

Guia de l'estudiant

2002 | 2003

Universitat de Vic

**Diplomatura de Nutrició
Humana i Dietètica**

**Escola Universitària
de Ciències de la Salut**

Primera edició: juny de 2001

Edita: Servei de Publicacions de la Universitat de Vic

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

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

Impressió: Llibreria-Copisteria de la Universitat de Vic

Índex

Salutació de la Directora	5
L'Escola Universitària de Ciències de la Salut	7
Estructura	7
Òrgans de Govern	7
Professors i Professionals de Serveis	8
Calendari acadèmic	11
Organització dels ensenyaments	12
Pla d'Estudis	12
Ordenació temporal de l'ensenyament	12
Oferta d'assignatures optatives	13
Oferta d'assignatures de lliure elecció	13
Convocatòria d'exàmens	14
Programes de les assignatures	17
Assignatures troncal i obligatòries de 1r curs	17
Estructura i Funció del Cos Humà	17
Nutrició	20
Química Aplicada	22
Alimentació i Cultura	24
Salut i Qualitat de Vida	25
Comunicació i Relacions Humanes	26
Bioquímica	28
Microbiologia Alimentària	30
Salut Pública	32
Bioestadística	34
Assignatures troncal i obligatòries de 2n curs	37
Dietètica	37
Bromatologia i Tecnologia dels Aliments	39
Fisiopatologia	42
Processat d'Aliments	44
Farmacologia	47
Deontologia	50
Assignatures troncal i obligatòries de 3r curs	53
Dietoteràpia	53
Toxicologia Alimentària i Higiene	55
Educació per a la Salut	58
Legislació Alimentària	60
Tecnologia Culinària	62
Economia i Gestió Alimentària	63



Assignatures optatives	65
Publicitat i Salut	65
Aspectes Nutricionals en l'Elaboració de Productes Lactis	67
Nutrició i Esport	69
Trastorns Alimentaris Infants i Juvenils	71
Psicosociologia de la Conducta Alimentària	75
Alimentació i Diversitat Cultural	77
Nutrició Enteral i Parenteral	79
Alimentació en Grups amb Necessitats Específiques	81
Programes d'Intervenció: Obesitat	83
Restauració i Creativitat	86
Programes d'Intervenció: Diabetis	88
Disseny de Serveis Alimentaris	89
Assignatures de lliure elecció	91
Actuació en Situacions d'Emergència Extrahospitalària	91
Idioma: Anglès	93
Fonaments de Matemàtiques per a Ciència i Tecnologia dels Aliments	95
Teràpies Complementàries	97
Aula de Cant Coral I	99
Curs d'Iniciació al Teatre	101

Salutació de la Directora

Benvolgut / benvolguda,

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

En aquestes pàgines, que complementen el Llibre de l'Estudiant de la Universitat de Vic, hi podreu trobar la informació necessària per conèixer l'estructura organitzativa i el professorat de l'Escola Universitària de Ciències de la Salut, el calendari acadèmic del curs 2002-2003, el Pla d'Estudis i l'organització de l'ensenyament on esteu matriculats i, finalment, els programes de les assignatures amb els criteris d'avaluació i la bibliografia recomanada pels professors.

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

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

Anna Bonafont
Directora de l'Escola Universitària de Ciències de la Salut

L'Escola Universitària de Ciències de la Salut

Estructura

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

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

La gestió ordinària en el govern de l'Escola correspon a la Directora, la qual delega les qüestions d'organització docent a la Cap d'Estudis. Per desenvolupar la seva tasca, la Cap d'Estudis compta amb la col·laboració d'una Cap d'Estudis Adjunta.

Les unitats bàsiques de docència i recerca de l'Escola són els Departaments, que agrupen els professors d'una mateixa àrea disciplinària. Al capdavant de cada àrea hi ha un professor que exerceix les funcions de cap de departament. (En el moment d'elaborar aquesta guia és pendent el nomenament dels Caps de Departament. Un cop s'iniciï el curs es facilitarà la informació corresponent.

Òrgans de govern

Direcció

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

- Directora: Sra. Anna Bonafont.
- Cap d'Estudis: Sra. Cinta Sadurní.
- Cap d'Estudis Adjunta: Sra. Teresa Lleopart.
- Gerent: Sr. Antoni Uix.
- Secretària: Sra. Montserrat Vilalta.

Junta de Centre

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

Està constituïda per:

- La directora de l'Escola, que la presideix.
- La resta de membres de la direcció de l'Escola.
- Els coordinadors de les àrees docents.
- Dos representants dels professors amb docència plena o exclusiva a l'Escola.
- Dos estudiants de l'Escola.
- Un representant del personal no docent.

Professors i Professionals de Serveis

<i>Directora:</i>	Anna Bonafont i Castillo
<i>Cap d'Estudis:</i>	Cinta Sadurní i Bassols
<i>Cap d'Estudis Adjunta:</i>	Teresa Lleopart i Coll
<i>Coordinadora de Pràctiques:</i>	Pilar Turon i Morera
<i>Coordinadora de Relacions internacionals i Formació Permanent:</i>	Montserrat Lorenzo i Àvila
<i>Cap de Departament de Nutrició Humana i Dietètica:</i>	Eva Rovira i Palau
<i>Cap de Departament de Teràpia Ocupacional:</i>	Consuelo Rivera i Toro
<i>Cap de Departament de Salut Comunitària i Salut Mental:</i>	Àngel Torres i Sancho
<i>Cap de Departament de Fisioteràpia:</i>	Sebastià Canamasas i Ibáñez
<i>Cap de Departament d'Infermeria:</i>	Montserrat Faro i Basco
Professors de les assignatures:	
<i>Estructura i Funció del Cos Humà:</i>	Josep Molera i Blanch Francesc Marín i Serrano
<i>Nutrició:</i>	Núria Obradors i Aranda Esperança Dudet i Calvo
<i>Química Aplicada:</i>	Consol Blanch i Colat
<i>Alimentació i Cultura:</i>	Montserrat Faro i Basco
<i>Salut i Qualitat de Vida:</i>	Eva Rovira i Palau
<i>Comunicació i Relacions Humanes:</i>	M. Carme Vilà i Ormazàbal Josep Santacreu i Tañà Pilar Soler i Canudas
<i>Bioquímica:</i>	Núria Obradors i Aranda
<i>Microbiologia Alimentària:</i>	Anna Dalmau i Roda
<i>Salut Pública:</i>	Montserrat Vall i Mayans
<i>Bioestadística:</i>	Joan Carles Casas i Baroy
<i>Dietètica</i>	M. Carme Vilà i Ormazàbal Esperança Dudet i Calvo Eva Rovira i Palau
<i>Bromatologia i Tecnologia dels Aliments</i>	M. Carme Casas i Arcarons Jordi Viver i Fabregó
<i>Fisiopatologia</i>	Mercè Planas i Vilà

<i>Processat d'Aliments</i>	Jordi Viver i Fabregó Lídia Raventós i Canet
<i>Farmacologia</i>	Núria Obradors i Aranda Àngel Torres i Sancho
<i>Deontologia</i>	Ester Busquets i Alibés Fina Danés i Crosas Joan Mir i Tubau Cinta Sadurní i Bassols
<i>Tecnologia Culinària</i>	Miquel Sánchez i Romera Eva Rovira i Palau
<i>Dietoteràpia</i>	Cleofé Pérez-Portabella i Maristany Esperança Dudet i Calvo Eva Rovira i Palau
<i>Toxicologia Alimentària Higiene</i>	Emili-Ignasi López i Sabater Teresa Piqué i Ferré
<i>Legislació Alimentària</i>	Emili-Ignasi López i Sabater
<i>Economia i Gestió Alimentària</i>	Joan Antoni Castejón i Fernández Yolanda Sala i Vidal
<i>Educació per a la Salut</i>	M. Carme Vilà i Ormazábal Josep M. Roma i Banús
Professors de les assignatures optatives	
<i>Publicitat i Salut</i>	Irene Colom i Valls Josep M. Roma i Banús
<i>Aspectes Nutricionals en l'Elaboració de Productes Lactis</i>	Anna Dalmau i Roda Francesc Marín i Serrano Núria Obradors i Aranda Eva Rovira i Palau
<i>Nutrició i Esport</i>	Jaume Palau i Font Montserrat Moncunill i López
<i>Trastorns Alimentaris Infantils i Juvenils</i>	Jordi Naudó i Molist
<i>Psicologia de les Conductes Alimentàries</i>	Merce Planes i Vilà
<i>Nutrició Enteral i Parenteral</i>	Anna Bonafont i Castillo Montserrat Faro i Basco Susan Johnston
<i>Alimentació en Grups amb Necessitats Específiques</i>	Salah Jarnal Pep Palau i Pujols Jordi Montanyès i Biñana Yolanda Sala i Vidal
<i>Alimentació i Diversitat Cultural</i>	Montse Riera i Corominas Manuel Porta i Martí
<i>Restauració i Creativitat</i>	Núria Gómez i Arnaiz Pilar Garrido i Garzón
<i>Disseny de Serveis Alimentaris</i>	Montserrat Giró i Celma Mònica Montserrat i Gil de Bernabé
<i>Programes d'Intervenció: Diabetis</i>	
<i>Programes d'Intervenció: Obesitat</i>	

Professors de les assignatures de lliure elecció

*Actuació en Situacions d'Emergència
Extrahospitalària*

Elisenda Jaumira i Areñas

Pilar Turón i Morera

Olga Isern i Farrés

Carme Crivillés i Grau

Idioma: Anglès

*Fonaments de Matemàtiques per a
Ciència i Tecnologia dels Aliments
Teràpies Complementàries*

Miquel Caballeria i Surinyach

Anna Rovira i Sadurní

Professionals de serveis:

Cap de Secretaria Acadèmica:

Agnès Morató i Serra

Cap de Secretaria:

Maite Parés i Teixidor

Secretària Auxiliar:

Elisabet Ylla i Boré

M. Àngels Riu i Serra

Calendari Acadèmic

Començament del curs:

Infermeria

1r curs: 30 de setembre de 2002. Presentació a les 10h.

2n i 3r curs: 23 de setembre de 2002

Nutrició Humana i Dietètica

1r curs: 7 d'octubre del 2002. Presentació a les 10h.

2n i 3r curs: 23 de setembre de 2002

Fisioteràpia

1r curs: 7 d'octubre del 2002. Presentació a les 15h.

2n i 3r curs: 23 de setembre de 2002

Teràpia Ocupacional

1r curs: 7 d'octubre del 2002. Presentació a les 16h.

2n i 3r curs: 23 de setembre de 2002

Exàmens i avaluacions de febrer:

del 3 al 21 de febrer de 2003

Exàmens i avaluacions de juny:

del 2 al 20 de juny de 2003

Exàmens i avaluacions de setembre:

de l'1 al 12 de setembre de 2003

Dies festius:

12 d'octubre de 2002, dissabte, festa estatal

1 de novembre de 2002, divendres, Tots Sants

6 de desembre de 2002, divendres, festa estatal

22 d'abril de 2003, dimarts, (pont)

23 d'abril de 2003, dimecres, festa patronal de la UV

1 de maig de 2003, dijous, festa estatal

2 de maig de 2003, divendres, (pont)

9 de juny de 2003, segona pasqua

24 de juny de 2003, dimarts, festa estatal

5 de juliol de 2003, dissabte, festa major de Vic

11 de setembre de 2003, Diada Nacional de Catalunya

Vacances:

Nadal: del 21 de desembre de 2002 al 7 de gener de 2003, ambdós inclosos.

Setmana Santa: del 12 al 21 d'abril de 2003, ambdós inclosos.

Organització dels Ensenyaments

Pla d'Estudis

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

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

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

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

Ordenació temporal de l'ensenyament

PRIMER CURS	C.A.	C.A.	
Anuals			
Estructura i Funció del Cos Humà (EFCH)		10,5	
Nutrició (N)		9	
1r Quadrimestre		2n Quadrimestre	
Química Aplicada (QA)	7,5	Bioquímica (BQ)	7,5
Salut Pública (SP)	4,5	Microbiologia Alimentària (MA)	6
Salut i Qualitat de Vida (SQV)	4,5	Alimentació i Cultura (AC)	4,5
Comunicació i Relacions Humanes (CRH)	6	Bioestadística (BEs)	4,5

SEGON CURS	C.A.	C.A.	
Anuals			
Dietètica (D)		15	
Bromatologia i Tecnologia dels Aliments (BTA)		15	
3r Quadrimestre		4t Quadrimestre	
Fisiopatologia (FP)	4,5	Farmacologia (F)	4,5
Processat d'Aliments (PA)	6	Deontologia (Det)	4,5

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

Oferta d'Assignatures Optatives

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

SEGON CURS (Crèdits recomanats, 22,5)

1r Quadrimestre	C.A.	2n Quadrimestre	C.A.
Nutrició i Esport (NiE)	6	Trastorns Aliment. Infant. i Juvenils (TAIJ)	6
Publicitat i Salut (PS)	6	Asp. Nutric. en l'Elab. Prod. Lactis (ANEPL)	6
		Psicol. de les Conduct. Alimentàries (PCA)	6

TERCER CURS (Crèdits recomanats 28,5)

1r Quadrimestre	C.A.	2n Quadrimestre	C.A.
Nutrició Enteral i Parenteral (NEP)	6	Restauració i creativitat (RC)	6
Alimentació en Grups amb Neces. Espec. (AGNE)	6	Disseny de Serveis Alimentaris (DSA)	6
Programes d'Intervenció: Diabetis (PI:D)	6	Programes d'Interv.: Obesitat(PI:O)	6
Alimentació i Diversitat Cultural (ADC)	6		

Oferta d'Assignatures de Lliure Elecció

ASSIGNATURA	Crèdits	Durada	1r Qm Grups	2n Qm Grups
Idioma: Anglès (ID)	4,5	Qm	A	
Actuació en Situacions d'emergència extrahospitalària (ASEE)	4,5	Qm	A	
Fonaments Matemàtics per a Ciència i Tecnologia dels Aliments (FMTCA)	6	Qm	A	
Teràpies Complementàries (TC)	4,5	Qm		A

Reconeixement de crèdits de lliure elecció

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

Convocatòria exàmens febrer 2002/2003 Nutrició i Dietètica

ASSIGNATURA	DIA	HORA	CONV.
Salut i qualitat de vida	5,02,03	12	1 ^a
Comunicació i relacions humanes	11,02,03	10	1 ^a
Química Aplicada	18,02,03	12	1 ^a
Salut Pública	21,02,03	12	1 ^a
Fisiopatologia	4,02,03	15	1 ^a
Actua. en situac. d'emerg. extrahosp.	6,02,03	15.30	1 ^a
Fonaments matemàtics per a C.T.A.	7,02,03	15.30	1 ^a
Processat d'aliments	10,02,03	12	1 ^a
Nutrició i esport	12,02,03	16	1 ^a
Idioma: Anglès	17,02,03	16	1 ^a
Publicitat i Salut	19,02,03	16	1 ^a
Tecnologia culinària	3,02,03	15'30	1 ^a
Nutrició enteral i parenteral	5,02,03	15'30	1 ^a
Programes d'Intervenció: diabetis	7,02,03	12	1 ^a
Legislació alimentària	10,02,03	15.00	1 ^a
Economia i gestió alimentària	14,02,03	15.00	1 ^a
Alimentació i diversitat cultural	12,02,03	15	1 ^a
Alimentació en grups amb neces. espec.	19,02,03	15'30	1 ^a

Convocatòria exàmens juny 2002/2003 Nutrició i Dietètica

ASSIGNATURA	DIA	HORA	CONV.
Bioquímica	2,06,03	12	1 ^a
Salut i qualitat de vida	3,06,03	15	2 ^a
Microbiologia alimentària	5,06,03	10	1 ^a
Estructura i Funció del Cos Humà	9,06,03	9.30	1 ^a
Química aplicada	11,06,03	15	2 ^a
Comunicació i relacions humanes	12,06,03	15	2 ^a
Bioestadística	13,06,03	16	1 ^a
Nutrició	16,06,03	12	1 ^a
Alimentació i cultura	18,06,03	12	1 ^a
Salut Pública	20,06,03	15	2 ^a
Idioma: Anglès	2,06,03	17	2 ^a
Trastorns alimentaris infantils i juvenils	3,06,03	16	1 ^a
Bromatologia i Tecnologia Alimentària	4,06,03	12	1 ^a

Fonaments matemàtics per a C.T.A.	5,06,03	10	2 ^a
Farmacologia	6,06,03	15	1 ^a
Nutrició i esport	9,06,03	15	2 ^a
Publicitat i Salut	10,06,03	15	2 ^a
Aspectes nutric. en l'elab. de prod. lactis	11,06,03	10	1 ^a
Processat d'aliments	12,06,03	15	2 ^a
Teràpies Complementàries	13,06,03	10	1 ^a
Actuació en sit. d'emerg. extrahospital.	16,06,03	16	2 ^a
Deontologia	17,06,03	15	1 ^a
Psicosociol. de les conductes aliment.	18,06,03	16	1 ^a
Fisiopatologia	19,06,03	15	2 ^a
Dietètica	20,06,03	15	1 ^a
Nutrició enteral i parenteral	2,06,03	15	2 ^a
Toxicologia alimentària i Higiene	3,06,03	15	1 ^a
Alimentació i diversitat cultural	4,06,03	15	2 ^a
Restauració i creativitat	5,06,03	17	1 ^a
Educació per a la salut	6,06,03	15	1 ^a
Disseny de serveis alimentaris	9,06,03	15	2 ^a
Programes d'intervenció: diabetis	10,06,03	16	1 ^a
Dietoteràpia	11,06,03	16	1 ^a
Legislació alimentària	13,06,03	15	2 ^a
Economia i Gestió Alimentària	16,06,03	15	2 ^a
Aliment. en grups amb neces. específ.	17,06,03	9	2 ^a
Tecnologia culinària	19,06,03	15	2 ^a
Programes d'intervenció: obesitat	20,06,03	16	1 ^a

Convocatòria exàmens setembre 2002/2003 Nutrició i Dietètica

ASSIGNATURA	DIA	HORA	CONV.
Alimentació i cultura	1,09,03	10	2 ^a
Bioestadística	3,09,03	15	2 ^a
Estructura i Funció del Cos Humà	5,09,03	9	2 ^a
Microbiologia alimentària	8,09,03	10	2 ^a
Bioquímica	9,09,03	10	2 ^a
Nutrició	12,09,03	15	2 ^a
Aspectes nutricionals en l'elaboració de productes lactis	1,09,03	12	2 ^a
Farmacologia	2,09,03	15	2 ^a
Teràpies complementàries	3,09,03	10	2 ^a
Dietètica	4,09,03	15	2 ^a
Deontologia	8,09,03	15	2 ^a
Trastorns alimentaris infantils i juvenils	9,09,03	15	2 ^a

Bromatologia i Tecnologia Alimentària	10,09,03	15	2 ^a
Psicosociol. de les conductes aliment.	12,09,03	12	2 ^a
Dietoteràpia	1,09,03	16	2 ^a
Restauració i creativitat	2,09,03	17	2 ^a
Educació per a la salut	3,09,03	12	2 ^a
Programes d'intervenció: obesitat	5,09,03	16	2 ^a
Toxicologia Alimentària i Higiene	9,09,03	15	2 ^a
Disseny de serveis alimentaris	11,09,03	10	2 ^a

Assignatures Troncals i Obligatòries de 1r curs

Estructura i Funció del Cos Humà

PROFESSORS: Josep MOLERA i BLANCH
Francesc MARÍN i SERRANO

Crèdits: 10,5

Anual

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

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

CONTINGUTS:

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

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

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

AVALUACIÓ:

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

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

BIBLIOGRAFIA:

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

Nutrició

PROFESSORES: Núria OBRADORS i ARANDA
Esperança DUDET i CALVO

Crèdits: 9

Anual

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

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

CONTINGUTS:

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

PRÀCTIQUES:

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

AVALUACIÓ:

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

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

BIBLIOGRAFIA:

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

Química Aplicada

PROFESSORA: Consol BLANCH i COLAT

Crèdits: 7,5

Quadrimestre: 1r

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

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

CONTINGUTS:

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

PRÀCTIQUES:

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

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

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

AVALUACIÓ:

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

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

BIBLIOGRAFIA:

Bàsica

- Hart, H.; Craine, L. E.; Hart, D. J. *Química Orgànica*. Mèxic: McGraw-Hill, 1995.
 Saña, J. *Química per a les ciències de la naturalesa i de l'alimentació*. Barcelona: Vicens Vives, 1993.

Complementària

- Bender, A. E. *Guía de las calorías y la Nutrición*. Barcelona: Folio, 1981.
 Bodner, G. M.; Pardue, H. L. *Chemistry, an experimental science*. New York: John Wiley & Sons, 1989.
 Cromer, A. H. *Física para las ciencias de la vida*. Barcelona: Reverté, 1986.
 Dickson, T. R. *Química. Enfoque ecológico*. México: Limusa, 1980.
Guía de aditivos, conservantes y colorantes en alimentación. Barcelona: Obelisco, 1988.
 Fox, B.A.; Cameron, A.G. *Ciencia de los alimentos. Nutrición y Salud*. Mèxic: Limusa, 1992.
 Linder, M. C. *Nutrición. Aspectos bioquímicos, metabólicos y clínicos*. Pamplona: EUNSA, 1988.
 Lück, E. *Conservación química de los alimentos*. Saragossa: Acribia, 1981.
 Mortimer, C. E. *Química*. Mèxic: Iberoamérica, 1983.
 Nelson, R. *Resolución de problemas de Química general*. Barcelona: Reverté, 1991.
 Nuffield, N. F. *Química avanzada nuffield, ciencia de la alimentación*. Barcelona: Reverté, 1984.
 Petrucci, R. H.; Harwood, W. S. *Química General. Principios y aplicaciones modernas*. Madrid: Prentice-Hall, 1999.
 Wolfe, D. H. *Química general, orgánica y biológica*. Colòmbia: McGraw-Hill, 1990.

Pràctiques

- Albadalejo, E. *La química de la cocina*. Barcelona: la Magrana, 1993.
 Brewster, R. Q.; VanderWerf, C. A.; McEwen, W. E. *Curso de química orgánica experimental*. Madrid: Alhambra, 1974.
 Casas, J. M. *Técnicas de laboratorio 2-1: operaciones básicas*. Barcelona: Don Bosco, 1977.
 Calmet, J., Garcia-Monjo, J. *Manual práctico del laboratorio químico y farmacéutico*. Barcelona, 1979.
 Doñate, P. i altres *Técnicas alimentarias*. Barcelona: Alhambra, 1987.
Química General i inorgànica. Pràctiques de laboratori. Barcelona: Universitat de Barcelona, 1995.

Alimentació i Cultura

PROFESSOR: Montserrat FARO i BASCO

Crèdits: 4,5

Quadrimestre: 2n

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

1. Analitzi, a través d'un examen històric i geogràfic, les implicacions psicològiques i socials de la necessitat biològica d'alimentar-se.
2. Aprengui els conceptes econòmics i empresarials relacionats amb la comercialització dels aliments.

CONTINGUTS:

1. Condicionants biològics de l'alimentació
2. Etapes històriques de l'alimentació humana
3. La religió i les creences populars
4. Les funcions socioculturals de l'alimentació
5. L'alimentació en les diferents cultures i tradicions
6. La indústria alimentària i el comerç d'aliments
7. L'oferta alimentària i el comportament del consumidor

AVALUACIÓ:

L'avaluació consistirà en dos exàmens, l'un a meitat de curs (que alliberarà matèria si s'obté una puntuació igual o superior a 5/10) i l'altre a final de curs; en la data de celebració d'aquest darrer examen, els alumnes que no hagin superat el primer o que vulguin millorar-ne la nota tindran l'oportunitat de tornar-se a examinar de la matèria corresponent al primer examen.

BIBLIOGRAFIA:

- Alimentación y Cultura*. Actas del Congreso Internacional, 1998.
- Contreras, J. *Antropología de la alimentación*. Madrid: Eudema, 1992.
- Cruz, J. *Alimentación y cultura. Antropología de la conducta alimentaria*. Pamplona: Eunsa, 1991.
- Cruz, J. *Alimentación y cultura*. Pamplona: Eunsa, 1993.
- De Solís, P.R. *Antropología de la Alimentación: Nuevos ensayos sobre la dieta mediterránea*. Sevilla: Fundación Machado, 1996.
- Goody, J. *Cocina, cuisine y clase. Un estudio de sociología comparada*. Barcelona: Gedisa, 1995.
- Richtie, C. *Comida y civilización*. Madrid: Alianza Editorial, 1989.
- Stapletons, J. *Como preparar un plan de marketing*. Madrid: Deusto, 1987.

Salut i Qualitat de Vida

PROFESSORA: Eva ROVIRA i PALAU

Crèdits: 4,5

Quadrimestre: 1r

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

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

CONTINGUTS:

1. Conceptes:

1.1. Persona.

1.2. Salut. La alimentació com indicador de salut i qualitat de vida.

1.3. Entorn.

2. El marc de referència del model de V. Henderson:

2.2. Anàlisi de les 14 necessitats fonamentals.

2.3. Factors que influeixen en la satisfacció de les necessitats.

2.3.1. Biològics.

2.3.2. Psicològics.

2.3.3. Sociològics.

2.4. Interaccions de les diferents necessitats amb la necessitat de beure i menjar.

2.5. Manifestacions d'independència i de dependència.

2.6. Recursos de l'usuari que ens poden ajudar a la satisfacció de la necessitat de beure i menjar i en les interaccions amb les altres necessitats.

3. Determinants de la salut. Influència en la qualitat de vida.

AVALUACIÓ:

L'avaluació consistirà en:

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

BIBLIOGRAFIA:

Institut Català de la Mediterrània. *L'alimentació mediterrània*. Barcelona: Proa, 1996.

Riopelle, L; Grondin, L; Phaneut, M. *Cuidados de enfermería: un modelo centrado en las necesidades de la persona*. Madrid: Interamericana McGraw-Hill, 1993.

San Martí, H. *Ecología Humana y Salud*. Mèxic: Prensa Médica Mexicana, 1983.

Comunicació i Relacions Humanes

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

Crèdits: 6

Quadrimestre: 1r

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

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

CONTINGUTS:

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

AVALUACIÓ:

L'avaluació consistirà en:

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

BIBLIOGRAFIA:

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

Els professors recomanaran bibliografia específica i complementària durant el curs.

Bioquímica

PROFESSORA: Núria OBRADORS i ARANDA

Crèdits: 7,5

Quadrimestre: 2n.

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

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

CONTINGUTS:

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

PRÀCTIQUES:

Pràctiques de laboratori centrades en:

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

AVALUACIÓ:

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

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

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

BIBLIOGRAFIA:

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

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

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

Microbiologia Alimentària

PROFESSORA: Anna DALMAU i RODA

Crèdits: 6

Quadrimestre: 2n

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

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

CONTINGUTS:

1. Introducció:

- 1.1. Descobriments i funció dels microorganismes.
- 1.2. Naturalesa del món microbià.

2. Característiques generals dels microorganismes:

- 2.1. Bacteris.
- 2.2. Fongs.
- 2.3. Virus.

3. Els microorganismes en els aliments:

- 3.1. Origen i multiplicació dels microorganismes en els aliments.
- 3.2. Microorganismes importants en els aliments.

4. Microorganismes útils:

- 4.1. Microorganismes com a font de proteïna
- 4.2. "Starters" microbians.
- 4.3. Fermentacions alimentàries.

5. Microorganismes no desitjats:

- 5.1. Alteració d'aliments.
- 5.2. Toxiinfeccions alimentàries.

PRÀCTIQUES:

Pràctiques de laboratori. Faran referència als temes següents:

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

Les pràctiques es realitzaran en 5 sessions dels aliments.

AVALUACIÓ:

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

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

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

- Examen teòric: 75%

-Examen de pràctiques: 15%

-Resultat de pràctiques: 10%

BIBLIOGRAFIA:

Bourgeois, C.M. *Microbiología alimentaria*. Vols. I i II. Saragossa: Acribia, 1994.

Brock, T.D; Madigan, M.T. *Biología de los microorganismos*. Barcelona. Omega. 1988.

Collins, C.H.; Lyne, P.M. *Métodos microbiológicos*. Saragossa: Acribia, 1989.

Flint, O. *Microbiología de los alimentos. Manual de métodos prácticos utilizando la microscopia óptica*. Saragossa: Acribia, 1996.

Frazier, W.C. *et al. Microbiología de los alimentos*. Saragossa. Acribia. 1985.

ICMSF *Micoorganismos de los alimentos 1: su significado y métodos de enumeración*. Saragossa: Acribia, 2000.

ICMSF. *Microorganismos de los alimentos*.

Volum I: *Técnicas de análisis microbiológico*.

Volum II: *Métodos de muestreo para análisis microbiológicos. Principios y aplicaciones específicas*. Saragossa: Acribia, 1981.

Igraham, J.L. i altres *Introducción a la microbiología*. Vol. I i II. Barcelona: Reverté, 1998.

Mossel, D.A.A.; Moreno Garcia, B. *Microbiología de los alimentos*. Saragossa. Acribia, 1985.

Pasqual Anderson *Microbiología alimentaria: metodología analítica para alimentos y bebidas*. Saragossa: Acribia, 1992

Schlegel, H.G. *Microbiología general*. Barcelona. Omega. 1998.

Stanier, R.Y. i altres. *Microbiología*. Barcelona. Reverté. 1996.

Tortosa, G.J. i altres *Introducción a la microbiología*. Saragossa: Acribia, 1993.

Salut Pública

PROFESSORA: Montserrat VALL i MAYANS

Crèdits: 4,5

Quadrimestre: 1r.

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

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

CONTINGUTS:

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

AVALUACIÓ:

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

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

BIBLIOGRAFIA:

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

Bioestadística

PROFESSORA: Joan Carles CASAS i BAROY

Crèdits: 4,5

Quadrimestre: 2n

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

1. Assimili els mètodes estadístics més habituals en el tractament de dades per tal que en pugui extreure la màxima informació.
2. Sàpiga seleccionar el mètode estadístic més adequat en cada cas.
3. Interpreti correctament els resultats dels estudis estadístics.
4. Entengui i faci una valoració crítica dels resultats d'estudis que es publiquen en la literatura científica i que es justifiquen mitjançant mètodes estadístics.

CONTINGUTS:

1. Aplicacions de l'estadística en el camp de les ciències de la salut. Etapes en el procés de la investigació i importància de l'estadística.
2. Estadística descriptiva:
 - 2.1. Conceptes bàsics: variables, escales de mesura, disseny amb dades aparellades o independents, població i mostra.
 - 2.2. Recollida de la informació. Organització de les dades per a l'anàlisi: Codificació. Creació de la matriu de dades.
 - 2.3. Tabulació de la informació. Taules de distribució de freqüències.
 - 2.4. Representació gràfica de la informació. Aplicacions informàtiques.
 - 2.5. Mesures de tendència central. Mitjana. Mode. Mediana. Proporció.
 - 2.6. Mesures de posició. Percentils. Mediana.
 - 2.7. Mesures de dispersió. Variància. Desviació estàndard. Amplitud. Coeficient de variació.
 - 2.8. Mesures de forma. Índex d'asimetria. Índex d'apuntament.
3. Introducció a la probabilitat:
 - 3.1 Definició i tipus.
 - 3.2 Probabilitat condicionada. Teorema de Bayes.
- 4 Distribucions de probabilitat.
 - 4.1. Variables discretes:
 - 4.1.1 Llei Binomial.
 - 4.1.2 Llei de Poisson.
 - 4.2. Variables contínues:
 - 4.2.1. Llei normal, Z
 - 4.2.2. «t» de Student-Fisher.
 - 4.2.3. Xi-quadrat.
 - 4.2.4. «F» de Fisher-Snedecor.
5. Estadística inferencial.
 - 5.1. Estimació de paràmetres.
 - 5.1.1. Distribució mostral d'un estadístic. Intervals de confiança.
 - 5.1.2. Estimació de proporcions.
 - 5.1.3. Estimació de mitjanes.

- 5.2. Proves d'hipòtesis. Tipus d'error, a i b. Grau de significació. Nivell de confiança.
- 5.3. Comparació de paràmetres:
 - 5.3.1 Comparació de proporcions en disseny de grups independents. χ^2 .
 - 5.3.2 Comparació de mitjanes en dissenys de grups independents. «t» d'Student-Fisher per grups independents.
 - 5.3.3 Comparació de proporcions en disseny de dades aparellades. McNemar. χ^2 .
 - 5.3.4 Comparació de mitjanes en dissenys de dades aparellades. «t» d'Student-Fisher per dades aparellades.
- 5.4. Proves no paramètriques.
 - 5.4.1. Comparació de mitjanes en dissenys de grups independents. «U» de Mann Whitney.
 - 5.4.2. Comparació de mitjanes en dissenys de grups independents. Test de Wilcoxon.
- 5.5. Regressió i correlació.
 - 5.5.1. Regressió lineal.
 - 5.5.2. Coeficient de correlació lineal de Pearson.
6. La revisió bibliogràfica. Sistemes de telecomunicació: Medline. Documentació de nutrició humana i dietètica a Internet.
7. La comunicació i presentació dels resultats d'un estudi. Normes internacionals. La lectura crítica de treballs originals.

Material necessari:

- Calculadora amb funcions estadístiques bàsiques.
- Un disquet d'ordinador.

AVALUACIÓ:

L'avaluació consistirà en:

- Proves objectives que representaran el 90% de la nota final (examen basat en la resolució d'exercicis).
- Treballs individuals de realització obligatòria que representaran el 10% restant.

BIBLIOGRAFIA:

- Norman y Streiner. *Bioestadística*. Madrid: Mosby/Doyma, 1996.
- Schwartz, D. *Métodos estadísticos para médicos y biólogos*. Barcelona: Herder, 1988
- Colton, T. *Estadística en Medicina*. Barcelona: Salvat, 1979.
- Pardell, H. I col. *Manual de Bioestadística*. Barcelona: Masson, 1986.
- Milton-Tsokos. *Estadística para biología y ciencias de la salud*. Madrid: McGrawHill-Interamericana, 1987.
- Polit, Hungler. *Investigación científica en ciencias de la salud*. 5a ed. Madrid: McGrawHill-Interamericana, 1997.
- Domènech, J.M. *Métodos estadísticos en ciencias de la salud*. Barcelona: Signo, 1991.
- Pardo de Velez, G. *Investigación en salud*. Santa Fe de Bogotá: McGraw-Hill-Interamericana, 1997.
- Sorribas, A. i altres *Metodologia estadística en ciències de la salut: del disseny de l'estudi a l'anàlisi de resultats*. Col·lecció Eines, Edicions de la Universitat de Lleida, 1997.
- Zaiats, V.; Calle, M. i Presas, R. *Probabilitat i estadística. Exercicis I*. Vic: Eumo Editorial, 1998.
- Zaiats, V.; Calle, M. i Presas, R. *Probabilitat i estadística. Exercicis II*. Vic: Eumo Editorial, 2000.

Assignatures Troncals i Obligatòries de 2n curs

Dietètica

PROFESSORES: M. Carme VILÀ i ORMAZÀBAL
Eva ROVIRA i PALOU

Crèdits: 15
Anual

OBJECTIUS.

Que l'estudiant:

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

CONTINGUTS:

1. Dietètica:
 - 1.1. Ciències dels aliments.
 - 1.2. Funció i àmbits d'actuació de la dietista.
 - 1.3. Consell dietètic: documentació necessària.
2. Aliments i nutrients:
 - 2.1. Classificació, característiques, funcions. Equilibri nutricional RDA (Recommender Dietary Allowances). Diètes amb modificacions qualitatives i quantitatives.
 - 2.2. Energia. Taules d'alimentació Valoració. Models. Càlcul quantitatiu. Dieta basal.
3. Model patró alimentari: dieta mediterrània.
 - 3.1. Equilibri alimentari: valoració qualitativa.
 - 3.2. Història dietètica, elements a tenir en compte. Valoració i atenció individualitzada.
 - 3.3. Pla d'acció dietètic (PAD). Elaboració del menú "tipus" per a un adult: protocol dietètic.
4. Làctics, càrnics, peix, cereals, tubercles, llegums, hortalisses, fruites, verdures, greixos comestibles, sucres, begudes.
5. Alimentació i col·lectivitat:
 - 5.1. Qualitat alimentària.
 - 5.2 Planificació de menús. Rol del / la dietista.
 - 5.3 Elaboració de fitxes tècniques.
6. Alimentació en situacions especials:
 - 6.1. Alimentació durant l'embaràs, l'alletament i la menopausa.
 - 6.2. Alimentació al nadó, preescolar i adolescent.

6.3. Alimentació en l'envelliment.

6.4. Alimentació i esport.

6.5. Alimentació i alternatives alimentàries.

Activitats: Elaboració de la història dietètica. Valoració de menús.

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

Exercicis de casos pràctics. Consell alimentari.

Elaboració de l'informe de pràctiques.

AVALUACIÓ:

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

- Prova escrita tipus test i pregunta oberta (70%).

- Elaboració de treballs individuals (10%)

- Assistència i participació a classe.

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

- Elaboració individual d'un informe de pràctiques (20%)

BIBLIOGRAFIA:

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

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

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

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

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

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

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

Kinton, R. i altres *Teoría del Catering*. Saragossa: Acríbia.

Salas, J. i altres *Nutrición y dieta clínica*. Barcelona: Masson, 2000.

Dossier de textos de dietètica.

Les professores recomanaran bibliografia específica i complementària durant el curs.

Bromatologia i Tecnologia dels Aliments

PROFESSORS: Carme CASAS i ARCARONS
Jordi VIVER i FABREGÓ

Crèdits: 15

Annual

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

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

CONTINGUTS:

1. Composició, propietats i valor nutritiu dels aliments:

- 1.1. Aliment. Components de l'aliment. Valor nutricional. Classificació dels aliments.
- 1.2. Carn i productes carnis.
- 1.3. Peix, marisc i derivats.
- 1.4. Ous i derivats.
- 1.5. Llet i derivats.
- 1.6. Greixos i olis.
- 1.7. Fruïtes i productes derivats: fruita dolça, cítrics, fruita seca.
- 1.8. Verdures i hortalisses.
- 1.9. Llegums i tubercles.
- 1.10. Cereals i derivats. Pa i pastes alimentoses. Productes de brioixeria i pastisseria.
- 1.11. Condiments i espècies.
- 1.12. Cafè, te i cacau.
- 1.13. Mermelades i conserves vegetals.
- 1.14. Begudes alcohòliques: vins, cava, cervesa i licors.
- 1.15. Begudes no alcohòliques: suc de fruita i refrescs.
- 1.16. Aigua i gel.
- 1.17. Gelats.
- 1.18. Edulcorants naturals i derivats. Mel.
- 1.19. Aliments especials i aliments dietètics.
- 1.20. Nous aliments.

2. Anàlisi d'aliments:

- 2.1. Fonaments i procediments d'anàlisi química aplicats en l'anàlisi d'aliments.
- 2.2. Anàlisi fisicoquímica dels aliments. Procediments i càlculs de resultats més habituals. Determinació de la composició dels aliments. Mètodes Oficials d'Anàlisi d'Aliments. Reglamentació tecnico-sanitària: BOE, DOCG.

- 2.3. Introducció a l'anàlisi sensorial. Proves descriptives i de diferenciació. Educació del gust i de l'olfacte.
- 2.4. Introducció a l'anàlisi instrumental. Aplicacions de les tècniques espectroscòpiques i cromatogràfiques en l'anàlisi d'aliments.
- 2.5. Mostreig i tècniques analítiques emprades per a la detecció de contaminants en aliments.
- 2.6. Gestió de la qualitat en els laboratoris analítics de Bromatologia.
- 2.7. Impacte ambiental de la producció d'aliments. Reutilització dels residus alimentaris.
3. Modificacions químiques dels aliments:
 - 3.1. Modificacions de les proteïnes degut al processat i emmagatzematge.
 - 3.2. Modificacions tecnològiques de les proteïnes.
 - 3.3. Aplicacions industrials dels enzims exògens.
 - 3.4. Enfosquiment enzimàtic.
 - 3.5. Reacció de Maillard o enfosquiment no enzimàtic.
 - 3.6. Caramelització dels carbohidrats.
 - 3.7. Oxidació dels lípids.
 - 3.8. Química del fregit.
 - 3.9. Estabilitat de les vitamines en els aliments.
 - 3.10. Conservació química i bioquímica.
 - 3.11. Factors que afecten els nivells de minerals dels aliments.

PRÀCTIQUES

El contingut de les pràctiques es centrarà en els següents aspectes:

- . Coneixement i identificació de diferents tipus d'aliments.
- . Anàlisi de la composició d'alguns productes alimentaris.
- . Avaluació de la qualitat nutritiva d'alguns aliments.
- . Anàlisi sensorial dels aliments.
- . Modificacions químiques dels aliments: reacció de Maillard, reacció de caramelització, oxidació de lípids.

AVALUACIÓ:

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

- Proves teòriques realitzades al llarg del curs.
- Valoració dels treballs presentats i dels informes de les pràctiques.
- Participació en les sessions del seminari que es realitzarà durant el curs.

A l'inici de curs es concretarà el pes percentual de cadascun d'aquests ítems sobre la nota final.

BIBLIOGRAFIA

- AENOR. *Análisis sensorial. Alimentación*. Madrid: AENOR, 1997.
- Alais, C. M. *Ciencia de la leche. Principios de técnica lechera*. Saragossa: Acribia, 1988.
- AOAC. *Official Methods of Analysis*. Arlington EUA: AOAC, 1998.
- Belitz, H.D.; Grosch, W. *Química de los alimentos*. Saragossa: Acribia, 1988.
- Bender, A.E. *Guía de las calorías y de la nutrición*. Barcelona: Folio, 1981.
- Cheftel, J. L.; Besançon, P. *Introducción a la bioquímica y tecnología de los alimentos*. Vol.II. Saragossa: Acribia, 1982.
- Ciurana, J. *Els olis de Catalunya*. Barcelona: S.C. Publicacions de la Generalitat de Catalunya, 1981.
- Código Alimentario Español*. Madrid: Tecnos, 1997.
- Coulter, T.P. *Food: the Chemistry of its Components*. Cambridge: The Royal Society of Chemistry, 1996.
- Fenema, O.R. *Química de los alimentos*. Saragossa: Acribia, 1993.

- Fox, B.A.; Cameron A.G. *Ciencia de los alimentos, Nutrición y Salud*. Mèxic: Limusa, 1992.
- Generalitat de Catalunya. *Els additius alimentaris*. Vol. 2: informe. Barcelona: Dir. Gral. de Promoció de la Salut, 1985.
- Grau, R. *Carne y productos cárnicos*. Saragossa: Acribia, 1966.
- Hoseney, R. C. *Principios de ciencia y tecnología de los cereales*. Saragossa: Acribia, 1991.
- Lawrie, R.A. *Ciencia de la carne*. Saragossa: Acribia, 1977.
- Lück, E. *Conservación química de los alimentos*. Saragossa: Acribia, 1981.
- Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. *Métodos Oficiales de Análisis de Alimentos* (4 vol.). Madrid: MAPA, 1993.
- Moreno Martín, F. *Lecciones de bromatología*. Barcelona: U.B. Facultat de Farmàcia, 1988.
- Niinivaara, F., Antila, P. *Valor nutritivo de la carne*. Saragossa: Acribia 1973.
- Sobрино Illescas, E.; Sobрино Vesperinas, E. *Tratado de horticultura herbácea. Tomo I: hortalizas de flor y de fruto. Tomo II: hortalizas de legumbre, tallo, bulbo y tuberosas*. Barcelona: Aedos, 1989.
- Stryer, L. *Bioquímica*. Barcelona: Reverté, 1995.
- Sullivan, D.M.; Carpenter, D.E. (Eds.) *Methods of Analysis for Nutrition Labelling*. Arlington: AOAC International, 1993.
- Vollmer, G.; Josst, G.; Schenker, D.; Sturn, N. *Elementos de Bromatología descriptiva*. Saragossa: Acribia, 1995.
- Wong, D.W.S. *Química de los alimentos*. Saragossa: Acribia, 1995.

Fisiopatologia

PROFESSORA: Mercè PLANAS i VILÀ

Crèdits: 4,5

Quadrimestre: 3r

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

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

CONTINGUTS:

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

AVALUACIÓ:

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

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

BIBLIOGRAFIA:

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

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

Processat d'Aliments

PROFESSORS: Lúdia RAVENTÓS i CANET
Jordi VIVER i FABREGÓ

Crèdits: 6

Quadrimestre: 3r

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

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

CONTINGUTS:

1. Introducció als sistemes agroindustrials de processat d'aliments:
 - 1.1. Importància.
 - 1.2. Sistema de procés, sistemes auxiliars i planta de procés. Conceptes.
 - 1.3. Classificació.
2. Panorama històric de la conservació dels aliments.
3. Alteracions principals dels aliments:
 - 3.1. Enfosquiment no enzimàtic.
 - 3.2. Enfosquiment enzimàtic.
 - 3.3. Oxidació de lípids.
 - 3.4. Alteracions microbiològiques.
4. Processat d'aliments:
 - 4.1. Processat d'aliments a temperatura ambient.
 - 4.1.1. Preparació de matèries primeres: reducció de mida, classificació, neteja...
 - 4.1.2. Separacions mecàniques: centrifugació, filtració, concentració per membranes...
 - 4.1.3. Irradiació.
 - 4.2. Processat d'aliments amb aportació de calor:
 - 4.2.1. Escaldat.
 - 4.2.2. Pasteurització i esterilització.
 - 4.2.3. Evaporació.
 - 4.2.4. Extrusió.
 - 4.2.5. Deshidratació per aire calent.
 - 4.2.6. Fornejat i cocció.
 - 4.2.7. Fregit. Tecnologia dels olis calents.
 - 4.2.8. Microones i radiació infraroja.
 - 4.3. Processat d'aliments amb eliminació de calor:
 - 4.3.1. Emmagatzematge en refrigeració.
 - 4.3.2. Congelació.
 - 4.3.3. Liofilització i crioconcentració.
5. Operacions auxiliars:
 - 5.1. Envasat d'aliments.
 - 5.1.1. Definicions.
 - 5.1.2. Funcions i característiques de l'envàs.
 - 5.1.3. Tipus de materials emprats.

- 5.1.4. Envasos i medi ambient.
- 5.1.5. Aliments envasats en atmosferes modificades.
- 5.1.6. Tendències de l'envasat d'aliments.
- 5.2. Transport:
 - 5.2.1. Consideracions generals.
 - 5.2.2. Aparells de transport.
 - 5.2.3. Efectes del transport sobre l'aliment.
- 5.3. Emmagatzematge.
 - 5.3.1. Introducció.
 - 5.3.2. Factors que afecten els productes durant l'emmagatzematge.
 - 5.3.3. Manteniment i control de les condicions d'emmagatzematge.
- 5.4. Subministrament d'aigua.
 - 5.4.1. Tipus d'aigua emprada a la indústria alimentària.
 - 5.4.2. Impureses presents a l'aigua. Purificació.
- 5.5. Eliminació de residus.
 - 5.5.1. Eliminació de residus líquids.
 - 5.5.2. Eliminació de residus sòlids.
- 5.6. Neteja i desinfecció:
 - 5.6.1. Detergents. Atributs de qualitat i tipus.
 - 5.6.2. Desinfectants. Atributs de qualitat i tipus.
 - 5.6.3. Neteja i desinfecció en circuit tancat.
 - 5.6.4. Disseny higiènic en la indústria alimentària.
- 6. Additius en alimentaris:
 - 6.1. Definicions i història.
 - 6.2. Additius i sanitat alimentària.
 - 6.3. Tipus d'additius alimentaris.
- 7. Substàncies antinutritives i substàncies tòxiques en els aliments:
 - 5.1. D'origen natural.
 - 5.2. D'origen artificial.

AVALUACIÓ:

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

- Dos exàmens al llarg de l'assignatura que representaran el 75% de la nota final.
- Pràctiques al laboratori o a la indústria que representaran el 25% de la nota final.

BIBLIOGRAFIA:

- Bartholomai, A. *Fábricas de alimentos*. Saragossa: Acribia, 1991.
- Belitz, H.D.; Grosch, W. *Química de los alimentos*. Saragossa: Acribia, 1988.
- Brennan, J.G. i altres. *Las operaciones de la ingeniería de los alimentos*. Saragossa: Acribia, 1980.
- Bureau, G.; Multon, J.L. *Embalaje de los alimentos de gran consumo*. Saragossa: Acribia, 1995.
- Charley, H. *Tecnología de los alimentos*. Mèxic: Limusa, 1991.
- Cheftel et al. *Introducción a la bioquímica y tecnología de los alimentos*. Vol. II. Saragossa: Acribia, 1982.
- Fenema, O.R.; *Química de los alimentos*. Saragossa: Acribia, 1993.
- Fellows, P. *Tecnología del procesado de los alimentos: principios y prácticas*. Saragossa: Acribia, 1994.
- Generalitat de Catalunya. *Els additius alimentaris*. Vol.2: Informe. Barcelona: Dir. Gral. de Promoció de la Salut, 1985.
- I.I.F. *Alimentos congelados: procesado y distribución*. Saragossa: Acribia, 1990.
- López, A. *Diseño de industrias agroalimentarias*. Madrid: AMV, 1990.
- Lück, E. *Conservación química de los alimentos*. Saragossa: Acribia, 1981.

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

Farmacologia

PROFESSORS: Núria OBRADORS i ARANDA
Àngel TORRES i SANCHO

Crèdits: 4.5

Quadrimestre: 4t

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

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

CONTINGUTS:

1. Farmacologia general:
 - 1.1. Conceptes bàsics i història de la farmacologia
 - 1.2. Nomenclatura, classificació i regulació legal dels medicaments
 - 1.3. Formes farmacèutiques i vies d'administració
 - 1.4. Farmacocinètica: Alliberació, absorció, distribució, metabolització i eliminació
 - 1.5. Farmacodinàmia: Mecanismes d'acció farmacològica, receptors, teories de la unió farmac-receptor i l'efecte farmacològic
 - 1.6. Farmacovigilància: Estudi de les reaccions adverses
 - 1.7. Toxicitat dels fàrmacs
 - 1.8. Gestió de medicaments com a residus: emmagatzematge i recollida
2. Farmacoteràpia:
 - 2.1. Farmacologia del sistema nerviós:
 - 2.1.1. Medicaments del Sistema Nerviós Autònom:
 - 2.1.2. Medicaments del Sistema Nerviós Central:
 - 2.1.2.1. Analgèsics menors
 - 2.1.2.2. Analgèsics majors
 - 2.1.2.3. Anestèsics generals
 - 2.1.2.4. Anestèsics locals
 - 2.1.2.5. Coadjudants de l'anestèsia
 - 2.1.2.6. Antiedematosos cerebrals
 - 2.1.2.7. Antiparkinsonians
 - 2.1.2.8. Antiepilèptics
 - 2.1.2.9. Antimigranyosos
 - 2.1.2.10. Hipnòtics, sedants i ansiolítics:
 - 2.1.2.11. Antipsicòtics
 - 2.1.2.12. Antidepressius

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

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

AVALUACIÓ:

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

-Una prova escrita que representarà el 90% de la nota.

-Un treball que representarà el 10% restant.

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

BIBLIOGRAFIA:

Goodman, A. *Farmacología experimental y clínica*. Buenos Aires: Panamericana, 1986.

Velasco Martín, A. i altres *Introducción a la Farmacología Clínica*. Barcelona: Menarini, 1997

Pacheco del Cerro, E. *Farmacología y práctica de enfermería*. Barcelona: Masson, 1999.

Hansten, Philip. *Interacciones Farmacológicas*. Barcelona: Doyma, 1988.

Catálogo de Especialidades Farmacéuticas. Madrid: Consejo General de Colegios Oficiales de Farmacéuticos, 2000.

Deontologia

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

Crèdits: 4,5

Quadrimestre: 2n

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

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

CONTINGUTS:

1. Antropologia:
 - 1.1. L'home: un ésser pluridimensional.
 - 1.2. La dimensió ètica de la persona humana.
 - 1.3. Els drets humans.
2. La persona malalta i el seu món:
 - 2.1. Humanització de la relació sanitària.
 - 2.2. Nuclis fonamentals dels drets dels malalts.
 - 2.3. Drets del malalt usuari de l'hospital (Generalitat de Catalunya) i drets i deures del malalt (article 10 de la Llei General de Sanitat espanyola).
3. Deontologia:
 - 3.1. Deontologia i codis deontològics.
 - 3.2. Els deures professionals i l'excel·lència professional.
 - 3.3. Deontologia professional i ètica personal.
 - 3.4. Presentació i anàlisi d'alguns codis deontològics de l'àmbit sanitari.
 - 3.5. Codi deontològic de Nutrició Humana i Dietètica.
4. Conceptes generals d'ètica:
 - 4.1. Moral i ètica.
 - 4.2. El deure moral: contingut i fonament.
 - 4.3. Valors morals, normes morals i consciència moral.
 - 4.4. Ètica i dret: semblances i diferències.
5. La bioètica:
 - 5.1. Definicions.
 - 5.2. Factors determinants en la seva gènesi i moments significatius de la seva història.
 - 5.3. Característiques principals.
 - 5.4. Continguts.
 - 5.5. Criteris per a decidir.
 - 5.6. Metodologies de presa de decisions.

6. Els comitès de bioètica:
 - 6.1. Definició i tipologies.
 - 6.2. Funcions específiques.
 - 6.3. Metodologia de treball.
7. El dret a la informació i al consentiment informat:
 - 7.1. Dret a la informació: fonamentació i aplicacions.
 - 7.2. Avaluació de la capacitat..
 - 7.3. El consentiment informat: un procés.
 - 7.4. Els formularis de consentiment informat.
8. El secret professional (la confidencialitat):
 - 8.1. Concepte.
 - 8.2. Antecedents històrics.
 - 8.3. Aspectes ètics; regulació deontològica i jurídica.
 - 8.4. Dificultats actuals en la protecció de la confidencialitat.

SEMINARIS:

L'assistència als seminaris és obligatòria.

Continguts:

1. Fonamentació.
2. Aspectes ètics en la investigació: Els aliments transgènics i els fàrmacs.
3. Aspectes ètics entorn del final de la vida.

AVALUACIÓ:

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

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

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

BIBLIOGRAFIA:

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

Dossier de textos sobre bioètica.

Assignatures Troncals i Obligatòries de 3r Curs

Dietoteràpia

PROFESSORES: Cleofé PÉREZ-PORTABELLA i MARISTANY

Eva ROVIRA i PALAU

Esperança DUDET i CALVO

Crèdits: 10,5

Anual

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

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

CONTINGUTS:

1. Dietoteràpia:

- 1.1. Definició, conceptes i continguts.
- 1.2. Terminologia, història clínica i dietètica.
- 1.3. Proves diagnòstiques.

2. Intervenció dietètica en el pacient hospitalitzat:

- 2.1. Característiques, valoració nutricional i dietètica.
- 2.2. Organització i unificació de les dietes hospitalàries.

3. Alimentació oral:

- 3.1. Dietes basals i dietes terapèutiques.
- 3.2. Realimentació, dietes progressives.
- 3.3. Dietes qualitatives.
- 3.4. Dietes controlades en nutrients: sodi, líquids, proteïnes, hidrats...
- 3.5. Dietes en proves diagnòstiques.

4. Alimentació enteral. Oral per sonda:

- 4.1. Indicacions, preparats, suplementos casolans, sistemes, pautes, materials. Complicacions, actuacions, prevenció.
- 4.2. Conceptes de nutrició parenteral.
- 4.3. Dietes mixtes.

5. Dietoteràpia en la desnutrició. Sida. Càncer.

6. Dietoteràpia en l'obesitat. Dieta dissociada. Dieta cetogènica.

7. Dietoteràpia en la diabetis. Hiperuricèmia. Dislipèmia. Hipertensió.

8. Dietoteràpia en la patologia renal.

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

AVALUACIÓ

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

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

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

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

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

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

BIBLIOGRAFIA:

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

Toxicologia Alimentària i Higiene

PROFESSORS: Emili Ignasi LÓPEZ i SABATER
Teresa PIQUÉ i FERRÉ

Crèdits: 10,5

Anual

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

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

CONTINGUTS:

1. Toxicologia i higiene alimentària general:

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

2. Higiene dels aliments aplicada.

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

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

PRÀCTIQUES:

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

AVALUACIÓ:

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

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

BIBLIOGRAFIA:

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

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

Educació per a la Salut

PROFESSORS: M. Carme VILÀ ORMAZÁBAL
Josep M. ROMA i BANÚS

Crèdits: 4,5

Quadrimestre: 5è/6è

OBJECTIUS

Que l'estudiant:

- 1.- S'introdueixi en els coneixements conceptuals bàsics de formació en la funció docent.
- 2.- Conegui i identifiqui la taxonomia educativa (objectius educatius, activitats i avaluació), assumint la planificació educativa.
- 3.- S'exerciti a partir de situacions pràctiques d'aprenentatge en l'àmbit de la salut alimentària.

CONTINGUT:

1.- Fonaments de l'educació:

- 1.1.- La docència com a professió. Bases de l'educació. Necessitat de l'educació. Organismes. Educació formal, no formal, informal. La docència com a bé per a la salut.
- 1.2.- La pedagogia com a ciència de la educació, relacions amb les altres ciències. Principals pedagogs: època, obra, aportació pedagògica.
- 1.3.- El professor com a professional de l'educació. Actituds, funcions, deures.
- 1.4.- L'alumne com a subjecte de la instrucció: motivació, capacitat intel·lectual, habilitats.
- 1.5.- Ensenyar i aprendre: teories d'aprenentatge, tipus d'aprenentatge. Els continguts de la instrucció.

2.- Planificació docent:

- 2.1.- Importància de la planificació docent: elements a tenir en compte. Els objectius instruccionals, definició, qualitats, característiques. Els continguts instruccionals i les activitats docents en relació als objectius.
- 2.2.- Metodologia, planificació d'activitats. Metodologia formal i no formal. Material i recursos didàctics. Ajudes audiovisuals.
- 2.3.- L'avaluació, tipus, funció, proves.

3.- Situacions pràctiques de l'educació no formal:

- 3.1.- Educació alimentària per a restauració
- 3.2.- Educació alimentària en el preescolar
- 3.3.- Educació alimentària per a adolescents
- 3.4.- Educació alimentària maternal
- 3.5.- Educació i vellesa
- 3.6.- Educació alimentària a la comunitat
- 3.7.- Educació alimentària en situacions de risc: la diabetis, les malalties cardiocirculatories, l'obesitat, la malnutrició...

AVALUACIÓ

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

- Assistència i participació a classe.
- Presentació d'un projecte educatiu que s'haurà de superar amb una nota igual o superior a 5.

BIBLIOGRAFIA

- Genovad, C. i Gotzens, C. *Psicología de la instrucción*. Santillana, 1997
- Llacuna, J. i Vilà, M.C. *Introducción a la pedagogía per a personal sanitari*. Barcelona: PPU, 1987.
- Bruner, J. *La educación puerta de la cultura*. Madrid: Visor, 1997
- Castell, E. *Grupos de formación y educación para la salud*. Barcelona: PPU, 1988.
- Sarramona, J., Colom, A. i Vázquez, G. *Formació i actualització docent*. Barcelona: UOB, 1999
- Delors i altres. *Hi ha un tresor amagat a dins*. Barcelona: Unesco, 1996.
- Mataix, J. i Carazo, E. *Nutrición para educadores*. Barcelona: Díaz de Santos, 1995.
- Polaino Lorente, A. *Pedagogía hospitalaria*. Madrid: Narcea, 1990.
- Rochon, A. *Educación para la salud: una guía práctica para realizar un proyecto*. Barcelona: Masson, 1992.
- Trilla, J. *Otras educaciones*. Anthropos. Universitat Pedagógica.
- Tomàs i Foch, M. *Temes bàsics d'organització i gestió d'institucions d'educació no formal*. Bellaterra: UAB, 1997.
- Serra Majem, L. i altres. *Consejo nutricional y alimentario*. Barcelona: Medición, 1994.
- Unesco. *Informe mundial sobre la educación*, 1995.

Legislació Alimentària

PROFESSOR: Emili Ignasi LÓPEZ i SABATER

Crèdits: 4.5

Quadrimestre: 5è

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

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

CONTINGUTS:

1. Legislació.

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

2. Normalització alimentària.

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

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

PRÀCTIQUES:

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

AVALUACIÓ:

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

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

BIBLIOGRAFIA:

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

Tecnologia Culinària

PROFESSORS: Miquel SÁNCHEZ ROMERA
Eva ROVIRA i PALAU

Crèdits: 6,5

Quadrimestre: 5è

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

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

CONTINGUTS:

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

AVALUACIÓ:

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

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

BIBLIOGRAFIA:

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

Economia i Gestió Alimentària

PROFESSORS: Joan Antoni CASTEJÓN i FERNÁNDEZ
Yolanda SALA i VIDAL

Crèdits: 6

Quadrimestre: 5è

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

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

CONTINGUTS:

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

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

AVALUACIÓ:

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

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

BIBLIOGRAFIA:

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

Assignatures Optatives

Publicitat i Salut

PROFESSORS: Irene COLOM i VALLS
Josep M. ROMA i BANÚS

Crèdits: 6
Quadrimestre: 3r

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

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

CONTINGUTS:

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

Temes pràctics:

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

PRÀCTIQUES:

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

BIBLIOGRAFIA:

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

Aspectes Nutricionals en l'Elaboració de Productes Lactis

PROFESSORA: Anna DALMAU i RODA

Crèdits: 6

Quadrimestre: 4art

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

1. Conegui la llet i els productes derivats des de diferents punts de vista: composició, característiques físico-químiques, conservació...
2. Conegui l'efecte dels diferents tractaments tecnològics sobre la modificació e les característiques anteriors.
3. Sàpiga com avaluar la incidència dels efectes estudiats sobre les característiques nutricionals de tots aquests productes.

CONTINGUTS:

- 1- Introducció
- 2- Llet de diferents espècies
 - 2.1- Composició i estructura
 - 2.2- Valor nutritiu
- 3- Llets de consum, conservades, especials
 - 3.1- Característiques i composició
 - 3.2- Processos d'elaboració
 - 3.3- Valor nutritiu
- 4- Formages
 - 4.1- Característiques i composició
 - 4.2- Efecte del procés d'elaboració
 - 4.3- Valor nutritiu
 - 4.4- Subproductes
- 5- Llets fermentades
 - 5.1- Característiques i composició
 - 5.2- Processos d'elaboració
 - 5.3- Valor nutritiu

PRÀCTIQUES:

S'ha de fer una anàlisi d'un producte del mercat.

En l'estudi del producte s'ha d'analitzar:

- 1- Les característiques del producte des del punt de vista de la composició, l'elaboració, envàs...
- 2- La finalitat del producte, a qui va destinat...
- 3- Les característiques de la informació nutricional que rep el consumidor del producte a nivell de publicitat, etiqueta....

També és necessari fer un recull bibliogràfic per poder contrarestar la informació obtinguda de l'estudi previ del producte, i s'ha de concloure l'anàlisi amb una valoració final del producte en qüestió.

Es presentarà el treball en tres formats:

- Document escrit amb tota la informació detallada
- Pòster
- Exposició a classe

AVALUACIÓ:

Es realitzaran dos exàmens parcials alliberadors dels continguts teòrics al llarg del quadrimestre.

La qualificació final s'obtéindrà a partir de:

Exàmens teòrics	75 %
Treball: document escrit	15 %
Pòster	5 %
Exposició a classe	5 %

BIBLIOGRAFIA:

- Amiot, J. *Ciencia y tecnología de la leche*. Saragossa: Acribia, 1991.
- Luquet, F.M. *Leche y productos lácteos*. Vol 1 i 2. Saragossa: Acribia, 1993.
- Madrid, A. *Manual de industrias lácteas*. Madrid: Mundi Prensa, 1991.
- Veisseyre, R. *Lactología técnica*. Saragossa: Acribia, 1988.
- Walstra, P. *Química y física lactológica*. Saragossa: Acribia, 1987.
- Keating, P.F. *Introducción a la lactología*. Saragossa: Acribia, 1999.
- Eck, A. *El queso*. Barcelona: Omega, 1990.
- Madrid Vicente, A. *Manual de tecnología quesera*. Madrid: Mundi Prensa, 1990.
- Scott, R. *Fabricación de queso*. Saragossa: Acribia, 1991.
- Rasic, J.Lj. & J. A. Kurman. *Yoghurt*. Copenhagen: Technical Dairy Publishing House, 1978.
- Tamine, A.Y. i altres *Yogurt, ciencia y tecnología*. Saragossa: Acribia, 1991.
- Cenzano, I. *Elaboración, análisis y control de calidad de los helados*. Madrid: A. Madrid Vicente, 1988.

Nutrició i Esport

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

Crèdits: 6
Quadrimestre: 3er

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

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

CONTINGUTS:

Cicle teòric:

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

Cicle pràctic:

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

AVALUACIÓ.

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

- Un examen ordinari que caldrà superar amb una puntuació igual o superior a 5.
- Els criteris que estableixin els professors de l'assignatura (assistència a classe, participació activa, treballs dels continguts teòrics i de les sessions pràctiques)

BIBLIOGRAFIA

- Astrand, Per-Olof. *Fisiología del Trabajo Físico: bases fisiológicas del ejercicio*. Madrid: Médica Panamericana, 1992.
- Brouns, F. *Necesidades nutricionales de los atletas*. 2a edició. Barcelona: Paidotribo, 1997
- Creff, A-F; Bérard, L. *Dietética deportiva: fisiología nutricional y dietética de las actividades físicas*. Barcelona: Masson, 1985.
- Creff, A-F i Bérard, L. *Deporte y alimentación: guía dietética para el deportista*. Barcelona: Hispano Europea, 1995.
- Pujol Amat, P. *Nutrición salud y rendimiento deportivo*. 2a edició. Barcelona: Espaxs, 1998.

Trastorns Alimentaris Infants i Juvenils

PROFESSORA: Montserrat MONCUNILL i LÓPEZ

Crèdits: 6

Quadrimestre: 3er

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

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

CONTINGUTS:

1. Història:

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

2. Cultura i societat:

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

3. Infància i adolescència:

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

4. Enfocament psicossomàtic:

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

5. Trastorns de l'alimentació:

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

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

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

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

AVALUACIÓ:

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

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

BIBLIOGRAFIA:

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

Psicosociologia de la Conducta Alimentària

PROFESSOR: Jordi NAUDÓ i MOLIST

Crèdits: 6

Quadrimestre: 4t

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

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

CONTINGUTS:

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

AVALUACIÓ:

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

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

BIBLIOGRAFIA:

- Wiscarz Stuart, G; Sundeen, S. *Alteraciones del concepto de uno mismo: enfermería psiquiàtrica*. Interamericana McGraw-Hill, 1992.
- Badevant, El Barzic. *Comportamiento alimentario, de lo normal a lo patológico*. París: Doc. Hotel Dieu.
- Toro, J. *Trastornos del comportamiento alimentario*. Editorial Jano, 1999.
- Alcántara, J.A. *Como educar las actitudes*. Barcelona: CEAC, 1998.

Alimentació i Diversitat Cultural

PROFESSOR: Salah JAMAL

Crèdits: 6

Quadrimestre: 5è

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

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

CONTINGUTS:

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

AVALUACIÓ:

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

BIBLIOGRAFIA:

El professor recomanarà bibliografia específica al llarg del curs.

Nutrició Enteral i Parenteral

PROFESORA: Mercè PLANAS I VILAR

Crèdits: 6

Quadrimestre: 5è

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

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

CONTINGUTS:

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

EXPERIÈNCIA PRÀCTICA:

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

AVALUACIÓ:

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

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

BIBLIOGRAFIA

- Celaya Pérez, S. *Avances en nutrición artificial*. Universidad de Zaragoza. 1993.
- Celaya Pérez, S. *Vías de acceso en nutrición enteral*. Sandoz Nutrición, 1995.
- Riobó Sevan P. *Casos Clínicos de nutrición artificial*. Alpe Editores, 1997.
- Rombeau JL, Rolandelli RH (eds). *Enteral and tube feeding*. 3a ed. WB Saunders Company, 1997.

Celaya Pérez, Sebastián. *Tratado de nutrición artificial*. Grupo Aula Médica, 1998.
Hernández Rodríguez M, Sastre Gallego A. *Tratado de nutrición*. Ediciones Díaz de Santos, 1999.
Rombeau JL, Rolandelli RH (eds). *Parenteral nutrition*. 3a ed. WB Saunders Company, 2001.

Alimentació en Grups amb Necessitats Específiques

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

Crèdits: 6

Quadrimestre: 5è

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

- Conegui els aspectes demogràfics de l'envelliment de la població.
- Conegui les característiques de la gent gran a Catalunya.
- Conegui el procés fisiològic i els aspectes psicològics i socials de l'envelliment de les persones.
- Analitzi la dimensió social de la persona amb VIH/Sida i de la persona amb càncer.
- Conegui els aspectes generals de la intervenció dietètica/nutricional en grups amb necessitats especials (gent gran, infecció VIH/Sida i neoplàsies).
- Conegui les situacions particulars referents a la patologia o etapa de la vida que afecta l'estat nutricional i la intervenció dietètica (tractaments mèdics, efectes secundaris de la medicació, canvis fisiològics, etc.).
- Conegui les diferents modalitats de la intervenció: educació alimentària, consells dietètics en situacions específiques, suport de nutrició artificial.
- Conegui la intervenció en una persona amb una malaltia en fase terminal.
- Conegui les línies d'investigació en dietètica i nutrició en aquests grups.
- Conegui, a través d'estudis de casos, els aspectes pràctics de la intervenció i el paper de la dietista.

CONTINGUTS:

1. La gent gran:
 - 1.1. Factors demogràfics de l'estructura social de la gent gran a Catalunya.
 - 1.2. Característiques de la gent gran com a grup social: analfabetisme, gènere, hàbitat rural/urbà, entorn familiar, treball i temps lliure i jubilació. El perfil dels futurs vells.
 - 1.3. Envel·liment i qualitat de vida.
 - 1.4. Envel·liment i salut mental.
2. VIH/Sida i societat:
 - 2.1. La construcció social de la malaltia de la Sida.
 - 2.2. Característiques de la persona amb VIH/Sida.
 - 2.3. L'alimentació en la infecció/malaltia.
3. La societat i el càncer:
 - 3.1. Percepció social: malaltia curable/malaltia no curable.
 - 3.2. Característiques de la persona amb càncer.
 - 3.3. L'alimentació en el malalt de càncer.
4. Suport dieteticonutricional:
 - 4.1. En la infecció pel VIH/Sida.
 - 4.2. En oncologia.
 - 4.3. En geriatria.
5. Estratègies d'intervenció dietètica i nutricional:
 - 5.1. En la infecció pel VIH/Sida.
 - 5.2. En oncologia.

- 5.3. En geriatria.
6. Consells dietètics davant problemes específics:
 - 6.1. En geriatria.
 - 6.2. En la infecció pel VIH/Sida.
 - 6.3. En oncologia.
7. Estudi de casos

AVALUACIÓ:

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

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

BIBLIOGRAFIA

- Adam, E i Lauzon, S. *La personne âgée et ses besoins. Interventions infirmières*. París: Seli Arslan, 1996.
- Altarriba, FX. *Gerontologia. Aspectos biopsicosociales del proceso de envejecer*. Barcelona: Boixareu Universitaria, 1992.
- Berger, L., Mailloux-Poirier, D. *Personnes âgées. Une approche globale. Demarche de soins par besoins*. París: Maloine, 1996.
- Buendía, José (comp.) *Envejecimiento y psicología de la salud*. Madrid: Siglo Veintiuno, 1997.
- Brown, P i Laskin, D. *Envejecer juntas*. Barcelona: Paidós, 1993.
- Cabré, A. i Pérez, J. *Envejecimiento demográfico en España*. Madrid: Seniors Españoles para la Cooperación Técnica, 1993.
- Fericgla, J.M. *Envejecer. Una antropología de la ancianidad*. Barcelona: Antrophos, 1992.
- Moragas, Ricardo *Gerontología social. Envejecimiento y calidad de vida*. Barcelona: Herder, 1991.
- Moragas, Ricardo *La jubilación. Un enfoque positivo*. Barcelona: Grijalbo, 1989.

Programes d'Intervenció: Obesitat

PROFESSORES: Núria GÓMEZ i ARNAIZ
Pilar GARRIDO i GARZÓN
Mònica MONTSERRAT i GIL DE BERNABÉ

Crèdits: 6

Quadrimestre: 5è

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

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

CONTINGUTS:

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

besitat.

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

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

AVALUACIÓ

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

- Prova escrita de 50 preguntes tipus test (50% de la nota) i 3 preguntes curtes (50% de la nota)
- Per presentar-se a la convocatòria d'examen és obligatòria l'assistència als tallers.

BIBLIOGRAFIA

- Thoulon-Page, CH. *Cuadernos de dietética*. Barcelona: Masson, 1991.
- Björntorp and Bernard, N; Brodoff. *Obesity*. JB Lippincott Company, 1992.
- Avaluació de l'estat nutricional de la població catalana (1992-93). Avaluació dels hàbits alimentaris, el consum d'aliments, energia i nutrients i de l'estat nutricional mitjançant indicadors bioquímics i antropomètrics*. Generalitat de Catalunya: Departament de Sanitat i Seguretat Social.
- JC – Soriguer Escofet. *La obesidad*. Monografía de la Sociedad Española de Endocrinología. Díaz de Santos, 1994.
- Jean-Claude-Favier et al. *Repertoire général des aliments. Table de composition*. INRA, 1995.
- Nelson, J. K. et al. *Dietética y nutrición. Manual de la Técnica Mayo*. Mosby / Doyma. 1995.
- Moreno, B, Monereo, S., Álvarez, J. *Obesidad. Presente y futuro*. Grupo Aula Médica, 1997.
- Linder M.C. Nutrición. *Aspectos bioquímicos, metabólicos y clínicos*. Universidad de Navarra, 1998.
- Muñoz, M. i altres. *Nutrición aplicada y dietoterapia*. Eunsa, 1999.
- Williams textbook of endocrinology*. 9a ed. Cap 22: *Eating Disorders*. Jean D Wilson i altres (eds.)
- Baltasar *Obesidad y cirugía. Cómo dejar de ser obeso*. Aran, 2000
- Sociedad Española de Nutrición Básica y Aplicada (SENBA) y Sociedad Española para el Estudio de la Obesidad (SEEDO). *Formación continuada en nutrición y obesidad*. Doyma.
- NHLBI Obesity Initiative Expert Panel on the Identification, Evaluation and Treatment of Overweight and Obesity in Adults. Clinical guidelines on the identification, evaluation, and treatment of overweight and obesity in adults - the evidence report*. *Obes Res* 1998; 6 (suppl2): 51S-209S.
- Consenso SEEDO 2000 para la evaluación del sobrepeso y la obesidad y el establecimiento de criterios de intervención terapéutica*. Barcelona: *Med Clin*, 2000;115:587-597.

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

Restauració i Creativitat

PROFESSOR: Pep PALAU i PUJOLS

Crèdits: 6

Quadrimestre: 6à

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

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

CONTINGUTS:

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

PRÀCTIQUES:

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

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

AVALUACIÓ:

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

- Prova escrita que caldrà superar amb una puntuació igual o superior a 5.
- Els criteris que estableixi el professor de l'assignatura: assistència a classe, participació activa en l'elabora-

ció dels plats, observació sistemàtica, treballs individuals i memòria de continguts.

BIBLIOGRAFIA:

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

Aubert, C. *Dime cómo cocinas*. Sant Boi de Llobregat: Ibis, 1993.

Bocuse, P. *La cuisine du marché*. París: Flammarion, 1980.

Contreras, J. *Alimentación y cultura*. Barcelona: Universitat, 1995.

Flandrin, J.L. *Historie de l'alimentation*. París: Politechnica, 1997.

Fischler, C. *El (h)omnívoro*. Barcelona: Anagrama, 1995.

Giachetti, I. *Plaisir et préférences alimentaires*. París: Politechnica, 1992.

Gracia, M. *Paradojas de la alimentación contemporánea*. Barcelona: Icaria, 1996.

Loewer, E. *Cocina para profesionales*. Madrid: Paraninfo, 1989.

Programes d'Intervenció: Diabetis

PROFESSORS: Montse RIERA i COROMINAS
Manuel PORTA i MARTÍ

Crèdits: 6

Quadrimestre: 6è

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

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

CONTINGUTS:

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

AVALUACIÓ

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

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

BIBLIOGRAFIA

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

Disseny de Serveis Alimentaris

PROFESSORS: Jordi MONTANÉS i BIÑANA
Yolanda SALA i VIDAL

Crèdits: 6

Quadrimestre: 6è

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

- 1.- Identifiqui els diferents tipus de restauració col·lectiva (social o comercial).
- 2.- Analitzi les diferents fases d'organització i gestió dels serveis d'alimentació.

CONTINGUTS:

1. Característiques de l'alimentació col·lectiva.
2. Marxa endavant en les instal·lacions.
3. Planificació dels Serveis d'Alimentació.
4. Zones:
 - 4.1. Recepció, magatzems i cambres.
 - 4.2. Característiques de les instal·lacions
 - 4.3. Preparació i producció
 - 4.4. Instal·lacions
 - 4.5. Postproducció: distribució, cinta d'emplatat.
 - 4.6. Instal·lacions.
5. Cadenes: calenta, freda, al buit. Nova tecnologia.
6. Estudi de diferents col·lectivitats:
 - 6.1. Cuines centrals.
 - 6.2. Hospitals i geriàtrics.
 - 6.3. Escoles. Administració.
 - 6.4. Fast-food.
 - 6.5. Centres esportius.
 - 6.6. Hotels, restaurants. Control de qualitat.
7. Treball de casos diferents.

AVALUACIÓ:

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

- Realització i presentació oral d'un treball (50% de la nota final)
- Examen teòric (50% de la nota final)
- Assistència i participació a classe

BIBLIOGRAFIA:

- Sala Vidal, S. Montañés Biñana, J; Reixach Coll, M. *Restauración colectiva. Planificación de instalaciones locales y equipamientos*. Barcelona: Masson, 1999.
- CESNID. *Restauración colectiva: planificación de instalaciones, locales y equipamientos*. Barcelona: Masson, 1999.
- Dolly, B. *Administración de sistemas de servicios de alimentación: calidad, nutrición, productividad y beneficios*. Colombia: Universidad de Antioquia, 1992.

Mestres, J. R. *Técnicas de gestión y dirección hotelera*. Barcelona: Gestión 2000, 1995.
Miralpeix, A. i Quer, J. *Gastronomia i dietètica per a col·lectivitats*. Vic: Eumo, 1989.

Els professors recomanaran bibliografia al llarg del curs.

Assignatures de lliure elecció

Actuació en Situacions d'Emergència Extrahospitalària

PROFESSORES: Elisenda JAUMIRA i AREÑAS
Pilar TURÓN i MORERA
Olga ISERN i FARRÉS

Crèdits: 4,5
Quadrimestre: 3r

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

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

CONTINGUTS:

1. Teòrics:

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

2. Seminaris pràctics:

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

AVALUACIÓ:

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

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

BIBLIOGRAFIA:

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

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

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

Manual de primeros auxilios en el hogar, trabajo y tiempo libre. Cruz Roja Española-Grijalbo, 1986.

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

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

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

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

Idioma: Anglès

PROFESSORA: M. Carme CRIVILLÉS i GRAU

Crèdits: 4,5

Quadrimestre: 3er

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

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

CONTINGUTS:

1. Language:

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

2. Health Care

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

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

AVALUACIÓ:

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

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

BIBLIOGRAFIA

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

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

Dossier de lectura i glossari.

Fonaments de Matemàtiques per a Ciència i Tecnologia dels Aliments

PROFESSOR: Miquel CABALLERIA i SURINYACH

Crèdits: 6

Anual

OBJECTIUS

Que l'estudiant:

1. Adquireixi els coneixements de matemàtiques bàsics sobre càlcul infinitesimal, àlgebra lineal i equacions diferencials, necessaris per poder seguir adequadament els ensenyaments de la diplomatura de Nutrició Humana i Dietètica.
2. Disposi dels coneixements necessaris per a saber interpretar els principals problemes matemàtics que es presenten a la pràctica i les eines més adequades per a resoldre'ls.

CONTINGUTS

1. Resolució d'equacions.
 - 1.1. Equacions i sistemes d'equacions.
 - 1.2. Mètodes de resolució:
 - 1.2.1. Càlcul de solucions exactes (mètodes algebraics)
 - 1.2.2. Càlcul de solucions aproximades (mètodes numèrics)
2. Funcions i gràfiques.
 - 2.1. Introducció al concepte de funció
 - 2.2. Gràfiques cartesianes: Lectura i interpretació.
 - 2.3. Taules, fórmules i models de funcions.
3. Càlcul infinitesimal.
 - 3.1. Funcions elementals.
 - 3.1.1. La derivada. Aplicacions.
 - 3.1.2. La integral. Aplicacions.
4. Introducció a les equacions diferencials.
 - 4.1. Principals aplicacions:
 - 4.1.1. Creixement i decreixement d'una població
 - 4.1.2. Refredament i mesclures químiques.
 - 4.2. Resolució d'equacions diferencials.

AVALUACIÓ:

- S'avaluarà cada tema a partir d'exercicis de classe.
- L'estudiant tindrà l'opció de realitzar una prova o un treball per a cadascun dels temes, per millorar la seva nota.
- També hi haurà l'opció de fer una prova final global.

BIBLIOGRAFIA:

- Avinyó, Elgueta. *Anàlisi matemàtica. Problemes resolts i pràctiques amb ordinador*. McGraw-Hill.
- Ayres, J.R. *Cálculo infinitesimal e integral*. Sèrie Schaum. McGraw-Hill.
- Burgos. *Álgebra lineal*. McGraw-Hill.
- Calle, M, Vendrell, R. *Problemes d'àlgebra lineal i càlcul infinitesimal*. Vic: Eumo Editorial.
- Fraile, V. *Ecuaciones diferenciales. Métodos de integración y cálculo numérico*. Tebar Flores.

Granero, F. *Cálculo*. McGraw-Hill.

Larson, Edwards. *Introducción al álgebra lineal* Méxic. Limusa.

Sheid, Di Constanzo. *Métodos numéricos*. Serie Schaum. McGraw-Hill.

Zill. *Ecuaciones diferenciales con aplicaciones*. Grupo Editorial Iberoamérica.

Teràpies Complementàries

PROFESSORA: Anna ROVIRA i SADURNÍ

Crèdits: 4.5

Quadrimestre : 4t

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

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

CONTINGUTS:

1.- Conceptes i generalitats de les teràpies complementàries.

2.- Relaxació:

- 2.1. Definició
- 2.2. Manifestacions i objectius de la relaxació.
- 2.3. Classificació i descripció de les diferents tècniques.
- 2.4. Tècniques de respiració
- 2.5. Relaxació progressiva de Jacobson.
- 2.6. Entrenament autògen de J.H.Schultz.
- 2.7. Tècniques sofrològiques.
- 2.8. Sessions pràctiques.

3.- Fitoteràpia:

- 3.1. Introducció a les plantes medicinals.
- 3.2. Principis actius de les plantes medicinals.
- 3.3. Accions curatives de les plantes medicinals.
- 3.4. Formulació i preparació de les plantes medicinals.
- 3.5. Principals plantes medicinals en nutrició i dietètica.
- 3.6. Sessions pràctiques.

BIBLIOGRAFIA:

Fitoteràpia:

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

M. José Llorens Camps. *Guía de plantas medicinales para las enfermedades de la mujer*. Barcelona: Obelisco 1990.

Jill Nice. *Hierbas medicinales y recetas caseras*. Barcelona: Paidós, 1992.

P. Chiereghin. *Farmacía verde. Manual práctico de herboristeria*. Madrid: A. Madrid Vicente Mundi Prensa, 2000.

D. Simon. *Manual de plantas medicinales Centro Chopra cuarenta recetas naturales para alcanzar una salud perfecta*. Barcelona: Paidós, 2001.

Fitoterapia vademecum de prescripción. Barcelona: Masson, 1988.

A. Comas Picañol. *Fitoteràpia i hipertensió arterial*. 2000.

Relaxació-Visualització-Respiració:

Bernard Auriol, *Introducción a los métodos de relajación*, Madrid: Mandala, 1992.

- Herbert Benson, *La relajación la terapia imprescindible para mejorar*. Barcelona: Grijalbo, 1992.
- R. Durand de Bousingen, *La relajación*. Barcelona: Paidotribo, 1997.
- Joseph R. Cautela; June Groden, *Técnicas de relajación*. Barcelona: Martínez Roca, 1985.
- Gisela Eberlein, *Guía práctica de la autorrelajación*. Bilbao: Mensajero, 1989.
- D. Farhi, *El gran libro de la respiración*. Barcelona: Robin Book, 1998.
- A, Amutio Kareaga, *Nuevas perspectivas sobre la relajación*. Bilbao: Desclée de Brower, 1998.
- Gaby Rossbach, *Meditar con imágenes*. Barcelona: Robin Book, 1994.
- François J.; Paul Cavallier, *Visualización*. Madrid: Los Libros del Comienzo, 1990.
- Lusk, J.T., *Visualizaciones curativas y de relajación*. Barcelona: Martínez Roca, 1995.

Aula de Cant Coral I

CARACTERÍSTIQUES DE L'ASSIGNATURA: Lliure elecció. 3 crèdits.

INTRODUCCIÓ:

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

OBJECTIUS:

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

CONTINGUTS:

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

AVALUACIÓ:

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

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

BIBLIOGRAFIA:

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

Nota important:

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

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

Curs d'Iniciació al Teatre

CARACTERÍSTIQUES DE L'ASSIGNATURA: Lliure elecció. 3 crèdits

INTRODUCCIÓ:

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

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

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

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

OBJECTIU GENERAL:

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

CONTINGUTS:

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

METODOLOGIA:

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

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

AVALUACIÓ:

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

