internacionals (RA1).
2. Compren i aplica adequadament les diferents metodologies utilitzades en el disseny d'estudis de nutrició comunitària (RA2).
3. Utilitza les eines TIC per elaborar propostes d'educació nutricional (RA6).
4. Utilitza recursos i aplica adequadament tècniques d'intervenció grupal i individual (RA8).
5. Contrasta la informació obtinguda de diferents fonts bibliogràfiques per reforçar el procés d'aprenentatge (RA11)

COMPETÈNCIES

Generals

- Habilitat en l'ús de la informació (habilitat per comprendre i analitzar la informació de fonts diferents).

Específiques

- Adquirir la capacitat per intervenir en projectes de promoció, prevenció i protecció amb un enfocament comunitari i de salut pública.
- Col·laborar en la planificació de polítiques alimentàries-nutricionals per a l'educació alimentària i nutricional de la població.

- Conèixer les organitzacions i els sistemes de salut nacionals i internacionals, així com les polítiques de salut.
- Manejar les eines bàsiques en TIC's utilitzades en el camp de l'Alimentació, Nutrició i Dietètica.

CONTINGUTS:

Bases de la Nutrició Comunitària:

- Determinants de la salut: importància de la promoció de l'alimentació per a la salut de la població.
- Concepte i funcions de la nutrició comunitària.
- Àmbits d'intervenció i grups diana.

Polítiques alimentàries a nivell internacional, nacional i local.

Estratègies i programes desenvolupats en nutrició comunitària. Estratègies i programes desenvolupats en cooperació nutricional internacional:

- Revisar i contrastar els objectius i l'aplicabilitat de diferents programes de nutrició comunitària.

Abordatge multidisciplinari dels programes de nutrició comunitària: paper del dietista/nutricionista com agent de salut en un equip de nutrició comunitària.

AVALUACIÓ:

Segons la normativa de la UVic aprovada per Consell de Direcció de la UVic, (curs 2015/2016); hi haurà una única convocatòria oficial que contemplarà dos períodes diferents d'avaluació:

Període ordinari que es realitzarà dins el període lectiu.

Període d'avaluació complementària.

1. Període ordinari: Avaluació continuada de les activitats realitzades per l'estudiant a través de:

o Activitat 1: Cerca i comparació de guies de recomanació alimentària: 15% (Recuperable). R6- R11

o Activitat 2: Debat polítiques alimentàries: 15% (NO Recuperable). R1-R8-R11

o Activitat 3: Elaborar un programa radiofònic amb consells alimentaris per a joves universitaris. 20% (NO Recuperable). R2- R6

o Activitat 4: Anàlisi i discussió de projectes d'intervenció en nutrició comunitària: 25% (Recuperable). R1-R2-R11

o Activitat 5: Anàlisi i discussió de projectes de cooperació nutricional en nutrició comunitària: 25% (Recuperable). R1- R6-R8

2. Període d'avaluació complementària:

L'estudiant que no superi algunes de les activitats considerades recuperables, 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.

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. 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.

Per facilitar la citació apropiada de textos i materials consultar les orientacions i pautes de citació acadèmica disponible a la pàgina web de la biblioteca de la UVic.

BIBLIOGRAFIA:

Bàsica:

- Aranceta, J. (2001). *Nutrición comunitaria*. Barcelona: Masson.
- Contento, I. (2011). *Nutrition Education. Linking Research, Therapy, and Practice*. EUA: Jones and Barlett.
- Gibney, M., Margetts, B., Kearney, J., & Arab, L. (2009). *Public health nutrition*. UK: Blackwell Publishing.
- Martin, LE., Sequeira, G., Rosimini M., Repeto HO. [et al]. (2012). La seguridad alimentaria como política pública. Organización Panamericana de la Salud / Organización Mundial de la Salud (OPS/OMS). Pujol, G., i Úbeda, I. (2000). La comunidad y la salud comunitaria. Dins a Caja, C., i López, R.M. Enfermería comunitaria. Educación sanitaria. Barcelona: Masson.
- Ortega, R., Requejo, A.M., i Martínez, R.A. (2007). *Nutrición y alimentación en promoción de la salud*. Consejería de Sanidad.
- Ortiz, M., i Serra Majem, LI. (2006). *Políticas de nutrición. Dins a Nutrición y Salud Pública. Métodos, bases científicas y aplicaciones*. 2ª ed. Barcelona: Masson.

Complementària

- Aranceta, J., i Pérez-Rodrigo, C. (2006). *Frutas, verduras y salud*. Barcelona: Masson.
- Aranceta, J., Pérez-Rodrigo, C., i García, M. (2002). *Nutrición Comunitaria*. Servicio de publicaciones de la Universidad de Cantabria.
- Astiasarán, I., Lasheras, B., Ariño, A., i Martínez, A. (2003). *Alimentos y nutrición en la práctica sanitaria*. Madrid: Díaz de Santos.
- Cervera, P., Clapés, J., i Rigolfas R. (2000). *Alimentació i dietoteràpia: nutrició aplicada en la salut i la malaltia*. Madrid: McGraw-Hill Interamericana.
- Gómez M., Sainz H. (2003). El ciclo del proyecto de cooperación al desarrollo: la aplicación del marco lógico. Madrid. Cideal.
- Serra, LL., i Aranceta, J. (2006). *Nutrición y salud pública. Métodos, bases científicas y aplicaciones*. 2ª ed. Barcelona: Masson.
- Serra, LL., i Aranceta, J. (2004). *Nutrición infantil y juvenil*. Barcelona: Masson.

Psicosociologia de les Conductes Alimentàries

Tipologia: Obligatòria (OB)

Crèdits: 3,0

Llengua d'impartició: Català

PROFESSORAT

- Laia Briones Buixassa

OBJECTIUS:

Són objectius de l'assignatura:

- Que l'alumne domini estratègies psicològiques necessàries per a l'abordatge del canvi d'hàbits en conducta alimentària.
- Que l'alumne conegui les bases psicològiques i socials que intervenen en la conducta alimentària.
- Que l'alumne domini estratègies, individuals i grupals, que permetin implementar estils de vida saludables en matèria d'alimentació.
- Que l'alumne sàpiga identificar i conegui les característiques dels principals trastorns de la conducta alimentària.

RESULTATS D'APRENTATGE:

1. Dissenya i executa programes d'educació nutricional per a la promoció, prevenció i protecció de la salut amb un enfocament comunitari i de salut pública (RA5)
2. Coneix les bases psicosocials de la conducta alimentària i analitza els aspectes psicològics i socials que influeixen en les conductes alimentàries (RA7)
3. Utilitza recursos i aplica adequadament tècniques d'intervenció grupal i individual (RA8)

COMPETÈNCIES

Generals

- Capacitat d'anàlisi i síntesi.
- Capacitat per al treball en equip.
- Coneixement bàsic general.
- Conèixer i comprendre la interacció dels aspectes socioculturals en el manteniment de la salut o en l'aparició de la malaltia.

Específiques

- Conèixer les bases psicològiques i els factors biopsicosocials que incideixen en el comportament humà.

CONTINGUTS:

1. Psicologia i alimentació
 - Introducció
 - Factors psicosocials per al canvi d'hàbits
 - Trastorns de la conducta alimentària (TCA)
 - Afrontament i maneig del diagnòstic terapèutic (AMDT)
2. Aproximació a la teoria del canvi
 - Models explicatius d'adquisició del canvi
 - Habilitats del terapeuta
3. Entrevista motivacional
 - Concepte d'ambivalència
 - Fases del canvi
 - Entrevista motivacional
 - Devolució de resultats
4. La resistència
 - Concepte i tipus
 - Maneig de la resistència
5. Procés de canvi
 - Paràmetres de proximitat
 - Imprevistos
 - Recapitulació
 - Preguntes clau
 - Informació i consell
 - Negociació del pla d'acció

AVALUACIÓ:

Segons la normativa de la UVic aprovada per Consell de Direcció de la UVic, (curs 2015/2016); hi haurà una única convocatòria oficial que contemplarà dos períodes diferents d'avaluació:

Període ordinari que es realitzarà dins el període lectiu.

Període d'avaluació complementària.

1. Període ordinari: Avaluació continuada de les activitats realitzades per l'estudiant a través de:

- 10% Treball individual 1 (No recuperable)
- 25% Treball individual 2 (Recuperable)
- 25% Treball en grup (No recuperable)
- 40% Prova escrita (Recuperable)

Per a l'avaluació de l'assignatura es tindrà en compte la realització de les activitats de treball personal i grupal.

La puntuació global de l'assignatura serà el resultat de la suma obtinguda de les diferents tasques. Per a poder procedir a aquesta suma caldrà haver aprovat la prova escrita.

2. Període d'avaluació complementària:

L'estudiant que no superi algunes de les activitats considerades recuperables, 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.

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. 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 suspès.

Per facilitar la citació apropiada de textos i materials consultar les orientacions i pautes de citació acadèmica disponible a la pàgina web de la biblioteca de la UVic.

BIBLIOGRAFIA:

La bibliografia necessària per a la consecució de l'assignatura serà lliurada a classe pel professor/a.

Toxicologia i Higiene Alimentària

Tipologia: Obligatòria (OB)

Crèdits: 6,0

Llengua d'impartició: Català

PROFESSORAT

- Feliu López Gelats

OBJECTIUS:

L'assignatura Toxicologia i Higiene Alimentària forma part de la matèria Higiene Alimentària i Gestió de la Qualitat. 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 toxiinfeccions alimentàries. No hi ha requeriments previs.

Objectius:

- 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 contribuents en els brots de toxiinfeccions alimentàries.
- Dissenyar i implementar sistemes de control i prevenció en seguretat alimentària

RESULTATS D'APRENTATGE:

1. Té una visió actualitzada de l'epidemiologia de les malalties transmeses a través de l'aigua i els aliments contaminats.
2. Coneix els principals factors contribuents en els brots de toxiinfeccions alimentàries.
3. Identifica els principals perills biòtics i abiòtics que comprometen la seguretat alimentària i les circumstàncies que poden facilitar la seva presència en els aliments.
4. Selecciona i implementa les mesures de control i prevenció més adequades per evitar l'aparició de perills que posin en risc la seguretat dels aliments.

COMPETÈNCIES

Generals

- Capacitat d'anàlisi i síntesi.
- Capacitat per a la presa de decisions.
- Capacitat per a la resolució de problemes.
- Comprendre i interpretar fonts d'informació, orals i escrites, especialitzades en Ciències de la Salut, en una segona llengua.
- Conèixer la terminologia científica en un altre idioma.

Específiques

- Assessorar científicament i tècnicament sobre els productes alimentaris i el desenvolupament dels mateixos.
- Col·laborar en la protecció del consumidor en el marc de la seguretat alimentària.
- Conèixer la microbiologia, parasitologia i toxicologia dels aliments.
- Elaborar, aplicar, avaluar i mantenir pràctiques adequades d'higiene, seguretat alimentària i sistemes de control de riscos, aplicant la legislació vigent.

CONTINGUTS:

1. Introducció a la toxicologia i higiene alimentària.
2. Seguretat alimentària.
3. Tòxics naturals en els aliments.
4. Tòxics formats durant el processat dels aliments.
5. Contaminació abiòtica dels aliments.
6. Fongs i micotoxines als aliments
7. Malalties parasitàries de transmissió alimentària.
8. Malalties víriques de transmissió hídrica i/o alimentària.
9. Infeccions bacterianes de transmissió alimentària.
10. Prions: encefalitis transmissibles a través dels aliments.

AVALUACIÓ:

Segons la normativa de la UVic aprovada per Consell de Direcció de la UVic, (curs 2017/2018); hi haurà una única convocatòria oficial que contemplarà dos períodes diferents d'avaluació:

Període ordinari que es realitzarà dins el període lectiu.

Període d'avaluació complementària.

1. Període ordinari: Avaluació continuada de les activitats realitzades per l'estudiant a través de:

- Exercicis puntuables i participació: 20% (no recuperable)
- Pràctiques: 15% (no recuperable)
- 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.

2. Període d'avaluació complementària:

L'estudiant que no superi algunes de les activitats considerades recuperables, 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.

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. 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.

Per facilitar la citació apropiada de textos i materials consultar les orientacions i pautes de citació acadèmica disponible a la pàgina web de la biblioteca de la UVic.

BIBLIOGRAFIA:

Bàsica

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

Complementària

- Adams, M.R. i Moss, M.O. (1995). *Food Microbiology*. Cambridge, The Royal Society of Chemistry.
- Cliver, D.O. (1990). *Foodborne diseases*. San Diego, Academic Press.
- Concon, J.M. (1988). *Food Toxicology*. Nova York, Marcel Dekker.
- Doyle, M.P.; Beuchat, L.R.; Montville, T.J. (1997). *Food microbiology: fundamentals and frontiers*. Washington, D.C., ASM Press.
- D'Mello, J.P.F. (2003). *Food safety: contaminants and toxins*. CABI Publishing.
- Hobbs, B.C.; Roberts, D.; Arnold, E. (1993). *Food poisoning and food hygiene*. Nova York, Academic Press.
- Lindner, E. (1995). *Toxicología de los alimentos*. Saragossa, Acribia.
- Sinell, H.J. (1981). *Introducción a la higiene de los alimentos*. Saragossa, Acribia.
- Taylor, S.L. i Scanlan, R.A. (1989). *Food Toxicology*. New York, Marcel Dekker.
- Varnan, A.H. i Evans, M.G. (1996). *Foodborne pathogens: an illustrated text*. Londres: Manson Publishing Ltd.

Economia i Màrqueting

Tipologia: Obligatòria (OB)

Crèdits: 3,0

Llengua d'impartició: Català

PROFESSORAT

- Joan Antoni Castejón Fernández

OBJECTIUS:

Tant si ets emprenedor i vols crear el teu entorn propi, com si vols treballar amb un sou, és fonamental tenir unes bases sòlides de gestió econòmica i màrqueting.

Els objectius de l'assignatura són els següents:

- Conèixer l'economia de mercat com a mecanisme d'assignació de recursos.
- Conèixer els aspectes bàsics del màrqueting.
- Reforçar l'esperit emprenedor i presentar les formes jurídiques amb aquesta visió.
- Conèixer les formes jurídiques que presentaran les empreses amb què ens relacionarem (com a proveïdors, com a clients, com a treballadors, etc) i els seus avantatges i inconvenients.
- Entendre el llenguatge comptable per poder treballar amb informació econòmica i amb informació d'empreses.
- Presentar a través d'aquest llenguatge diverses realitats econòmiques i financeres.

RESULTATS D'APRENTATGE:

1. Realitza el càlcul del compte de resultats i el balanç i és capaç de realitzar un diagnòstic de la situació econòmica, financera i patrimonial de l'entitat.
2. Pren decisions per aconseguir la supervivència d'una empresa en termes economicofinancers.
3. Troba nous segments de mercat i identifica les estratègies de màrqueting més adequades per orientar l'empresa cap al mercat

COMPETÈNCIES

Generals

- Capacitat per a la resolució de problemes.

Específiques

- Conèixer els aspectes relacionats amb l'economia i gestió de les empreses alimentàries.
- Participar en el disseny, organització i gestió dels diferents serveis d'alimentació.
- Participar en els equips empresarials de màrqueting social, publicitat i al·legacions saludables.

CONTINGUTS:

1. Economia de mercat. Estratègies de màrqueting.
2. Estructura legal de l'empresa. Creació i posada en marxa d'empreses.
3. Comptabilitat: balanços i compte de resultats.

AVALUACIÓ:

Segons la normativa de la UVic aprovada per Consell de Direcció de la UVic, (curs 2015/2016); hi haurà una única convocatòria oficial que contemplarà dos períodes diferents d'avaluació:

Període ordinari que es realitzarà dins el període lectiu.

Període d'avaluació complementària.

1. Període ordinari: Avaluació continuada de les activitats realitzades per l'estudiant a través de:

- Avaluació continuada durant el curs: 50%
- Exàmens: 50%

Per poder fer mitjana cal superar ambdues parts amb una nota igual o superior a 5.

2. Període d'avaluació complementària:

L'estudiant que no superi algunes de les activitats considerades recuperables, 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.

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. 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.

Per facilitar la citació apropiada de textos i materials consultar les orientacions i pautes de citació acadèmica disponible a la pàgina web de la biblioteca de la UVic.

BIBLIOGRAFIA:

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

ASSIGNATURES OBLIGATÒRIES DE QUART CURS

Dietoteràpia Aplicada II

Tipologia: Obligatòria (OB)

Crèdits: 6,0

Llengua d'impartició: Català

PROFESSORAT

- Anna Vila Martí
- Jose Manuel Sanchez Migallon Montull
- Maria Jose Sendros Madroño

OBJECTIUS:

L'assignatura de Dietoteràpia Aplicada II forma part de la matèria de Dietoteràpia i Nutrició Clínica 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.

En aquesta assignatura es desenvoluparan els tractaments dietètico-nutricionals de diferents patologies. Els objectius són els següents:

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

RESULTATS D'APRENTATGE:

1. Desenvolupa i implementa plans de transició dietètico-nutricional en base a l'evidència científica.
2. És capaç d'actuar en base a l'evidència científica.
3. Planifica, implementa i avalua dietes terapèutiques per a pacients malalts.
4. Aplica els coneixements de les ciències de l'alimentació i de la nutrició a la pràctica dietètica.
5. Identifica els problemes dietètico-nutricionals del pacient, així com els factors de risc i les pràctiques inadequades.
6. Prescriu el tractament específic dins l'àmbit de competència del dietista-nutricionista.
7. Pren decisions coherents en funció de les evidències del context.
8. Manté el secret professional
9. Busca resposta a situacions que se li plantegen.

COMPETÈNCIES

Específiques

- Aplicar els coneixements de les Ciències dels Aliments i de la Nutrició a la pràctica dietètica.
- Aplicar les bases de la Nutrició Clínica a la dietoteràpia.
- Identificar els problemes dietètics i nutricionals del pacient, així com els factors de risc i les pràctiques inadequades.
- Planificar, realitzar i interpretar l'avaluació de l'estat nutricional de subjectes i/o grups, tant sans (en totes les situacions fisiològiques) com a malalts.
- Prescriure el tractament específic, corresponent a l'àmbit de competència del dietista-nutricionista.
- Ser capaç de fonamentar els principis científics que sustenten la intervenció del dietista-nutricionista, supeditant la seva actuació professional a l'evidència científica.

CONTINGUTS:

1. Atenció nutricional al pacient cremat.
2. Errors Innats del Metabolisme. Definició, classificació, epidemiologia, etiologia, diagnòstic, complicacions i tractament.
3. Al·lèrgies i Intoleràncies alimentàries. Definició, classificació, epidemiologia, etiologia, diagnòstic, complicacions i tractament.
4. Malalties neurològiques: accident vascular cerebral, malalties demencials, ...
5. Malalties reumatològiques.
6. Malalties infeccioses: atenció nutricional al pacient amb VIH.
7. Crononutrició.
8. Tractament nutricional del pacient oncològic.
9. Nutrigenòmica i nutrigenètica. Dietes personalitzades.
10. Trastorns de la Conducta Alimentària.
11. Altres patologies d'interès

AVALUACIÓ:

Segons la normativa de la UVic aprovada per Consell de Direcció de la UVic, (curs 2015/2016); hi haurà una única convocatòria oficial que contemplarà dos períodes diferents d'avaluació:

Període ordinari que es realitzarà dins el període lectiu.

Període d'avaluació complementària.

1. Període ordinari: Avaluació continuada de les activitats realitzades per l'estudiant a través de:

- Resolució de casos: 40% (No recuperable)
- Participació en fòrums i altres activitats: 10% (No recuperable)
- Examen final: 50% (Recuperable en 2a convocatòria)

Per poder fer mitjana cal aprovar ambdues parts amb una nota igual o superior a 5.

2. Període d'avaluació complementària:

L'estudiant que no superi algunes de les activitats considerades recuperables, 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.

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. 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.

Per facilitar la citació apropiada de textos i materials consultar les orientacions i pautes de citació acadèmica disponible a la pàgina web de la biblioteca de la UVic.

BIBLIOGRAFIA:

- Salas-Salvadó, J. i altres. *Nutrición y dietética clínica*. Barcelona: Elsevier, 2008.
- Gil Hernández, A. *Tratado de Nutrición*. Tomo III. Madrid: Ed. Médica Panamericana. 2010.
- Michael J. Gibney. *Clinical Nutrition*. Oxford : Blackwell Science : Nutririon Society, cop. 2005.
- Lubos Sobotka (Ed.). *Basis in Clinical Nutrition*. Fourth Edition. Galén, 2011.
- Mahan, K. L., Escott-Stump, S. i Raymond, J. L. *Krause dietoterapia*. Barcelona: Elsevier, 2013.

Estratègies d'Educació Alimentària i Nutricional

Tipologia: Obligatòria (OB)

Crèdits: 3,0

Llengua d'impartició: Català

PROFESSORAT

- Cristina Vaqué Crusellas

OBJECTIUS:

L'assignatura pertany a la matèria Salut Pública i Nutrició Comunitària.

Objectius:

- Conèixer les bases i la importància de l'educació alimentària.
- Estudiar els factors que influencien la conducta alimentària.
- Estudiar els models d'aprenentatge i adquisició de canvis de conducta aplicats a l'alimentació.
- Dissenyar, executar i avaluar un programa d'educació alimentària.

RESULTATS D'APRENTATGE:

- Comprèn i aplica adequadament les diferents metodologies utilitzades en el disseny d'estudis de nutrició comunitària.
- Aplica adequadament la metodologia educativa i les tècniques d'educació en l'àmbit de l'educació alimentària i nutricional.
- Dissenya i executa programes d'educació nutricional per a la promoció, prevenció i protecció de la salut amb un enfocament comunitari i de salut pública.
- Utilitza les eines TIC per elaborar propostes d'educació nutricional.
- Contrasta la informació obtinguda de diferents fonts bibliogràfiques per reforçar el procés d'aprenentatge.

COMPETÈNCIES

Generals

- Capacitat de lideratge.
- Capacitat per al treball en equip.
- Capacitat per organitzar i planificar.

Específiques

- Adquirir la capacitat per intervenir en projectes de promoció, prevenció i protecció amb un enfocament comunitari i de salut pública.
- Conèixer els diferents mètodes educatius d'aplicació en ciències de la salut, així com les tècniques de comunicació aplicables en alimentació i nutrició humana.
- Dissenyar, intervenir i executar programes d'educació dietètic-nutricional i de formació en nutrició i dietètica.
- Manejar les eines bàsiques en TIC's utilitzades en el camp de l'Alimentació, Nutrició i Dietètica.
- Participar en l'anàlisi, planificació, intervenció i avaluació d'estudis epidemiològics i programes d'intervenció en alimentació i nutrició en diferents àrees.
- Planificar i dur a terme programes d'educació dietètic-nutricional en subjectes sans i malalts.

CONTINGUTS:

Educació alimentària:

Característiques principals de l'educació alimentària: Concepte i objectius de l'educació alimentària dins el marc de l'educació per la salut. Factors que influeixen la conducta alimentària de les persones.

Estratègies d'educació alimentària: models i teories d'aprenentatge i de canvis de conductes, metodologies educatives i recursos pedagògics.

Disseny i Participació en un programa/intervenció d'educació alimentària: Identificar necessitats grup diana; Establir prioritats; Formular objectius; Determinar activitats i elaboració de recursos; Desenvolupar la intervenció; Seguiment i Avaluació.

AVALUACIÓ:

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

Període ordinari que es realitzarà dins el període lectiu.

Període d'avaluació complementària.

1. Període ordinari: Avaluació continuada de les activitats realitzades per l'estudiant a través de:

- Activitat sobre la influència dels coneixements en salut sobre les conductes de les persones: 15% (recuperable). RA4, RA6, RA11
- Activitat sobre els factors determinants de la conducta alimentària de les persones: 20% (recuperable). RA4, RA6, RA11
- Activitat sobre el model de canvi de conducta: 15% (recuperable). RA4, RA6, RA11.
- Activitat sobre el disseny i implementació d'una estratègia d'educació alimentària. 50% (NO recuperable). RA2, RA4, RA5, RA6

2. Període d'avaluació complementària:

L'estudiant que no superi algunes de les activitats considerades recuperables, 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.

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- 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

suspès.

Per facilitar la citació apropiada de textos i materials consultar les orientacions i pautes de citació acadèmica disponible a la pàgina web de la biblioteca de la UVic-UCC.

BIBLIOGRAFIA:

- Gibney, M., Margetts, B., Kearney, J., & Arab, L. (2009). *Public health nutrition*. Blackwell Publishing, UK.
- Contento, I. (2010). *Nutrition education, linking research, theory and practice*. Sudbury, MA: Jones and Bartlett Publishers.
- Green, L.W.; & Kreuter, M.W. (1999). *Health promotion planning. An educational and ecological approach*. Mountain View: Mayfield.
- Ortega, R.M., Aparicio, A., & López, A.M. (2010). *Educación nutricional*. Dins de Gil, A. Coor. Tratado de nutrición. Tomo III. Panamericana, Madrid.

Altres:

Glanz, K.; Marcus, F.; & Rimer, B.K. (1997). *Health behavior and health education*. Jossey-Bass Inc., Publishers, California.

Nebot, M.; López, M.J.; Ariza, C.; Villalbí, J.R.; & García-Altés, A. (2011). Evaluación de la efectividad en salud pública: fundamentos conceptuales y metodológicos. *Gac Sanit*, 25, 1, 3-8.

López, M.J.; Marí-Dell'Olmo, M.; Pérez-Giménez, A.; & Nebot, M. (2011). Diseños evaluativos en salud pública: aspectos metodológicos. *Gac Sanit*, 25, 1, 9-16.

Pràcticum II

Tipologia: Pràctiques Externes (PE)

Crèdits: 6,0

Llengua d'impartició: Català

PROFESSORAT RESPONSABLE

- Anna Vila Martí

OBJECTIUS:

- El Pràcticum II es desenvolupa en l'àmbit de la nutrició comunitària.
- L'alumne durant 4 setmanes participarà en les tasques que porti a terme el dietista-nutricionista en els diferents projectes amb què treballi.
- Els objectius que es treballen són:

Treballar en l'equip multidisciplinari que implementa projectes a nivell de la nutrició comunitària.

Participar en el disseny, intervenció i avaluació de programes d'intervenció en alimentació en diferents àrees.

RESULTATS D'APRENTATGE:

- Identifica i reconeix la diversitat.
- Fomenta la integració i la inclusió social.
- Du a terme correctament els procediments més habituals en el servei i que li són assignats.
- Mostra interès per aclarir dubtes i reconèixer les diferents fonts d'informació.
- Sap planificar la intervenció dietètica a partir d'una correcta avaluació de l'estat nutricional dels individus.
- Porta a terme programes d'alimentació i nutrició en diferents àrees.
- Interpreta programes d'educació dietètico-nutricional i de formació en nutrició i dietètica.
- Executa programes d'educació dieteticonutricional i de formació en nutrició i dietètica.
- Col·labora en la planificació de polítiques alimentàries per a l'educació alimentària i nutricional de la població.

COMPETÈNCIES

Generals

- Actuar d'acord amb una perspectiva holística de la salut, tolerant i sense judicis de valor, garantint el dret a la dignitat, privacitat, intimitat, confidencialitat i capacitat de decisió del pacient i de la família.
- Apreciació de la diversitat i multiculturalitat.
- Habilitats per treballar en un equip interdisciplinari.

Específiques

- Avaluar i calcular els requeriments nutricionals en situació de salut i malaltia en qualsevol etapa del cycle vital.
- Col·laborar en la planificació de polítiques alimentàries-nutricionals per a l'educació alimentària i nutricional de la població.
- Comprendre i utilitzar la terminologia emprada en ciències de la salut.
- Conèixer, detectar precoçment i avaluar les desviacions per excés o defecte, quantitatives i qualitatives, del balanç nutricional.
- Dissenyar, intervenir i executar programes d'educació dietètic-nutricional i de formació en nutrició i dietètica.
- Elaborar i interpretar una història dietètica en subjectes sans i malalts.
- Identificar els problemes dietètics i nutricionals del pacient, així com els factors de risc i les pràctiques inadequades.
- Participar en l'anàlisi, planificació, intervenció i avaluació d'estudis epidemiològics i programes d'intervenció en alimentació i nutrició en diferents àrees.
- Planificar i dur a terme programes d'educació dietètic-nutricional en subjectes sans i malalts.
- Planificar, implantar i avaluar dietes terapèutiques per a subjectes i/o grups.
- Planificar, realitzar i interpretar l'avaluació de l'estat nutricional de subjectes i/o grups, tant sans (en totes les situacions fisiològiques) com a malalts.

CONTINGUTS:

Assistència a pràctiques.

AVALUACIÓ:

L'avaluació del Pràcticum II estarà formada per dues parts:

- Avaluació del treball de pràctiques per part del professor de la universitat i que computarà el 60% de la nota de l'assignatura.
- Avaluació per part del tutor del centre que computarà el 40% de la nota de l'assignatura (segons model annex 2).

BIBLIOGRAFIA:

- Gil Hernández, A. *Tratado de Nutrición*. Tomo III. Madrid: Médica Panamericana. 2010.
- Lubos Sobotka (Ed.). *Basis in Clinical Nutrition*. Fourth Edition. Galén, 2011.
- Michael J. Gibney. *Clinical Nutrition*. Oxford : Blackwell Science: Nutrition Society, cop. 2005.
- Salas-Salvadó, J. i altres. *Nutrición y dietética clínica*. Barcelona: Elsevier, 2008.

Tecnologia Culinària

Tipologia: Obligatòria (OB)

Crèdits: 6,0

Llengua d'impartició: Català

PROFESSORAT

- Francesc Molera Fabré
- Míriam Torres Moreno

OBJECTIUS:

L'assignatura de Tecnologia Culinària pertany a la matèria de Restauració i Tecnologia culinària. Els objectius d'aquesta assignatura són:

1. Conèixer els aspectes bàsics de la tecnologia culinària.
2. Familiaritzar-se amb les diferents tècniques de cocció.
3. Identificar els canvis nutricionals, físics, químics i sensorials secundaris als processos de cocció.
4. Conèixer com minimitzar les pèrdues nutritives durant els processos de cocció.
5. Aplicar les diferents tècniques en situacions fisiològiques i patològiques que ho requereixin.

RESULTATS D'APRENTATGE:

1. Coneix els canvis que pateixen els aliments com a resultat de les diferents tècniques aplicades.
2. Coneix i aplica les diferents tècniques culinàries adequades a la planificació de dietes en situacions de salut i/o malaltia en base a la gastronomia tradicional i actual i en base a l'evidència científica.
3. Modifica las preparacions culinàries per millorar les propietats nutricionals i sensorials dels aliments.
4. Identifica i utilitza el vocabulari específic en l'àmbit de la tecnologia culinària, de la restauració col·lectiva i de l'anàlisi sensorial.
5. Actua amb sensibilitat mediambiental en el reciclatge d'elements de desfets propis d'una cuina.

COMPETÈNCIES

Generals

- Buscar, obtenir, organitzar, avaluar críticament i aplicar la informació i evidència científica per assegurar una atenció actualitzada i eficaç.
- Capacitat per a la resolució de problemes.
- Capacitat per generar noves idees.
- Conèixer la terminologia científica en un altre idioma.
- Preocupació per la qualitat.

Específiques

- Comprendre i utilitzar la terminologia emprada en ciències de la salut.
- Conèixer la composició química, les propietats físicoquímiques, el valor nutritiu, la biodisponibilitat i les característiques organolèptiques dels aliments i productes alimentaris i ingredients alimentaris.
- Conèixer les modificacions que pateixen els aliments, productes alimentaris i ingredients alimentaris com a conseqüència dels processos tecnològics i culinaris.
- Conèixer les tècniques culinàries per optimitzar les característiques organolèptiques i nutricionals dels aliments, amb respecte a la gastronomia tradicional.

CONTINGUTS:

Conceptes bàsics de la Tecnologia culinària:

- Objectius de la Tecnologia culinària
- Terminologia culinària.
- Organització del centre de producció i maquinària.
- Organització del centre de producció i la seva maquinària

Energies calorífiques per a la transferència de calor.

Tipus de Coccions: - Coccions en medi líquid. - Coccions en medi greixós. - Coccions en medi aire, radiació i microones. - Coccions al buit.

Identificació primeres matèries i elaboracions culinàries.

Modificacions secundàries als processos culinaris:

- Modificacions Químiques
- ? Modificacions Nutricionals.
- Modificacions Físiques i Sensorials.

Control de les modificacions nutricionals.

AVALUACIÓ:

L'avaluació de l'assignatura es farà a partir de:

- Examen final: 50% (Recuperable)
- o Continguts teòrics.
- Avaluació continuada de les activitats dirigides i autònomes: 50%
- o Resolució activitats: 20% (No recuperable)

o Assistència i entrega pràctiques (1, 2, 3, 4, 5, 6,7,8,9,10): 30% (No recuperable)

Per aprovar l'assignatura és necessari obtenir una nota igual o superior a 5 en l'examen final, així com el promig de les diferents parts descrites en l'avaluació continuada. L'assistència a les sessions pràctiques és obligatòria i per tal de que la nota de pràctiques faci promig amb la resta d'activitats, caldrà haver assistit a un 80% de les sessions pràctiques de l'assignatura.

Hi haurà una única convocatòria oficial per matrícula. Aquesta convocatòria contempla dos períodes diferenciats d'avaluació. En primer lloc el període ordinari, que es realitza de forma integrada al procés formatiu i dins el període lectiu. A més, s'estableix un segon període d'avaluació complementària en el qual l'estudiant podrà ser avaluat de nou de les activitats recuperables sempre i quan no s'hagi superat satisfactòriament en el marc del primer període. L'avaluació en aquest segon període no pot suposar més del 50% de la nota final de l'assignatura i, en qualsevol cas, es desenvoluparà de forma coherent amb el procés d'avaluació continuada establerta en cada assignatura i per tant, respectant aquelles activitats que, en el pla docent, s'hagin definit com activitats no recuperables.

BIBLIOGRAFIA:

Bàsica:

- Coenders, A. *La Química culinaria: estudio de lo que les sucede a los alimentos antes, durante y después de cocinados*. Zaragoza: Ed. Acribia, 1996.
- This, H. *Tratado elemental de cocina*. Zaragoza: Ed. Acribia, 2005.
- Pérez, N.; Mayor, G.; Navarro, V.J. *Técnicas culinarias*. Madrid: Editorial Síntesis S.A., 2004.

La professora recomanarà bibliografia complementària específica al llarg del curs.

Treball de Fi de Grau I

Tipologia: Treball de Fi de Grau (TFG)

Crèdits: 3,0

Llengua d'impartició: Català, Anglès

PROFESSORAT RESPONSABLE

- Anna Vila Martí

OBJECTIUS:

Informació general del Treball de Fi de Grau (TFG I i TFG II)

El Treball de Final de Grau (TFG) forma part de tots els estudis universitaris de grau de totes les universitats tal com estableix la normativa vigent. Els aspectes relacionats amb el TFG estan regulats en la Normativa acadèmica dels estudis de grau de la UVic.

El Treball de Final de Grau és el resultat de la formació i l'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 pla d'estudis del Grau en Nutrició Humana i Dietètica de la Universitat de Vic incorpora un TFG de 8 crèdits ECTS, dividit en dues assignatures TFG_I (3 crèdits el semestre 7è) i TFG_II (5 crèdits el semestre 8è) del darrer curs del Grau (4rt curs), de caràcter obligatori per a obtenir el títol. El TFG té convocatòria única per matrícula.

La temàtica del TFG es podrà escollir i configurar dins de l'àmbit temàtic que s'ofereix des de la FCSB i que l'alumne trobarà degudament detallat en el formulari de proposta de tema.

El TFG s'ha de realitzar de forma individual. L'alumne presentarà la proposta del seu tema d'interès a finals de 3er curs per tal que sigui aprovada per la Comissió de treball de fi de grau i es pugui assignar un tutor. Durant el procés de realització del TFG l'estudiant rebrà suport i orientació per part d'un professor/a tutor/a de la facultat que li serà assignat.

El procés de tutorització s'iniciarà amb un seminari que servirà per explicar de forma general les estratègies útils en el procés de selecció del tema, elaboració, tutorització, seguiment i avaluació del treball. En el TFG_I i II el tutor és la mateixa persona i organitzarà les tutories combinant el format de grup reduït i les tutories individuals segons el criteri del tutor. En el TFG_I s'elabora la metodologia i els objectius del TFG. En el TFG_II es desenvoluparà la metodologia i els altres punts segons la memòria proposada i es durà a terme la presentació i defensa oral del TFG que serà avaluada per un tribunal.

A l'aula virtual de l'assignatura l'estudiant trobarà tota la informació referent al calendari d'execució, documents d'avaluació i rúbrica, ...

Treball Final de Grau I

Objectius:

- Desenvolupar i presentar una proposta de projecte d'investigació centrat en un problema de la disciplina Nutrició Humana i Dietètica.

RESULTATS D'APRENTATGE:

- Identifica un problema d'estudi i el relaciona amb l'àmbit de la pròpia disciplina.
- Segueix ordenadament i desenvolupa les etapes del mètode científic.
- Segueix les orientacions i recomanacions donades per la tutoria.
- Proposa una o diverses alternatives possibles d'intervenció davant un problema.
- Elabora una síntesi breu de les informacions obtingudes amb l'objectiu de crear una base conceptual que visualitzi la viabilitat de la proposta.

COMPETÈNCIES

Generals

- Capacitat per a la comunicació oral i escrita en la pròpia llengua nativa.
- Capacitat per al disseny i la direcció de projectes.
- Capacitat per generar noves idees.
- Destreses de recerca.
- Habilitat en l'ús de la informació (habilitat per comprendre i analitzar la informació de fonts diferents).

CONTINGUTS:

En el TFG l'activitat principal es basa a integrar els coneixements que l'alumne ha assolit durant els seus estudis de grau.

AVALUACIÓ:

En l'avaluació del TFG I es considera:

1. **El procés de desenvolupament del treball.** El tutor elabora un informe de seguiment i representa un 20% de la nota del TFG I.
2. **Presentació escrita de la proposta de projecte.** L'alumne presenta part de la memòria de TFG segons el guió. L'avaluació representa un 80% de la nota del TFG I i la realitza el mateix tutor.

BIBLIOGRAFIA:

- Reial Decret 861/2010, del 2 de juliol de 2010 en què s'estableix l'ordenació dels ensenyaments universitaris. 3 de juliol de 2010. BOE. 161:58545-68.
- Normativa del treball de fi de grau (TFG). Normativa acadèmica dels estudis de grau de la UVic. Curs acadèmic 2012/2013. 25 de juny de 2012.pp:15-17.

Pràcticum III

Tipologia: Pràctiques Externes (PE)

Crèdits: 13,0

Llengua d'impartició: Català, Anglès

PROFESSORAT RESPONSABLE

- Anna Vila Martí

OBJECTIUS:

En aquesta assignatura els alumnes faran una estada de pràctiques en centres hospitalaris que tinguin Unitat de Suport Nutricional.

Objectius

- Conèixer el funcionament d'una Unitat de Suport Nutricional.
- Treballar el l'atenció dieteticonutricional al pacient hospitalitzat.
- Identificar cada una de les funcions pròpies del dietista en la Unitat de Suport Nutricional.

RESULTATS D'APRENTATGE:

- Coneix, detecta i avalua les desviacions per excés o defecte, quantitatives i qualitatives del balanç nutricional.
- Utilitza de forma adequada les eines de valoració de l'estat nutricional i interpreta la informació obtinguda a partir d'aquestes eines.
- Identifica els problemes dietetico-nutricionals del pacient així com els factors de risc i les pràctiques inadequades.
- Interpreta una història dietètica.
- Interpreta una història clínica.
- Utilitza un vocabulari professional.
- Integra les dades recollides en la història clínica i dietètica per tal de proposar el tractament dietetico-nutricional.
- Implementa i avalua dietes terapèutiques per a individus malalts.
- Elabora planificacions dietètiques adequades en base a una adequada valoració dietètico-nutricional.
- Aplica les etapes del procés d'atenció dietètica.
- Intervé i avalua programes d'intervenció en alimentació i nutrició.
- Estableix una comunicació de respecte amb l'usuari/família/grup social.
- Manifesta respecte a la individualitat, opinions i creences de l'usuari/família/grup social sense fer judicis de valor.
- Identifica les funcions pròpies del dietista en el servei.
- Estableix una relació empàtica i d'acompanyament amb els malalts i familiars.
- Organitza i planifica les tasques que s'han de portar a terme.
- Pren decisions coherents en funció de les evidències del context.
- Expressa la seva opinió de forma raonada centrant-se en les seves qualitats i les dificultats.

- És responsable de les activitats que se li assignen.
- Demostra interès per les activitats que se li assignen per la dinàmica del servei.
- Estableix una comunicació de respecte amb l'equip professional.
- Reflexiona les activitats realitzades.
- Organitza i planifica les activitats realitzades en base a les prioritats.
- Adopta una actitud positiva davant de canvis, ordres, suggerències i crítiques.
- Manté el secret professional.
- Aplica el coneixement adquirit a la pràctica.
- Modifica l'actuació davant de les suggerències i crítiques.
- Demostra tenir iniciatives adequades abans que se li assignin activitats.

COMPETÈNCIES

Generals

- Actuar d'acord amb una perspectiva holística de la salut, tolerant i sense judicis de valor, garantint el dret a la dignitat, privacitat, intimitat, confidencialitat i capacitat de decisió del pacient i de la família.
- Apreciació de la diversitat i multiculturalitat.
- Capacitat d'iniciativa i esperit emprenedor.
- Capacitat per a l'ús de destreses interpersonals.
- Capacitat per a la presa de decisions.
- Capacitat per actuar d'acord amb un compromís ètic.
- Capacitat per adaptar-se a situacions noves.
- Capacitat per aplicar el coneixement a la pràctica.
- Capacitat per organitzar i planificar.
- Establir una relació empàtica i d'acompanyament amb els malalts i familiars.
- Habilitats per a la crítica i autocrítica.
- Habilitats per treballar en un equip interdisciplinari.
- Utilitzar estratègies i habilitats que permetin una comunicació efectiva amb els pacients, les famílies i els grups socials.

Específiques

- Comprendre i utilitzar la terminologia emprada en ciències de la salut.
- Conèixer, detectar precoçment i avaluar les desviacions per excés o defecte, quantitatives i qualitatives, del balanç nutricional.
- Elaborar i interpretar una història dietètica en subjectes sans i malalts.
- Identificar els problemes dietètics i nutricionals del pacient, així com els factors de risc i les pràctiques inadequades.
- Interpretar i integrar les dades clíniques, bioquímiques i farmacològiques en la valoració nutricional del malalt i en el seu tractament dietètic-nutricional.
- Interpretar una història clínica.
- Participar en l'anàlisi, planificació, intervenció i avaluació d'estudis epidemiològics i programes d'intervenció en alimentació i nutrició en diferents àrees.
- Participar en l'equip multidisciplinari d'una Unitat de Nutrició Hospitalària.
- Planificar, implantar i avaluar dietes terapèutiques per a subjectes i/o grups.
- Planificar, realitzar i interpretar l'avaluació de l'estat nutricional de subjectes i/o grups, tant sans (en totes les situacions fisiològiques) com a malalts.

CONTINGUTS:

Assistència a pràctiques

AVALUACIÓ:

L'avaluació constarà de:

- Assistència obligatòria a les pràctiques.
- Treball a realitzar: 60%
- Avaluació per part del tutor de pràctiques: 40%

BIBLIOGRAFIA:

- Salas-Salvadó, J. i altres. *Nutrición y dietética clínica*. Barcelona: Elsevier, 2008.
- Gil Hernández, A. *Tratado de Nutrición*. Tomo III. Madrid: Ed. Médica Panamericana. 2010.
- Michael J. Gibney. *Clinical Nutrition*. Oxford : Blackwell Science : Nutririon Society, cop. 2005.
- Lubos Sobotka (Ed.). *Basis in Clinical Nutrition*. Fourth Edition. Galén, 2011.
- Mahan, K. L., Escott-Stump, S. i Raymond, J. L. *Krause dietoterapia*. Barcelona: Elsevier, 2013.

Treball de Fi de Grau II

Tipologia: Treball de Fi de Grau (TFG)

Crèdits: 5,0

Llengua d'impartició: Català

PROFESSORAT RESPONSABLE

- Anna Vila Martí

OBJECTIUS:

Informació general del Treball de Fi de Grau (TFG I i TFG II)

El Treball de Final de Grau (TFG) forma part de tots els estudis universitaris de grau de totes les universitats tal com estableix la normativa vigent. Els aspectes relacionats amb el TFG estan regulats en la Normativa acadèmica dels estudis de grau de la UVic.

El Treball de Final de Grau és el resultat de la formació i l'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 pla d'estudis del Grau en Nutrició Humana i Dietètica de la Universitat de Vic incorpora un TFG de 8 crèdits ECTS, dividit en dues assignatures TFG_I (3 crèdits el semestre 7è) i TFG_II (5 crèdits el semestre 8è) del darrer curs del Grau (4rt curs), de caràcter obligatori per a obtenir el títol. El TFG té convocatòria única per matrícula.

La temàtica del TFG es podrà escollir i configurar dins de l'àmbit temàtic que s'ofereix des de la FCSB i que l'alumne trobarà degudament detallat en el formulari de proposta de tema.

El TFG s'ha de realitzar de forma individual. L'alumne presentarà la proposta del seu tema d'interès a finals de 3er curs per tal que sigui aprovada per la Comissió de treball de fi de grau i es pugui assignar un tutor. Durant el procés de realització del TFG l'estudiant rebrà suport i orientació per part d'un professor/a tutor/a de la facultat que li serà assignat.

El procés de tutorització s'iniciarà amb un seminari que servirà per explicar de forma general les estratègies útils en el procés de selecció del tema, elaboració, tutorització, seguiment i avaluació del treball. En el TFG_I i II el tutor és la mateixa persona i organitzarà les tutories combinant el format de grup reduït i les tutories individuals segons el criteri del tutor. En el TFG_I s'elabora la metodologia i els objectius del TFG. En el TFG_II es desenvoluparà la metodologia i els altres punts segons la memòria proposada i es durà a terme la presentació i defensa oral del TFG que serà avaluada per un tribunal.

A l'aula virtual de l'assignatura l'estudiant trobarà tota la informació referent al calendari d'execució, documents d'avaluació i rúbriques, ...

Treball Final de Grau II

El TFG II és la continuació del TFG I.

Per poder dur a terme el TFG II s'ha de tenir aprovat el TFG I i cal fer ampliació de matrícula, per al TFG II, en les dates previstes per l'Àrea de Gestió Acadèmica sense necessitat de realitzar una instància al Cap d'Estudis.

Objectius:

- Desenvolupar i presentar una proposta de projecte d'investigació centrat en un problema de la disciplina Nutrició Humana i Dietètica.

RESULTATS D'APRENTATGE:

- Segueix ordenadament i desenvolupa les etapes del mètode científic.
- Segueix les orientacions i recomanacions donades per la tutoria.
- Presenta una pregunta d'investigació i l'argumenta i justifica en el context de la pròpia disciplina.
- Dissenya una intervenció (proposta de millora, innovació, tractament, programa de salut...) de manera que pugui ser aplicada.
- Elabora una síntesi de les informacions obtingudes en la cerca bibliogràfica i documental àmplia d'abast internacional.
- Elabora la memòria escrita d'un projecte d'investigació (segons el format FCSB).
- Exposa oralment i defensa el projecte davant d'un tribunal.

COMPETÈNCIES

Generals

- Capacitat per a la comunicació oral i escrita en la pròpia llengua nativa.
- Capacitat per al disseny i la direcció de projectes.
- Capacitat per generar noves idees.
- Destreses de recerca.
- Habilitat en l'ús de la informació (habilitat per comprendre i analitzar la informació de fonts diferents).

CONTINGUTS:

En el TFG activitat principal es basa a integrar els coneixements que l'alumne ha assolit durant els seus estudis de grau.

AVALUACIÓ:

L'avaluació serà individual i es basa en 3 conceptes, el procés d'elaboració o seguiment, la memòria i la presentació i defensa oral:

1. Procés d'elaboració o informe de seguiment (20%): en aquest procés l'estudiant rep el suport d'un tutor que l'orientarà i li donarà suport. El tutor i l'estudiant han d'establir un pla de treball i un pla de tutories on s'especifiqui la periodicitat, de manera que el tutor pugui seguir el procés de realització del treball, orientar en la redacció de la memòria escrita i en l'elaboració de l'exposició oral i la defensa pública.

2. Memòria escrita (60%): en aquest document escrit l'alumne reflecteix tot el projecte i és el resultat final de tot el procés. Ha d'estar elaborat seguint les pautes que l'alumne trobarà indicades a l'aula virtual. Aquestes indicacions han estat elaborades per tal de poder avaluar un projecte tal com es fa en el context real i poder equilibrar el nivell d'exigència d'aquest treball en el context acadèmic i, per tant, de les competències que s'han d'avaluar.

3. 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 un tribunal format per dos professors que hauran llegit la memòria escrita. És un acte acadèmic de caràcter públic. La durada serà de 30 minuts com a màxim i estaran repartits de la següent manera: 7 minuts per a la 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 de TFG II l'elaborarà el tribunal tenint presents aquests tres conceptes.

BIBLIOGRAFIA:

- Reial Decret 861/2010, del 2 de juliol de 2010 en què s'estableix l'ordenació dels ensenyaments universitaris. 3 de juliol de 2010. BOE. 161:58545-68.
- Normativa del treball de fi de grau (TFG). *Normativa acadèmica dels estudis de grau de la UVic*. Curs acadèmic 2012/2013. 25 de juny de 2012.pp:15-17.

ASSIGNATURES OPTATIVES

Alimentació en Grups amb Necessitats Especials

Tipologia: Optativa (OP)

Crèdits: 3,0

Llengua d'impartició: Català

OBJECTIUS:

Alimentació en Grups és una assignatura optativa emmarcada dins de la matèria de Cronicitat i malalties de llarga evolució. Aquesta assignatura es centra en dos col·lectius de gran rellevància des de l'àmbit de la nutrició i dietètica per les característiques pròpies de cadascun d'ells: el pacient crònic complex i els malalts oncològics.

Els objectius que han d'assolir els estudiants són:

1. Conèixer les causes de desnutrició en el malalt oncològic.
2. Aplicar el procés d'atenció dietètic en el pacient crònic complex.
3. Aplicar el procés d'atenció dietètic en el malalt oncològic en diferents situacions.
4. Poder treballar la simptomatologia associada a la patologia oncològica des de l'àmbit gastronòmic.

RESULTATS D'APRENTATGE:

1. Planifica dietes adaptades a cada patologia i individu en base a una adequada valoració dietètic-nutricional.
2. Realitza recomanacions d'una dieta equilibrada, segons les característiques de cada individu.
3. Elabora millores gastronòmiques per a la millora de la simptomatologia associada als tractaments oncològics
4. Interpreta les dades recollides en una història clínica i dietètica.
5. És capaç de sintetitzar els punts més importants sobre un tema en base a l'evidència científica.

COMPETÈNCIES

Generals

- Capacitat d'anàlisi i síntesi.
- Capacitat per a la resolució de problemes.
- Capacitat per actuar d'acord amb un compromís ètic.

Específiques

- Avaluar i calcular els requeriments nutricionals en situació de salut i malaltia en qualsevol etapa del cicle vital.
- Identificar els problemes dietètics i nutricionals del pacient, així com els factors de risc i les pràctiques inadequades.

- Planificar, implantar i avaluar dietes terapèutiques per a subjectes i/o grups.
- Planificar, realitzar i interpretar l'avaluació de l'estat nutricional de subjectes i/o grups, tant sans (en totes les situacions fisiològiques) com a malalts.

CONTINGUTS:

1. Alimentació en el pacient crònic complex.

1.1. Definicions.

1.2. Epidemiologia.

1.3. Procés d'atenció dietètic en la pacient crònic complex: avaluació de l'estat nutricional, intervenció dietètic-nutricional.

1. Alimentació i malalt oncològic.

2.1. Malaltia oncològica: dades epidemiològiques.

2.2. Aliments protectors i aliments desencadenants.

2.3. Gastronomia aplicada a la simptomatologia oncològica.

AVALUACIÓ:

Segons la normativa de la UVic aprovada per Consell de Direcció de la UVic, (curs 2015/2016); hi haurà una única convocatòria oficial que contemplarà dos períodes diferents d'avaluació:

Període ordinari que es realitzarà dins el període lectiu.

Període d'avaluació complementària.

1. Període ordinari: Avaluació continuada de les activitats realitzades per l'estudiant a través de:

- Assistència obligatòria a les sessions de casos i de pràctiques (10%) (No recuperable)
- Resolució de casos (30%) (Recuperable)
- Elaboració informe de pràctiques (30%) (No Recuperable)
- Elaboració d'un treball (30%) (No recuperable)

2. Període d'avaluació complementària:

L'estudiant que no superi algunes de les activitats considerades recuperables, 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.

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. 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.

Per facilitar la citació apropiada de textos i materials consultar les orientacions i pautes de citació acadèmica disponible a la pàgina web de la biblioteca de la UVic.

BIBLIOGRAFIA:

- Álvarez, J.; Carmona, D.; Planas, M.; Rodríguez Rodríguez, I.; Sánchez Rovira, P.; Seguí, M.A. (2008). *Guía clínica multidisciplinar sobre el manejo de la nutrición en el paciente con cáncer*. Barcelona: Nestlé Health Care. Disponible on line.
- Gil Hernández, A. (2010). *Tratado de nutrición*. Madrid: Médica Panamericana.
- Gómez Candela, C. et al. (2003). *Intervención nutricional en el paciente oncológico adulto*. Barcelona: Generalitat de Catalunya.
- Gómez Candela, C.; Reuss, J.M. (2004). *Manual de recomendaciones nutricionales en pacientes geriátricos*. Barcelona: Novartis. Disponible on line.
- SENPE, SEGG (2007). *Documentos de consenso. Valoración nutricional en el anciano. Recomendaciones prácticas de los expertos en geriatría y nutrición*. Barcelona: Novartis. Disponible on line.
- Serrano, M.; Cervera, P.; López, C.; Ribera, J.M.; Sastre, A. (2010). *Guía de alimentación para personas mayores*. Madrid: Ergon. Disponible on line.

Alimentació i Activitat Física

Tipologia: Optativa (OP)

Crèdits: 3,0

Llengua d'impartició: Català

OBJECTIUS:

L'assignatura d'Alimentació i Activitat Física és una assignatura optativa pel grau de Nutrició Humana i Dietètica, que forma part de la matèria "Estratègies d'intervenció en salut".

No hi ha requeriments previs però es recomana haver cursat les assignatures "Fisiologia I", "Fisiologia II" i "Fonaments de Dietètica".

Els objectius generals d'aquesta assignatura són:

1. Conèixer els beneficis que aporta l'exercici físic en l'àmbit de la salut.
2. Conèixer les bases d'una alimentació equilibrada i saludable.
3. Adquirir habilitat en la mesura de la despesa energètica.
4. Conèixer les bases de la prescripció d'exercici físic
5. Conèixer les característiques dels aliments en relació a la pràctica d'exercici físic
6. Aprofundir en el coneixement de les estratègies públiques destinades a la millora de la salut a partir de l'alimentació i l'activitat física.
7. Aprofundir en la interpretació de publicacions de referència sobre la temàtica.
8. Aprofundir en la recerca d'informació relacionada amb els temes tractats a classe.

RESULTATS D'APRENTATGE:

- Coneix els beneficis de la pràctica d'exercici físic i les adaptacions que aquest provoca a l'organisme.
- Relaciona els nutrients i les seves funcions amb la pràctica d'exercici físic.
- Coneix el funcionament de diferents estratègies públiques relacionades amb l'alimentació, activitat física i salut, i els missatges que transmeten.
- Analitza les propostes i plans d'actuació de les organitzacions de referència mundial, a partir de la lectura crítica de documents en anglès.
- És capaç de mantenir una recerca contínua, crítica i actualitzada sobre informació relacionada amb l'alimentació i l'activitat física.

COMPETÈNCIES

Generals

- Buscar, obtenir, organitzar, avaluar críticament i aplicar la informació i evidència científica per assegurar una atenció actualitzada i eficaç.
- Capacitat d'anàlisi i síntesi.
- Coneixement bàsic general.

- Coneixement d'una segona llengua.
- Habilitat per treballar amb autonomia.

Específiques

- Avaluar i calcular els requeriments nutricionals en situació de salut i malaltia en qualsevol etapa del cicle vital.
- Identificar les bases d'una alimentació saludable (suficient, equilibrada, variada i adaptada).
- Prescriure el tractament específic, corresponent a l'àmbit de competència del dietista-nutricionista.

CONTINGUTS:

Presencial:

- T.1. Introducció a l'exercici físic i adaptacions
- T.2. Bases de l'alimentació equilibrada
- T.3. Mesura de la despesa energètica i composició corporal
- T.4. Bases de la prescripció d'exercici físic
- T.5. Adaptació de l'alimentació a l'exercici físic
- T.6. Estratègies de promoció de la salut a partir de l'alimentació i l'activitat física

No presencial:

Interpretació de publicacions de referència.
Cerca d'informació i posterior anàlisi

AVALUACIÓ:

Segons la normativa de la UVic aprovada per Consell de Direcció de la UVic, (curs 2015/2016); hi haurà una única convocatòria oficial que contemplarà dos períodes diferents d'avaluació:

Període ordinari que es realitzarà dins el període lectiu.

Període d'avaluació complementària.

1. Període ordinari: Avaluació continuada de les activitats realitzades per l'estudiant a través de:

Examen final: 50% (Recuperable)

- Avaluació continuada de les activitats dirigides i autònomes: 50% (No recuperable)

o Resolució d'activitats (15%).

o Test parcial i test sobre les lectures (15%)

o Treball final de recerca (20%)

Per aprovar l'assignatura és necessari obtenir una nota igual o superior a 5 en l'examen final, així com en la nota mitjana obtinguda de les activitats d'avaluació continuada.

2. Període d'avaluació complementària:

L'estudiant que no superi algunes de les activitats considerades recuperables, 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.

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. 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.

Per facilitar la citació apropiada de textos i materials consultar les orientacions i pautes de citació acadèmica disponible a la pàgina web de la biblioteca de la UVic.

BIBLIOGRAFIA:

Bàsica

- American College of Sports Medicine (ACSM). *Guidelines for exercise testing and prescription*. Champaign: Lippincott Williams & Wilkins, 2006.
- Barbany, Joan Ramon. *Alimentación para el deporte y la salud*. Barcelona: Martínez Roca, 2002.
- Generalitat de Catalunya. *Guia de prescripció d'exercici físic per a la salut (PEFS)*. Barcelona: Direcció General de Salut Pública; Secretaria General de l'Esport, 2007.
- Generalitat de Catalunya. *Pla integral per a la promoció de la salut mitjançant l'activitat física i l'alimentació saludable*. Barcelona: Departament de Salut, 2006.
- Ortega, Rosa María; Requejo, Ana María; Martínez, Rosa María. *Nutrición y alimentación en la promoción de la salud*. Toledo: Consejería de Sanidad, 2007.
- Woolf-May, Kate. *Prescripción de ejercicio: Fundamentos fisiológicos: guía para profesionales de la salud, del deporte y del ejercicio físico*. Barcelona: Elsevier-Masson, cop. 2008.

Complementària:

- Barbany, Joan Ramon. *Fisiología del ejercicio físico y del entrenamiento*. Barcelona: Paidotribo, 2009.
- Burke, Louise. *Nutrición en el deporte: un enfoque práctico*. Madrid: Médica Panamericana, cop. 2010.
- Delgado, Manuel; Gutiérrez, Ángel; Castillo, Manuel. *Entrenamiento físico-deportivo y alimentación: de la infancia a la edad adulta*. Barcelona: Paidotribo, DL 1997.
- Riché, Denis. *80 preguntas y respuestas sobre la alimentación del deportista*. Barcelona: Hispano Europea, 2009.
- Serra, Ricard; Bagur, Caritat. *Prescripción de ejercicio físico para la salud*. Barcelona: Paidotribo, cop. 2004.

El professor recomanarà bibliografia específica al llarg del curs.

Alimentació i Mitjans de Comunicació Social

Tipologia: Optativa (OP)

Crèdits: 3,0

OBJECTIUS:

L'assignatura Alimentació i Mitjans de Comunicació Social, pertany a la matèria d'Alimentació Sostenible i Gastronomia.

Els objectius són:

1. Conèixer els aspectes bàsics sobre la comunicació i familiaritzar-se amb els principals mitjans de comunicació.
2. Valorar la presència i l'impacte social de la informació sobre alimentació, gastronomia i salut en els mitjans de comunicació de masses i en els nous mitjans interactius i xarxes socials.
3. Identificar com el dietista-nutricionista pot utilitzar aquests mitjans de comunicació per al desenvolupament de les seves competències professionals.
4. Elaborar una estratègia comunicativa en alimentació per promocionar la salut de les persones.

RESULTATS D'APRENTATGE:

RA8- Analitza la influència dels nous mitjans interactius de comunicació en la informació sobre productes alimentaris.

COMPETÈNCIES

Generals

- Comprendre i interpretar fonts d'informació, orals i escrites, especialitzades en Ciències de la Salut, en una segona llengua.
- Habilitat en l'ús de la informació (habilitat per comprendre i analitzar la informació de fonts diferents).

Específiques

- Participar en els equips empresarials de màrqueting social, publicitat i al·legacions saludables.

CONTINGUTS:

- La comunicació: Introducció, models, elements, tipus, finalitats i aplicacions.
- Mitjans de comunicació: Introducció general, objectius i relació amb l'alimentació.
- Les entrevistes, classes, conferències, com a canal d'expressió i presència professional.
- Els mitjans de comunicació tradicionals com a canal d'expressió i presència professional: la radio, la

- televisió i la premsa (diaris, revistes, llibres, fulletons, còmics, etc.)
- Internet i les xarxes socials com a canal d'expressió i presència professional. Paper de les xarxes socials en l'escenari actual de la comunicació global. El poder de les xarxes socials i l'apoderament de l'usuari.
 - La publicitat com a canal d'expressió i presència professional.
 - Utilització dels mitjans de comunicació i les TIC en entorns socio-sanitaris, empresarials,... (hospitals, ABS, consultes, escoles, indústria, etc.) i de promoció de la salut.
 - Gestió de la comunicació en episodis d'emergència.

AVALUACIÓ:

L'avaluació de l'assignatura serà continuada a partir de les següents activitats proposades: 100%

- Activitat 1: 35% (NO Recuperable): Presentació a classe d'una estratègia de comunicació de promoció de la salut. El tema i el format de la presentació són lliures. Durada de mínim de 8 min. i màx. 15min.
- Activitat 2: 35% (NO Recuperable): Presentació a classe dels aspectes comunicatius de dos anuncis televisius de productes alimentaris i fer la valoració crítica d'aquests. Durada mínima de 8 min. i màx. 15 min.
- Activitat 3: 30% (Recuperable): Examen teòric dels continguts.

Per aprovar l'assignatura és necessari obtenir una nota igual o superior a 5 en el conjunt de les activitats d'avaluació continuada.

Hi haurà una única convocatòria oficial per matrícula. Aquesta convocatòria contempla dos períodes diferenciats d'avaluació. En primer lloc el període ordinari, que es realitza de forma integrada al procés formatiu i dins el període lectiu. A més, s'estableix un segon període d'avaluació complementària en el qual l'estudiant podrà ser avaluat de nou de les activitats recuperables sempre i quan no s'hagi superat satisfactòriament en el marc del primer període.

L'avaluació en aquest segon període no pot suposar més del 50% de la nota final de l'assignatura i, en qualsevol cas, es desenvoluparà de forma coherent amb el procés d'avaluació continuada establerta en cada assignatura i per tant, respectant aquelles activitats que, en el pla docent, s'hagin definit com activitats no recuperables.

BIBLIOGRAFIA:

- Ballesta, Javier (coord.). (2001). *Los medios de comunicación en la sociedad actual*. Murcia: Universidad de Murcia.
- Checa Godoy, A. (2007). *Historia de la publicidad*. La Coruña: Netbiblio.
- Cardoso, Gustavo. (2008). *Los medios de comunicación en la sociedad de red: filtros, escaparates y noticias*. Barcelona: UOC.
- Sáez, F. (2008). *Mitjans de comunicació i valors: què volem que siguin els mitjans?* Barcelona: Fundació Lluís Carulla - ESADE.
- Ogden. J. (2003). *Psicología de la Alimentación*. Ed. Morata, Madrid.
- Ortega, R.M., i Requejo, A. M. (2002). *Guía en alimentación de adolescentes y jóvenes*. Dins: *Nutrición en la adolescencia y la juventud*, Ortega, R.M. i Requejo, A.M. Madrid: Computense.
- Pierre Albert i André-Jean Tudesq. (2001). *Historia de la radio y la televisión*. Mèxic: Fondo de Cultura Económica.
- Pont, C. (2009). *Comunicació i crisi: La gestió de la comunicació pública en episodis d'emergència*. Barcelona: UOC.
- Raixh, R.M. (2008). *Alimentació, model estètic femení i mitjans de comunicació: com formar alumnes crítics en educació secundària*. Barcelona: Graó.

Cooperació per al Desenvolupament

Tipologia: Optativa (OP)

Crèdits: 3,0

Llengua d'impartició: Anglès

OBJECTIUS:

Millions of people in the world do not have enough food to lead a healthy and active life. Physical and mental development in children are affected, and many die before reaching the age of five due to illnesses that are susceptible of control and prevention in developed countries. According to the World Health Organization, 45% of infant mortality is due to problems related to undernutrition. Fighting food crises is more than providing food, the causes are diverse and at every moment an appropriate technique and strategy should be determined and adapted to the context of the intervention.

The purpose of this course serves as a reference on the management of emergency nutrition field situations for nutritionist, nursing, humanitarian workers and medical professionals with limited nutrition training in emergencies. This course is also a reference manual for training staff on food security and emergency nutrition policies, guidelines, programme strategies, technical issues and best practices.

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 conduct a population nutrition assessment to assess acute malnutrition.
- Know the different nutritional strategies for preventing and treating malnutrition.
- Understand the complexity and utility of anthropometric nutrition surveys.
- Discuss global trends on nutrition in emergencies and the global significance and impact of undernutrition.

RESULTATS D'APRENTATGE:

Intended learning outcomes. By the end of this module, students should be able to:

- ? Demonstrate advanced knowledge of human nutrition in terms of food, diet and health, at biological, social and policy levels;
- ? Assess critically, select and apply a range of appropriate research skills and techniques, from anthropometry and information on dietary intake to broader analytical skills, including statistics, epidemiology, qualitative research methods, computing and information retrieval;
- ? Interpret and synthesise different types of data used to analyse and assess nutritional problems at individual and population;
- ? Evaluate critically the findings of scientific studies of public health nutrition;
- ? Identify and formulate appropriate responses and intervention strategies to address nutritional issues, taking into account the public health and social policy contexts; and
- ? Apply knowledge of effective teamworking and communication skills to solve problems and achieve specific goals.

COMPETÈNCIES

Generals

- Apreciació de la diversitat i multiculturalitat.
- Capacitat per actuar d'acord amb un compromís ètic.
- Coneixement d'una segona llengua.
- Conèixer els valors democràtics de la cultura de la pau, la igualtat d'oportunitats i l'accessibilitat universal.
- Conèixer i comprendre la interacció dels aspectes socioculturals en el manteniment de la salut o en l'aparició de la malaltia.

Específiques

- Descriure i argumentar les desigualtats culturals i socials que poden incidir en els hàbits d'alimentació.

CONTINGUTS:

1. Malnutrition and human rights.
2. Introduction to malnutrition.
 - a. Main causes and consequences of malnutrition
 - b. Global trends in malnutrition
3. Introduction to food security, assessment and surveillance.
4. Basic concepts in nutrition.
 - a. Nutritional status.
 - b. Basic nutritional needs
 - c. Foods rich on proteins, lipids, glucides and vitamins and minerals
 - d. Nutritional needs in emergency situations
 - e. Vulnerable groups
5. Classification, Assessment and Surveillance of Nutritional Status.
 - a. Malnutrition definition
 - b. Indicators and use of anthropometric measurements
 - c. Classification of malnutrition: chronic malnutrition (stunting) and acute malnutrition (wasting)
 - d. Rapid nutrition assessment / screenings
 - e. Use and analysis of the nutritional surveys
 - f. Nutritional Surveillance
6. Nutritional interventions.
 - a. Designing a nutritional strategy
 - b. Types of nutritional intervention programs
 - c. Specialised nutritional products
 - d. Monitoring indicators and Evaluation of nutritional intervention programs

AVALUACIÓ:

Segons la normativa de la UVic aprovada per Consell de Direcció de la UVic, (curs 2015/2016); hi haurà una única convocatòria oficial que contemplarà dos períodes diferents d'avaluació:

Període ordinari que es realitzarà dins el període lectiu.

Període d'avaluació complementària.

1. Període ordinari: Avaluació continuada de les activitats realitzades per l'estudiant a través de:

- a. Individual work from exercises, reading articles, participation in a moodle forum (the topic will be proposed by the teacher, at least three interventions). (30%). Not recoverable.
- b. The oral and written presentation of a case study. (30%). Not recoverable.
- c. Exam. It will be in the form of a multiple choice and short question test (40%). Recoverable.

It is mandatory be approved each part independently with an equal or greater score of 5 for passing the course.

2. Període d'avaluació complementària:

L'estudiant que no superi algunes de les activitats considerades recuperables, 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.

Note: The activities can be modified according to the teaching staff, dynamics and circumstances of each class group.

Important

Plagiarism or copying other people's work are penalized in all universities and according to the rules of rights and duties of the students of the University of Vic constitute serious offenses. That is why during this course, any hint of plagiarism or misappropriation of texts and ideas of others (authors, Internet or class colleagues), will result in an automatic suspend.

To facilitate proper citation of texts and materials, consult the guidelines and rules of academic citation available on the UVic library website.

BIBLIOGRAFIA:

- World Health Organization (WHO) (2002), 25 Questions & Answers on Health & Human Rights. Health & Human Rights Publication Issue No. 1. Geneva. <http://whqlibdoc.who.int/hq/2002/9241545690.pdf>
- WHO (2001), Macroeconomics and health: Investing in health for economic development. Geneva.
- Beaglehole, R, Bonita, R and Kjellstrom, T (2006), Basic Epidemiology, 2nd edition. WHO. Geneva.
- WHO (2005), Guidelines for the management of common illnesses with limited resources. Geneva.
- Framework for Dietary Risk Assessment in the WIC Program: An Interim Report from the Food and Nutrition Board. <http://www.nap.edu/catalog/9991.html>
- Holland, A.C., Kennedy, M.C., and Hwang, S.W. (2011). The assessment of food security in homeless individuals: A comparison of the Food Security Survey Module and the Household Food Insecurity Access Scale. Public Health Nutrition 14:2254-2259.
- FAO, IFAD and WFP. 2015. The State of Food Insecurity in the World 2015. Meeting the 2015 international hunger targets: taking stock of uneven progress. Rome, FAO.
- HODDINOTT, J. & YOHANNES, Y. 2002. Dietary diversity as a household food security indicator. Washington, DC, Food and Nutrition Technical Assistance Project, Academy for Educational Development (available at: www.fantaproject.org).

Dietoteràpia Infantil en Situacions de Cronicitat

Tipologia: Optativa (OP)

Crèdits: 3,0

Llengua d'impartició: Català

OBJECTIUS:

En aquesta assignatura es pretén que l'estudiant conegui de forma més específica el tractament dietoterapeutic en l'edat infantil.

Els objectius que els estudiants han d'assolir són:

- Adquirir els conceptes genèrics de la nutrició infantil.
- Planificar una correcta alimentació adaptada a l'edat i a cada una de les patologies.

RESULTATS D'APRENTATGE:

1. Avalua i calcula els requeriments nutricionals en l'edat pediàtrica en situació de malaltia.
2. Identifica les bases d'una alimentació saludable.
3. Planifica, implementa i avalua dietes terapèutiques per a pacients malalts en edat pediàtrica.
4. Resol casos clínics amb èxit.
5. És capaç d'analitzar i sintetitzar.

COMPETÈNCIES

Generals

- Capacitat per a la presa de decisions.

Específiques

- Avaluar i calcular els requeriments nutricionals en situació de salut i malaltia en qualsevol etapa del cycle vital.
- Identificar els problemes dietètics i nutricionals del pacient, així com els factors de risc i les pràctiques inadequades.
- Planificar, realitzar i interpretar l'avaluació de l'estat nutricional de subjectes i/o grups, tant sans (en totes les situacions fisiològiques) com a malalts.

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. Fibrosis Quística
7. Dietes cetogèniques
8. Altres situacions: El nen que no menja. Dietes no omnívores en l'edat pediàtrica.

AVALUACIÓ:

Segons la normativa de la UVic aprovada per Consell de Direcció de la UVic, (curs 2015/2016); hi haurà una única convocatòria oficial que contemplarà dos períodes diferents d'avaluació:

Període ordinari que es realitzarà dins el període lectiu.

Període d'avaluació complementària.

1. Període ordinari: Avaluació continuada de les activitats realitzades per l'estudiant a través de:

- Resolució de casos (30% - No recuperable)
- Activitat de curs (20% - No recuperable)
- Examen teòric i pràctic (50% - Recuperable)

2. Període d'avaluació complementària:

L'estudiant que no superi algunes de les activitats considerades recuperables, 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.

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. 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.

Per facilitar la citació apropiada de textos i materials consultar les orientacions i pautes de citació acadèmica disponible a la pàgina web de la biblioteca de la UVic.

BIBLIOGRAFIA:

- *Recomendaciones nutricionales y dietéticas al alta hospitalaria en pediatría*. Ed. Glosa, 2007.
- American Dietetic Association. *Manual of clinical dietetic*. Chicago: American Dietetic Association, 2006.
- Bowling, T. *Apoyo nutricional para niños y adultos*. Mèxic: McGraw-Hill, 2006.
- Tojo, R. *Tratado de nutrición pediátrica*. Barcelona: Doyma, 2001.

Health Politics in Europe. Critical Readings of Documents in English

Tipologia: Optativa (OP)

Crèdits: 6,0

Llengua d'impartició: Anglès

OBJECTIUS:

The course will provide a general and broad overview of the main political and policy-making trends that have taken place in Europe and at a global scale throughout the past two decades. Using a number of technical and academic texts on the issue, we will examine from a critical perspective, first of all, the political and ideological premises shaping current international health policies. Second, we will explore the relationship between health equity and various concepts and phenomena such as the physical and natural environment, work and employment, social and health protection, and resources and power relations. The course will end with an analysis of the politics behind European health policies, both at the policy-making level and through an examination of the responses, resistances, and proposals stemming from civil society and social movements.

As a course taught in English to students whose first language is not English, language is a fundamental part of it. English language will be used as a means to teach and learn content. Students are expected to follow explanations, make oral contributions, understand texts, and express themselves in writing all in English. In a nutshell, the students will need a certain level of English proficiency in order to keep up with the course and, at the same time, they will be able to improve their language skills along the way.

RESULTATS D'APRENTATGE:

1. The student is able to identify the factors that promote health and prevent disabilities
2. The student is able to identify the factors and interventions that foster the acquisition of occupational independence and autonomy of all those people in risk, with organic deficits, activity and participation deficits, and/or social marginalization
3. The student is able to understand, interpret, and reflect critically on English language sources on Health Sciences and Health Politics in Europe and across the world

COMPETÈNCIES

Generals

- Capacitat d'anàlisi i síntesi.
- Capacitat per organitzar i planificar.
- Comprendre i interpretar fonts d'informació, orals i escrites, especialitzades en Ciències de la Salut, en una segona llengua.
- Coneixement d'una segona llengua.

Específiques

- Conèixer l'evolució històrica, antropològica i sociològica de l'alimentació, nutrició i dietètica en el context de la salut i malaltia.
- Conèixer les organitzacions i els sistemes de salut nacionals i internacionals, així com les polítiques de salut.

CONTINGUTS:

1. The Need for New Paradigms in Global Health
 1. Geopolitics and Global Economic Governance of Health
 2. Basic Human Needs and Sustainable Human Development
 3. New Attitudes for the Promotion of Public and Population Health
2. Health and the Environment
 1. Urban Living Conditions
 2. Urban Planning that Promotes Health
 3. Land Rights
 4. Rural Livelihoods
 5. Rural Infrastructure and Services
 6. Rural-Urban Migration
 7. The Natural Environment
3. Health, Work, and Employment
 1. Fair Employment and Decent Work
 2. Safe and Decent Work Standards
 3. Precarious Work
 4. Improving Working Conditions
4. Social Protection and Health Care
 1. Social Protection Across the Life course
 2. The Generosity of Social Protection Systems
 3. Social Protection Systems and Excluded Groups
 4. Universal Health Care
 5. Primary Health Care. Community Engagement and Empowerment
 6. Prevention and Promotion
5. Health Equity, Resources, and Power Relations
 1. Health Equity as a Marker of Societal Progress
 2. Government Policy Impact on Health Equity
 3. Action Toward Improving Gender Equity for Health
 4. Sexual and Reproductive Health and Rights
 5. Legislation for political empowerment: Bottom-Up Approaches to Health Equity
6. The politics Behind European policies on Health
 1. The Politics of Health Reform in Europe
 2. Health Policy in the European Union
 3. The Europeanization of Health Policy
 4. Social Movements and Civil Society on Health Equity

AVALUACIÓ:

Students' work and competences will be evaluated in the following way:

- In-Class Pop-Quizzes: 20% (individual)
- Attendance and Participation: 15% (individual)
- Glossary: 15% (group)
- Reading Guides: 20% (group)
- Final Project: 30% (group)

The final grade of the course will result from the sum and average of each of the five activities. In case of a non-pass final grade in June, it will be possible to have a complementary evaluation of the Pop-Quizzes and the Final Project. In order to be able to access the complementary evaluation (September 2013) the students will need to have passed at least 50% of the class work.

Plagiarism is penalized by all universities and, according to UVic's Students' Rights and Duties Regulation, it is a serious fault. Any indication of the existence of plagiarism or inadequate appropriation of someone else's ideas or texts (whether authors, Internet, or classmates) will translate automatically into failing the course.

BIBLIOGRAFIA:

Basic Bibliography

- Benatar, S.; R., Gill, S.; Bakker, I. (2009). *Making progress in global health: the need for new paradigms*, International Affairs, 85(2), 348-371.
- Freeman, R. (1998). *Competition in context: the politics of health care reform in Europe*, International Journal for Quality in Health Care, 10(5), 395-401.
- Greer, S. (2009). *The politics of European Union Health Politics*. New York: Open University Press.
- Starfield, B. (2006). *State of the Art in Research on Equity and Health*, Journal of Health Politics, Policy and Law, 31(1), 11-32.
- World Health Organization (2008). *Closing the gap in a generation. Health equity through action on the social determinants of health. Final Report of the Commission on Social Determinants of Health*. Geneva: World Health Organization.

Additional bibliography will be provided to the students throughout the semester.

Planificació Dietètica en Formes Alternatives d'Alimentació

Tipologia: Optativa (OP)

Crèdits: 3,0

Llengua d'impartició: Català

OBJECTIUS:

L'assignatura de Planificació Dietètica en Formes Alternatives d'Alimentació forma part de la matèria d'Estratègies d'Intervenció en Salut corresponent a la Formació Optativa del Grau en Nutrició Humana i 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 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.

RESULTATS D'APRENTATGE:

-
1. Identifica els problemes dietètico-nutricionals dels pacients.
 2. Elabora planificacions dietètiques adequades als diferents cicles vitals i situacions fisiològiques en base a una adequada valoració dietètico-nutricional.
 3. Dissenya dietes variades i equilibrades respectant les característiques diferencials de l'alimentació dels diferents col·lectius.
 4. Resol els problemes que se li plantegen en base a l'evidència científica.

COMPETÈNCIES

Generals

- Apreciació de la diversitat i multiculturalitat.
- Buscar, obtenir, organitzar, avaluar críticament i aplicar la informació i evidència científica per assegurar una atenció actualitzada i eficaç.
- Capacitat per organitzar i planificar.

Específiques

- Identificar les bases d'una alimentació saludable (suficient, equilibrada, variada i adaptada).
- Prescriure el tractament específic, corresponent a l'àmbit de competència del dietista-nutricionista.

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.

Restauració, Creativitat i Gastronomia

Tipologia: Optativa (OP)

Crèdits: 3,0

Llengua d'impartició: Català

OBJECTIUS:

Els objectius generals d'aquesta assignatura són:

- Conèixer estratègies de restauració i creativitat aplicables a la planificació dietètica per tal de millorar des del punt de vista de qualitat organolèptica i nutricional els plats i menús prescrits.
- Donar eines per adaptar la oferta gastronòmica a la situació fisiològica i/o patològica de l'usuari i /o necessitats del centre (escoles, residències, menjadors socials...)

RESULTATS D'APRENTATGE:

R1- Reconeix la influència històrica en la construcció de la cultura alimentària occidental actual.

R4- Identifica les característiques sensorials i de qualitat en el productes gastronòmics de proximitat.

R3-Utilitza els aliments i ingredients apropiats per a l'elaboració de plats creatius.

COMPETÈNCIES

Generals

- Apreciació de la diversitat i multiculturalitat.
- Habilitat en l'ús de la informació (habilitat per comprendre i analitzar la informació de fonts diferents).
- Sensibilitat davant qüestions mediambientals.

Específiques

- Conèixer l'evolució històrica, antropològica i sociològica de l'alimentació, nutrició i dietètica en el context de la salut i malaltia.

CONTINGUTS:

-
- Evolució de la cuina al llarg de la història fins a la dieta mediterrània.
 - Opcions alimentàries alternatives.
 - Restauració i creativitat aplicada a pediatria.
 - Els texturitzants a la cuina. Cuina creativa en base a la modificació de textures.
 - Cuina creativa per a persones que presenten: intoleràncies i al·lèrgies alimentàries, malalties metabòliques

AVALUACIÓ:

Segons la normativa de la UVic aprovada per Consell de Direcció de la UVic, (curs 2015/2016); hi haurà una única convocatòria oficial que contemplarà dos períodes diferents d'avaluació:

Període ordinari que es realitzarà dins el període lectiu.

Període d'avaluació complementària.

1. Període ordinari: Avaluació continuada de les activitats realitzades per l'estudiant a través de:

- Examen final: 50% (Recuperable)

- Avaluació continuada de les activitats dirigides i autònomes: 50%

o Resolució d'exercicis: 30% (no recuperable)

o Assistència i desenvolupament de sessions pràctiques: 20% (no recuperable)

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 per tal de que la nota de pràctiques faci promig amb la resta d'activitats, caldrà haver assistit a un 80% de les sessions pràctiques de l'assignatura.

2. Període d'avaluació complementària:

L'estudiant que no superi algunes de les activitats considerades recuperables, 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.

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. 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.

Per facilitar la citació apropiada de textos i materials consultar les orientacions i pautes de citació acadèmica disponible a la pàgina web de la biblioteca de la UVic.

BIBLIOGRAFIA:

- Coenders, A. *La Química culinaria: estudio de lo que les sucede a los alimentos antes, durante y después de cocinados*. Saragossa: Acribia, 1996.
- This, H. *Tratado elemental de cocina*. Saragossa: Acribia, 2005.
- Pérez, N.; Mayor, G.; Navarro, V.J. *Técnicas culinarias*. Madrid: Síntesis, 2004.

Trastorns de la Conducta Alimentària

Tipologia: Optativa (OP)

Crèdits: 3,0

Llengua d'impartició: Català

OBJECTIUS:

En aquesta assignatura es desenvoluparan els tractaments dietètico-nutricionals de diferents patologies relacionades amb els Trastorns de la Conducta Alimentària.

Objectius

- Realitzar la valoració de l'estat nutricional del pacient.
- Saber planificar la intervenció dietètico-nutricional segons els diferents trastorns.
- Avaluar la intervenció dietètica i planificar el seguiment i l'alta del pacient.

RESULTATS D'APRENTATGE:

-
- R1: Resol els problemes que se li plantegen en base a l'evidència científica.
 - R2: Elabora el tractament nutricional en base a l'evidència científica.
 - R3: Avalua i calcula els requeriments nutricionals en pacients amb trastorns de la conducta alimentària.
 - R4: Planifica, realitza i avalua la intervenció nutricional dels pacients.
 - R5: Identifica els problemes dietètico-nutricionals dels pacients.
 - R6: Comprèn i interpreta fonts d'informació orals i escrites en una segona llengua.

COMPETÈNCIES

Generals

- Capacitat per a la resolució de problemes.
- Comprendre i interpretar fonts d'informació, orals i escrites, especialitzades en Ciències de la Salut, en una segona llengua.

Específiques

- Avaluar i calcular els requeriments nutricionals en situació de salut i malaltia en qualsevol etapa del cicle vital.
- Identificar els problemes dietètics i nutricionals del pacient, així com els factors de risc i les pràctiques inadequades.
- Planificar, realitzar i interpretar l'avaluació de l'estat nutricional de subjectes i/o grups, tant sans (en totes les situacions fisiològiques) com a malalts.
- Ser capaç de fonamentar els principis científics que sustenten la intervenció del dietista-nutricionista, supeditant la seva actuació professional a l'evidència científica.

CONTINGUTS:

Tema 1: Introducció als Trastorns de la Conducta Alimentària (psicopatologia, diagnòstic, comorbiditats, epidemiologia i models generals dels TCA)

Tema 2: Anorèxia nerviosa. Aspectes clínics, diagnòstic, tractament i prevenció. Bulímia nerviosa, Trastorn per fartaneres, Menjador compulsiu. Aspectes clínics, diagnòstic, tractament i prevenció.

Tema 3: Obesitat. Epidemiologia. Aspectes clínics, diagnòstic, tractament i prevenció.

Tema 4: Altres trastorns de la conducta alimentària

Tema 5: Trastorns de la conducta alimentària en l'àmbit de l'esport

AVALUACIÓ:

Segons la normativa de la UVic aprovada per Consell de Direcció de la UVic, (curs 2015/2016); hi haurà una única convocatòria oficial que contemplarà dos períodes diferents d'avaluació:

Període ordinari que es realitzarà dins el període lectiu.

Període d'avaluació complementària.

1. Període ordinari: Avaluació continuada de les activitats realitzades per l'estudiant a través de:

- Activitats durant el curs: 60% (Activitats 40% Recuperable ? Assistència a classe 20% No recuperable)
- Treball final d'assignatura: 40% (Recuperable)

Per poder fer mitjana cal aprovar ambdues parts amb una nota igual o superior a 5.

2. Període d'avaluació complementària:

L'estudiant que no superi algunes de les activitats considerades recuperables, 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.

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. 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 suspès.

Per facilitar la citació apropiada de textos i materials consultar les orientacions i pautes de citació acadèmica disponible a la pàgina web de la biblioteca de la UVic.

BIBLIOGRAFIA:

Pendent d'assignar