



UNIVERSITAT DE VIC
UNIVERSITAT CENTRAL
DE CATALUNYA

GUIA DE L'ESTUDIANT 2017-2018

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



ÍNDEX

PRESENTACIÓ	1
FACULTAT DE CIÈNCIES DE LA SALUT I EL BENESTAR	2
CALENDARI ACADÈMIC	4
Calendari del centre	4
ORGANITZACIÓ DE L'ENSENYAMENT	5
PLA D'ESTUDIS	8
ASSIGNATURES OBLIGATÒRIES DE PRIMER CURS	11
Bioquímica	12
English for Health Sciences	16
Estudi del Cos Humà I	20
Química dels Aliments	24
Bioestadística i Sistemes d'Informació	28
Bromatologia	32
Estudi del Cos Humà II	36
Nutrició Bàsica	40
Cultura, Societat i Alimentació	44
Psicologia	47
ASSIGNATURES OBLIGATÒRIES DE SEGON CURS	51
Farmacologia	52
Fisiopatologia I	56
Fonaments de la Dietètica	60
Microbiologia Alimentària	64
Dietètica i Cicle Vital	67
Fisiopatologia II	70
Nutrició Avançada	74
Toxicologia i Higiene dels Aliments	78
Bioètica	81
Salut Pública	85
Tecnologia Culinària	89
ASSIGNATURES OPTATIVES	92

PRESENTACIÓ

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

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

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

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

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

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

FACULTAT DE CIÈNCIES DE LA SALUT I EL BENESTAR

Estructura

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

Actualment s'imparteixen les titulacions homologades següents:

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

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

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

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

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

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

Departaments

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

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

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

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

Òrgans de govern

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

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

CALENDARI ACADÈMIC

Docència

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

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

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

Vacances de Nadal

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

Vacances de Setmana Santa

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

Dies festius

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

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

ORGANITZACIÓ DE L'ENSENYAMENT

Objectius generals

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

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

Metodologia

Els crèdits ECTS

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

Les competències

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

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

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

L'organització del treball acadèmic

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

- Les **sessions de classe** s'entenen com a hores de classe que imparteix el professorat a tot el grup. Aquestes sessions inclouen les explicacions del professorat, les hores de realització d'exàmens, les conferències, les projeccions, etc. Es tracta de sessions centrades en algun o alguns continguts del programa.
- Les **sessions de treball dirigit** s'entenen com a hores d'activitat dels estudiants amb la presència del professorat (treball a l'aula d'ordinadors, correcció d'exercicis, activitats en grup a l'aula, col·loquis o

debats, pràctiques de laboratori, seminaris en petit grup, etc. Aquestes sessions podran estar dirigides a tot el grup, a un subgrup o a un equip de treball.

- Les **sessions de tutoria** són aquelles hores en què el professorat atén de forma individual o en petit grup els estudiants per conèixer el progrés que van realitzant en el treball personal de l'assignatura, orientar o dirigir els treballs individuals o grupals o per comentar els resultats de l'avaluació de les diferents activitats. La iniciativa de l'atenció tutorial pot partir del professorat o dels mateixos estudiants per plantejar dubtes sobre els treballs de l'assignatura, demanar orientacions sobre bibliografia o fonts de consulta, conèixer l'opinió del professorat sobre el propi rendiment acadèmic o aclarir dubtes sobre els continguts de l'assignatura. La tutoria és un element fonamental del procés d'aprenentatge de l'estudiant.

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

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

El pla de treball

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

El pla de treball és l'instrument que serveix de guia per planificar els continguts i les activitats de les sessions de classe, les sessions de treball dirigit i les sessions de tutoria i consulta. En el pla de treball s'hi concretaran i planificaran els treballs individuals i de grup i les activitats de treball personal de consulta, recerca i estudi que caldrà realitzar en el marc de l'assignatura.

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

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

Procés d'avaluació

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

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

- **Avaluació de procés:** seguiment del treball individualitzat per avaluar el procés d'aprenentatge realitzat durant el curs. Aquest seguiment es pot fer amb les tutories individuals o grupals, el lliurament de treballs de cada tema i la seva posterior correcció, amb el procés d'organització i assoliment que segueixen els membres d'un equip de forma individual i col·lectiva per realitzar els treballs de grup, etc. L'avaluació del procés es farà a partir d'activitats que es realitzaran de forma dirigida o s'orientaran a la classe i tindran relació amb la part del programa que s'estigui treballant. Alguns exemples serien: comentari d'articles, textos i altres documents escrits o audiovisuals (pel·lícules, documentals, etc.);

participació en debats col·lectius, visites, assistència a conferències, etc. Aquestes activitats s'avaluaran de forma continuada al llarg del semestre.

- Avaluació de resultats: correcció dels resultats de l'aprenentatge de l'estudiant. Aquests resultats poden ser de diferents tipus: treballs en grup de forma oral i escrita, exercicis de classe realitzats individualment o en petit grup, reflexions i anàlisis individuals en les quals s'estableixen relacions de diferents fonts d'informació més enllà dels continguts explicats pel professorat a les sessions de classe, redacció de treballs individuals, exposicions orals, realització d'exàmens parcials o finals, etc.

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

Aquesta avaluació contempla dos períodes diferenciats:

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

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

PLA D'ESTUDIS

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

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

SEGON CURS

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

TERCER CURS

	Crèdits	Tipus
Dietoteràpia I	6,0	OB
Economia i Màrqueting Aplicat als Serveis d'Alimentació	3,0	OB
Nutrició Comunitària	6,0	OB
Restauració Col·lectiva	3,0	OB
Dietoteràpia II	6,0	OB
Estratègies d'Educació Alimentària	6,0	OB
Dietètica Aplicada a la Diversitat	6,0	OB
Elaboració de Projectes	6,0	OB
Gestió de la Qualitat	3,0	OB
Legislació Alimentària	3,0	OB
Nutrició i Esport	6,0	OB
Pràcticum I	6,0	PE

QUART CURS

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

OPTATIVES - SENSE ITINERARI

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

ASSIGNATURES OBLIGATÒRIES DE PRIMER CURS

Bioquímica

Tipologia: Formació Bàsica (FB)

Crèdits: 6,0

Llengua d'impartició: Català

PROFESSORAT

- Anna Fenosa Bernado
- Montserrat Serra Mas
- Núria Obradors Aranda

OBJECTIUS:

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

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

L'assignatura de Bioquímica té com a objectiu principal que els estudiants siguin capaços de:

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

RESULTATS D'APRENTATGE:

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

COMPETÈNCIES

Específiques

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

Bàsiques

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

Transversals

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

CONTINGUTS:

1. Tema 1. Aigua i solucions: Introducció, bioelements i biomolècules. Propietats de l'aigua i funcions en l'organisme. Àcids, bases dèbils i solucions amortidores. Solucions iòniques, moleculars i col·loïdals. Pressió osmòtica.
2. Tema 2. Glúcids: Estructura i funció. Estereoisomeria. Anomeria i mutarotació
3. Tema 3. Aminoàcids i proteïnes: aminoàcids proteics, propietats àcid base i estereoisomeria. Enllaç peptídic. Pèptids i proteïnes. Estructura de les proteïnes. Proteïnes fibroses: col·lagen
4. Tema 4. Hemoproteïnes: mioglobina i hemoglobina, estructura i funcions. Propietats al·lostèriques de la hemoglobina i factors que condicionen l'alliberament d'oxigen.
5. Tema 5. Enzims: característiques i funcions dels enzims. Catàlisi enzimàtica, cinètica enzimàtica. Mecanismes de regulació enzimàtica
6. Tema 6. Biosenyaltització: mecanismes de regulació hormonal. Receptors hormonals de membrana, receptors intracel·lulars.
7. Tema 7. Introducció al metabolisme: Conceptes bàsics: vies metabòliques (anabolisme i catabolisme) Fonaments termodinàmics dels processos bioquímics: Energia lliure de Gibbs. Compostos rics en energia d'hidròlisi. Obtenció metabòlica de l'energia. Cicle de Krebs. Fosforilació oxidativa.
8. Tema 8. Metabolisme de glúcids: Glucòlisi. Gluconeogènesi. Regulació glucòlisi-gluconeogènesi. Via de les pentoses fosfat. Síntesi i degradació de glucogen. Regulació.
9. Tema 9. Metabolisme de lípids: Oxidació dels àcids grassos. Metabolisme dels cossos cetònics. Síntesi d'àcids grassos.
10. Tema 10. Àcids Nucleics: ADN i ARN. Biosíntesi de l'ADN. Replicació en procariotes i en eucariotes. Comparació
11. Tema 11. Transcripció i traducció: Síntesi d'ARN en procariotes, ARN polimerasa i promotors. Síntesi d'ARN en eucariotes. Processos post-transcripcionals, processat dels ARN. El codi genètic i síntesi de proteïnes. Modificacions post-traduccionals.

AVALUACIÓ:

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

Període ordinari que es realitzarà dins el període lectiu.

Període d'avaluació complementària.

MODALITAT PRESENCIAL

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

1. Avaluació dels temes: 70% (recuperable)
 1. Primer parcial (33%)
 2. Segon parcial (37%)
2. Exercicis i qüestionaris en línia: 20% (no recuperables)
3. Pràctiques: 10%
 1. Dossier de pràctiques i assistència pràctiques (no recuperable)
 2. Examen de pràctiques (recuperable)

Assistència a les classes pràctiques: Si es falta més d'un 35% de les classes, l'estudiant no podrà ser avaluat de la part pràctica en la seva totalitat durant el període ordinari, i per tant ha d'anar al període de recuperació d'aquesta part.

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

2. Període d'avaluació complementària:

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

MODALITAT SEMIPRESENCIAL

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

1. Avaluació dels temes: 70% (recuperable)
 1. Primer parcial (33%)
 2. Segon parcial (37%)
2. Exercicis i qüestionaris: 20% (no recuperables)
3. Activitats en línia: 10% (no recuperable)

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

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

IMPORTANT

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

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

BIBLIOGRAFIA:

Bàsica:

- Feduchi, E. i altres. Bioquímica: conceptos esenciales. Madrid: Médica Panamericana. 2011.
- Tymoczko, J.L., Berg, J.M. i Stryer, L. Bioquímica. Curso básico. Barcelona: Editorial Reverté 2014
- Müller-Sterl, W. Bioquímica. Fundamentos para Medicina y Ciencias de la Vida. Barcelona: Reverté, 2008.
- Murray, R.K. i altres. Harper. Bioquímica Ilustrada. Mèxic DF: McGraw-Hill-Interamericana. 2010.

Complementària:

- Stryer, L; Berg, J.M.; Tymoczko, J.L. Bioquímica. 6a ed. Barcelona: Reverté, 2007.

English for Health Sciences

Tipologia: Formació Bàsica (FB)

Crèdits: 6,0

Llengua d'impartició: Anglès

PROFESSORAT

- Josefina Guix Soldevila

OBJECTIUS:

L'assignatura de English for Health Sciences pertany a la matèria d'Idioma Modern, dins del Mòdul de Formació Bàsica. Es tracta d'una assignatura instrumental que permet als alumnes desenvolupar les habilitats de producció i comprensió de textos orals i escrits en llengua anglesa dins d'un context de nutrició humana i dietètica. Els objectius específics d'aquesta assignatura són:

- Millorar l'ús instrumental de la llengua anglesa
- Entendre textos autèntics especialitzats en nutrició i dietètica.
- Desenvolupar estratègies d'expressió escrita de textos específics en nutrició i dietètica.
- Comprendre i parlar amb fluïdesa sobre un tema especialitzat tant en presentacions orals com en debats.
- Conèixer i utilitzar les estructures gramaticals i sintàctiques adients.
- Conèixer i utilitzar vocabulari i expressions del camp semàntic de la nutrició humana i dietètica.

RESULTATS D'APRENTATGE:

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

COMPETÈNCIES

Específiques

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

Bàsiques

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

Transversals

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

CONTINGUTS:

Topics:

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

Language in Use:

1. Questions
2. Tenses
3. Conditionals
4. Reported Speech
5. Countable and uncountable. Quantifiers. Partitives

AVALUACIÓ:

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

Període ordinari que es realitzarà dins el període lectiu.

Període d'avaluació complementaria.

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

Exam 1: 20% Recuperable

Exam 2: 20% Recuperable

Project 1: 15% No recuperable

Listening: 10% (Listening 1: 5% + Listening 2: 5%) No recuperable

Writing 1: 5% Writing 1 5% No recuperable.

Writing 2: 10% Recuperable

Project 2: 10%. No recuperable

Speaking 10% No Recuperable

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

2. Període d'avaluació complementària:

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

Exam 1: 20%

Exam 2: 20%

Writing 2: 10%

Important:

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

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

BIBLIOGRAFIA:

Obligatòria:

Documents i material a l'Aula Virtual del Campus.

Recomanada:

Baumruková, Irena (2016) English for Nutritionists. XlibrisMilner, M. (2006). English for Health Sciences. Boston: Heinle Cengage Learning.

Bailey, S. (2006). Academic Writing. A Handbook for International Students. Londres: Routledge.

McCarter, S. (2010) Oxford English for Careers: Medicine 2. Student's Book. Oxford: Oxford English Press.

Powell, M. (2010) Presenting in English. London: Heinle /ELT.

Gramàtiques:

Foley, M.; Hall, D. (2012) My GrammarLab: Intermediate B1/B2. Harlow: Pearson Education Limited.

Fuchs, M.; Bonner, M. (2001) Grammar Express for Self-study and Classroom us. London: Longman

Mann, M.; Taylore-Knowles S.; (2005). Destination B2: Grammar & Vocabulary. Oxford: MacMillan.

Murphy, R. (2004). English Grammar in Use. Intermediate. Cambridge: Cambridge University Press.

Diccionaris:

Cambridge Word Selector Anglès-Català (Paperback) (1995) Cambridge: Cambridge University Press.

Diccionaris monolingües.

Online Dictionaries.

Estudi del Cos Humà I

Tipologia: Formació Bàsica (FB)

Crèdits: 6,0

Llengua d'impartició: Català

PROFESSORAT

- Elisabet Dachs Cabanas
- Ester Goutan Roura
- Nora Perez Garcia

OBJECTIUS:

Aquesta assignatura, juntament amb la d'Estructura i Funció del Cos Humà II, conformen la matèria d'Anatomia, dins del Mòdul de Formació Bàsica i proporcionen els coneixements sobre les estructures de l'organisme i la seva funcionalitat. Per al desenvolupament d'aquesta assignatura no es requereixen coneixements previs específics.

L'assignatura d'Estructura i Funció del Cos Humà I té com a objectiu principal que els estudiants adquireixin:

- Coneixements generals de l'estructura i funcionament del cos humà.
- Coneixements bàsics sobre Histologia i Embriologia Humana.
- Coneixements de les diferents parts de l'anatomia humana.
- Coneixements de Fisiologia o funcionament normal del cos humà.

RESULTATS D'APRENTATGE:

RA1 Coneix l'estructura i funció del cos humà des del nivell molecular a organisme complet, en les diferents etapes de la vida.

RA2 Descriu, explica i relaciona de forma correcta les funcions dels diferents aparells i sistemes del cos humà.

RA3 Elabora informes i documents escrits (principalment de caràcter tècnic) amb correcció ortogràfica i gramatical en català i en espanyol.

RA4 Utilitza correctament la terminologia científica i mèdica.

RA5 Avaluu de forma global els processos d'aprenentatge duts a terme d'acord a les planificacions i objectius plantejats i estableix mesures de millora individual.

RA6 Adquireix i demostra coneixements avançats dels aspectes teòrics i pràctics i de la metodologia de treball en l'àmbit de la nutrició humana i dietètica.

COMPETÈNCIES

Específiques

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

Bàsiques

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

Transversals

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

CONTINGUTS:

1. Introducció: nivells d'organització funcional:

Nivell molecular: principals biomolècules i funcions.

2. Estructura i funció de la cèl·lula:

Membrana plasmàtica: estructura i funcions (sistemes de transport)

Citoplasma: citosol, orgànuls i funcions.

Nucli: estructura i funció (mitosi i meiosi)

3. Genètica:

Gens, cromosomes, ADN.

Herència: lleis de Mendel, dominància, codominància, herència complexa, etc.

Principis bàsics de la genètica

Trastorns cromosòmics i genètics.

4. Histologia:

Tipus de teixits. Característiques anatòmiques i fisiològiques. Teixit epitelial i teixit connectiu.

Teixit nerviós (potencial d'acció i placa motora).

5. Homeòstasi:

Concepte d'homeòstasi i medi intern.

Sistemes de regulació: retroalimentació.

Líquids corporals: aigua i electròlits.

6. Embriologia:

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

7. Sang:

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

8. Sistema Limfàtic i Immunitari:

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

9. Sistema Digestiu:

Generalitats anatòmiques.
Masticació, deglució. Motilitat de boca i esòfag. Digestió salival
Digestió gàstrica
Digestió intestinal.
Estructura i funció del fetge i vesícula biliar.
Pàncrees exocrí: secrecions, enzims digestius.
Tànsit i absorció intestinal. Defecació.
Metabolisme: aprofitament dels nutrients. Principals vies metabòliques.

AVALUACIÓ:

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

Període ordinari que es realitzarà dins el període lectiu.

Període d'avaluació complementaria.

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

- Exàmens
 - Examen I (35% de la nota final de l'assignatura/recuperable)
 - Examen II (35% de la nota final de l'assignatura/recuperable)
- Preguntes de raonament integratives
 - Preguntes de raonament integratives (Examen I) (10% de la nota final de l'assignatura/NO recuperable)
 - Preguntes de raonament integratives (Examen II) (15% de la nota final de l'assignatura/NO recuperable)
- Tasques de seguiment de l'assignatura (5% de la nota final de l'assignatura/NO recuperable)

2. **Període d'avaluació complementària:**

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

Important:

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

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

BIBLIOGRAFIA:

Bàsica

Amat Muñoz, P. i J.M. Smith-Agreda. (2007-2008). Anatomía humana y funcional y aplicativa de Escolar. 5ª ed. Barcelona: Espax.

Drake, R. (2013). Anatomía Básica. Barcelona: Elsevier

Sobotta (2001). Atlas de anatomía Humana de Sobotta (recurs electrònic). 21ª ed. Madrid: Médica panamericana.

Thibodeau-Patton (2008). Estructura y funcion del cuerpo humano. 13ª ed. Barcelona: Elsevier.

Tortora, G.J i B. Derrickson. (2013). Principios de anatomía y fisiología. 13ª ed. Mèxic: Médica Panamericana.

Química dels Aliments

Tipologia: Obligatòria (OB)

Crèdits: 6,0

Llengua d'impartició: Català

PROFESSORAT

- Jordi Viver Fabregó

OBJECTIUS:

L'assignatura de Química dels Aliments pertany a la matèria de Ciències dels Aliments, dins del Mòdul de Ciències dels Aliments i Higiene i Seguretat Alimentària. Es tracta d'una assignatura que té com a objectiu principal aconseguir que l'alumnat pugui entendre què són i com funcionen els aliments a nivell molecular i d'aquesta manera pugui comprendre i predir el comportament i les característiques d'aquests aliments.

RESULTATS D'APRENTATGE:

RA66. Aplica correctament els conceptes fonamentals de la química a l'estudi dels aliments.

RA67. Analitza els principals components dels aliments.

RA68. Identifica les modificacions que pateixen els aliments com a conseqüència dels principals processos tecnològics.

RA70. Coneix la composició química, les propietats fisico-químiques, el valor nutritiu, la biodisponibilitat i les característiques organolèptiques dels aliments i productes i ingredients alimentaris.

RA74. Interpreta les modificacions que sofreixen els aliments i els productes i ingredients alimentaris com una conseqüència dels processos tecnològics i culinaris.

RA82. Adquireix i demostra coneixements avançats dels aspectes teòrics i pràctics i de la metodologia de treball en l'àmbit de la nutrició humana i dietètica.

RA83. Identifica les seves pròpies necessitats formatives i d'organitzar el seu propi aprenentatge amb un elevat grau d'autonomia en tot tipus de situacions (estructurades o no).

COMPETÈNCIES

Específiques

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

Bàsiques

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

Transversals

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

CONTINGUTS:

1. Continguts teòrics

1. Estructura de la matèria

1. Introducció: Propietats i classificació de la matèria
2. Estructura atòmica: àtoms, elements, taula periòdica, el mol
3. Compostos químics: fórmules, el mol, formulació
4. L'enllaç químic: enllaç iònic i covalent, forces intermoleculares
5. Aplicacions en Química dels Aliments

2. Les reaccions químiques

1. Estequiometria: càlculs químics
2. Equilibri químic: constant d'equilibri, àcids i bases, reaccions redox
3. Aplicacions en Química dels Aliments

3. Química orgànica

1. Representació de molècules orgàniques
2. Alcans: propietats, nomenclatura, reactivitat
3. Altres compostos orgànics
4. Grups funcionals dels components dels aliments

4. Química dels aliments

1. Factors que afecten a les reaccions químiques dels aliments
2. Propietats funcionals i reaccions químiques de les proteïnes alimentàries
3. Propietats funcionals i reaccions químiques dels carbohidrats alimentaris
4. Propietats funcionals i reaccions químiques dels lípids alimentaris
5. Activitat dels enzims en els aliments

2. Continguts pràctics

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

AVALUACIÓ:

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

Període ordinari que es realitzarà dins el període lectiu.

Període d'avaluació complementaria.

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

- Activitat 1: una prova escrita a l'acabar el tema 2 (30% de la nota final; RA66, RA 70 i RA82). Activitat recuperable.

- Activitat 2: una prova escrita a l'acabar el tema 4 (30% de la nota final; RA66, RA68, RA70, RA74 i RA82). Activitat recuperable.
- Activitat 3: pràctiques (30% de la nota final; RA67, RA68, RA74 i RA82). Activitat no recuperable. L'avaluació de les pràctiques contemplarà:
 - *Avaluació del treball al laboratori
 - *Control d'assistència
 - *Informe Final del grup
- Activitat 4: exercicis proposats (10% de la nota final; RA82 i RA83). Activitat no recuperable.

Criteris específics d'assignatura:

- A l'examen final es farà l'examen de l'activitat 2.
- A l'examen del període complementari tan sols es podrà recuperar una sola de les activitats recuperables (activitat 1 o 2).
- Cal aprovar tots les proves escrites amb una nota igual o superior a 5.0 per aprovar l'assignatura.
- Les notes de pràctiques i dels exercicis proposats no es poden recuperar.
- La no assistència a una sessió de pràctiques implica un zero en l'avaluació d'aquesta pràctica.
- Un exercici proposat i lliurat fora de termini tan sols pot valdre un 50% del total assignat a aquest exercici.

2. Període d'avaluació complementària:

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

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

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

Criteris generals d'avaluació de la Facultat:

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

BIBLIOGRAFIA:

-
- Petrucci, R.H. et al. Química General. 10ª ed., Pearson Educació, S.A., Madrid 2011.
 - Chang, R. Química. Mèxic: McGraw-Hill/Interamericana, 2003.
 - Badui, S. Química de los alimentos. Mèxic, D.F.: Prentice Hall/Addison Wesley Longman, 1993.

- Fennema, O.R. Química de los alimentos. Saragossa: Acribia, 2000.
- Belitz, H.D. Química de los alimentos. Saragossa: Acribia, 1997.

Qualsevol llibre de química pot servir total o parcialment, consulta-ho al professor

Bioestadística i Sistemes d'Informació

Tipologia: Formació Bàsica (FB)

Crèdits: 6,0

Llengua d'impartició: Català

PROFESSORAT

- Eva Cirera Viñolas
- Josep Lluís Garcia Domingo

OBJECTIUS:

L'assignatura de Bioestadística i Sistemes de la Informació pertany a la matèria d'Estadística, dins del Mòdul de Formació Bàsica.

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

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

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

RESULTATS D'APRENTATGE:

- Coneix les bases conceptuals que li permetran realitzar búsquedes en les principals fonts documentals de l'àmbit de la salut [R1]
- Identifica l'estructura i el contingut d'un article original en una publicació científica [R2]
- Coneix l'estadística aplicada a les ciències de la salut i aplica correctament les proves idònies en relació a cada problema d'estudi [R3]
- Interpreta els resultats obtinguts derivats de les proves estadístiques emprades [R4]
- Aplica de forma efectiva un paquet estadístic per a l'anàlisi de dades [R5]
- Es desenvolupa correctament en l'ús general de les TIC i en general, en els entorns tecnològics propis de l'àmbit professional [R6]
- Elabora informes i documents escrits (principalment de caràcter tècnic) amb correcció ortogràfica i gramatical en català, espanyol i anglès [R7]
- Recopila i interpreta dades i informacions sobre les que fonamentar les seves conclusions incloent reflexions sobre assumptes de índole social, científica o ètica en l'àmbit de la nutrició humana i dietètica [R8]

COMPETÈNCIES

Específiques

- Mostrar habilitats per a l'activitat investigadora bàsica, per resoldre problemes seguint el mètode científic i comprendre la importància i limitacions del pensament científic en matèria sanitària i nutricional.

Bàsiques

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

Transversals

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

CONTINGUTS:

Tema 1

Sistemes d'Informació en Salut:

- Iniciació a la cerca bibliogràfica i gestió documental en l'àmbit sociosanitari
- Criteris de qualitat per la informació a la xarxa i lectura crítica de documents. Estils de citació bibliogràfica.

Tema 2

La recerca en Salut:

- El mètode científic. Etapes en el procés de la investigació i aportació de l'Estadística.
- Els articles originals: estructura i lectura crítica d'articles.
- ?

Tema 3

Estadística Descriptiva:

- Conceptes bàsics: variables i escales de mesura
- Recollida d'informació i organització de les dades per a l'anàlisi estadístic
- Mesures de freqüència, de tendència central i de dispersió.
- Representació gràfica de la informació
- Ús de paquets estadístics per l'anàlisi descriptiu: SPSS
- Elaboració de l'informe de resultats descriptiu

Tema 4

Estadística Inferencial:

- Probabilitat i distribucions de probabilitat
- Teoria de mostres. Població i mostra
- Estimació puntual i per interval
- Els tests d'hipòtesi: Comparança de proporcions i de mitjanes
- Correlació i Regressió
- Ús de paquets estadístics per a l'anàlisi inferencial: SPSS.
- Elaboració de l'informe de resultats Inferencial.

AVALUACIÓ:

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

Període ordinari que es realitzarà dins el període lectiu.

Període d'avaluació complementària.

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

Avaluació dels continguts teòrics (recuperable): Exàmens individuals, 65% de la nota final, distribuïts en:

- Examen Sistemes d'Informació en Salut 5%
- Examen Estadística Descriptiva 20%
- Examen Estadística Inferencial 40%

Aplicació pràctica dels continguts teòrics (no recuperable) 30% de la nota final distribuïts en:

- Treball en equip 20%
- pràctiques SPSS 10%

Seguiment de l'activitat (no recuperable): seguiment del procés del treball en equip 5%

2. Període d'avaluació complementària:

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

Important:

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

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

BIBLIOGRAFIA:

Bàsica

- Sentís, J et al. Bioestadística. 3a Ed. Barcelona: Elsevier, 2003.

Complementària

- Bardina, Xavier; Farré, Mercè; López-Roldán, Pedro. Estadística: un curs introductor per a estudiants de ciències socials i humanes. Volum 2: Descriptiva i exploratòria bivariant. Introducció a la inferència. Bellaterra:Universitat Autònoma de Barcelona. Servei de publicacions. 2005.

- Cobo, Erik; Muñoz, Pilar; González, José Antonio. Bioestadística para no estadísticos. Barcelona Elsevier España s.l., 2007.

- Farré, Mercè. Estadística: un curs introductor per a estudiants de ciències socials i humanes. Volum 1: Descriptiva i exploratòria univariant. Bellaterra:Universitat Autònoma de Barcelona. Servei de publicacions. 2005.

- Milton, J.Susan. Estadística para biología y ciencias de la salud. (3a ed. ampliada). Madrid: McGraw Hill-Interamericana, 2007.

- Norman, Geoffrey R.; Streiner, David L. Bioestadística. Madrid: Mosby/Doyma, 1996.
- Polit, Denisse F.; Hungler, Bernadette P. Investigación científica en ciencias de la salud. México: McGraw Hill-Interamericana. 2000.
- Vincent, William J. Statistics in kinesiology. 2a ed. Northridge. Human kinetics, 1995.

Bromatologia

Tipologia: Obligatòria (OB)

Crèdits: 6,0

Llengua d'impartició: Català

PROFESSORAT

- Anna M. Dalmau Roda
- Míriam Torres Moreno

OBJECTIUS:

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

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

Els objectius generals d'aquesta assignatura són:

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

RESULTATS D'APRENTATGE:

1. Analitza els principals components dels aliments.
2. Identifica les modificacions que pateixen els aliments com a conseqüència dels principals processos tecnològics.
3. Identifica i classifica els aliments i els productes i ingredients alimentaris.
4. Coneix la composició química, les propietats físico-químiques, el valor nutritiu, la biodisponibilitat i les característiques organolèptiques dels aliments i els productes i ingredients alimentaris.
5. Coneix els sistemes de producció i els processos bàsics en l'elaboració, transformació i conservació dels principals aliments.
6. Aplica els fonaments de l'anàlisi bromatològic i sensorial dels productes alimentaris.

7. Interpreta i maneja les bases de dades i taules de composició dels aliments.

8. Assessora científicament i tècnicament sobre els productes alimentaris i el desenvolupament dels mateixos.

9. Recopila i interpreta dades i informacions sobre les que fonamentar les seves conclusions incloent reflexions científiques.

COMPETÈNCIES

Generals

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

Específiques

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

Transversals

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

CONTINGUTS:

Unitat 1. Introducció a la Bromatologia

Introducció.

Aliments, classificació dels aliments.

Components dels aliments.

Taules de Composició dels aliments.

Unitat 2. Aliments d'origen animal

Carns i productes carnis.

Peix, marisc i derivats.

Ous i derivats.

Llet i derivats.

Unitat 3. Aliments d'origen vegetal

Cereals i derivats
Hortalisses i derivats
Llegums i derivats
Fruïtes carnosos, fruits secs i productes derivats
Olis i greixos.

Unitat 4. Altres aliments

Begudes.

Sucre, edulcorants i productes ensucrats.
Aliments excitants

Unitat 5. Noves tendències en aliments

Unitat 6. Mètodes d'anàlisi d'aliments.

Mètodes fisicoquímics d'anàlisi d'aliments.

Mètodes sensorials d'anàlisi d'aliments.

AVALUACIÓ:

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

Període ordinari que es realitzarà dins el període lectiu.

Període d'avaluació complementaria.

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

PRESENCIAL

Activitats d'avaluació que representen el 100% de la nota final (NF):

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

- 1r parcial (50 % de l'activitat).

- 2n parcial (50 % de l'activitat).

Per aprovar l'assignatura cal tenir una nota ≥ 5 en la nota mitjana dels dos examens parcials.

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

- Assistència a les sessions de treball dirigit obligatòria

- Informes parcials (5 % de l'activitat)

- Memòria final (10 % de l'activitat)

- Exposició i defensa (5 % de l'activitat)

Activitat 3: Pràctiques (10% de la NF. Activitat recuperable)

- Informe de pràctiques (10 % de l'activitat.).

Activitat 4: Exercicis (30% de la NF. No recuperable)

- Ex 1: Característiques i components dels aliments (5% de l'activitat)

- Ex 2: Etiquetatge (5% de l'activitat)

- Ex 3: Aliments origen animal (10 % de l'activitat)

- Ex4: Aliments origen vegetal (10 % de l'activitat)

SEMIPRESENCIAL

Activitats d'avaluació que representen el 100% de la nota final (NF):

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

- 1r parcial (50 % de l'activitat).

- 2n parcial (50 % de l'activitat).

Per aprovar l'assignatura cal tenir una nota ≥ 5 en la nota mitjana dels dos examens parcials.

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

Activitat 3: Pràctiques (10% de la NF. Activitat recuperable)

- Informe de pràctiques (10 % de l'activitat.).

Activitat 4: Exercicis (30% de la NF. No recuperable)

- Ex 1: Característiques i components dels aliments (5% de l'activitat)

- Ex 2: Etiquetatge (5% de l'activitat)

- Ex 3: Aliments origen animal (10 % de l'activitat)

- Ex4: Aliments origen vegetal (10 % de l'activitat)

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

2. Període d'avaluació complementària:

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

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

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

BIBLIOGRAFIA:

-
- AENOR, Análisis sensorial: Alimentación. Madrid: AENOR, 2011.
 - Alais, C. M. Ciencia de la leche. Principios de técnica lechera. Saragossa: Acribia. 1988.
 - Astiasaran. Alimentos, composición y propiedades. McGraw-Hill, 2000.
 - Baltes, W. Química de los alimentos, 2007.
 - Belitz, H.D.; Grosch, W. Química de los alimentos. Saragossa: Acribia, 1997.
 - Bello, J. Ciencia bromatológica. Principios generales de los alimentos. Barcelona: Díaz de Santos, 2000.
 - Ciurana, J. Els olis de Catalunya. Barcelona: S.C. Publicacions de la Generalitat, 1981.
 - Código Alimentario Español. Madrid: Tecnos, 1997.
 - Fenema, O.R. Química de los alimentos. Saragossa: Acribia, 2000.

Estudi del Cos Humà II

Tipologia: Formació Bàsica (FB)

Crèdits: 6,0

Llengua d'impartició: Català

PROFESSORAT

- Adriana Blancafort Jorquera
- Helena Grau Clopes
- Nora Perez Garcia

OBJECTIUS:

Aquesta assignatura, juntament amb la d'Estructura i Funció del Cos Humà II, conformen la matèria d'Anatomia Humana, dins del Mòdul de Formació Bàsica i i proporcionen els coneixements sobre les estructures de l'organisme i la seva funcionalitat. Per al desenvolupament d'aquesta assignatura no es requereixen coneixements previs específics.

L'assignatura d'Estructura i Funció del Cos Humà I té com a objectiu principal que els estudiants adquireixin:

- Coneixements generals de l'estructura i funcionament del cos humà.
- Coneixements bàsics sobre Histologia i Embriologia Humana.
- Coneixements de les diferents parts de l'anatomia humana.
- Coneixements de Fisiologia o funcionament normal del cos humà.

RESULTATS D'APRENTATGE:

RA1 Coneix l'estructura i funció del cos humà des del nivell molecular a organisme complet, en les diferents etapes de la vida.

RA2 Descriu, explica i relaciona de forma correcta les funcions dels diferents aparells i sistemes del cos humà.

RA3 Elabora informes i documents escrits (principalment de caràcter tècnic) amb correcció ortogràfica i gramatical en català i en espanyol.

RA4 Utilitza correctament la terminologia científica i mèdica.

RA5 Avalua de forma global els processos d'aprenentatge duts a terme d'acord a les planificacions i objectius plantejats i estableix mesures de millora individual.

RA6 Adquireix i demostra coneixements avançats dels aspectes teòrics i pràctics i de la metodologia de treball en l'àmbit de la nutrició humana i dietètica.

COMPETÈNCIES

Específiques

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

Bàsiques

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

Transversals

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

CONTINGUTS:

1. Sistema nerviós:

Generalitats anatòmiques

Neurofisiologia: potencial de membrana en repòs, potencial graduat, potencial d'acció, propagació de l'impuls nerviós, transmissió sinàptica, neurotransmissors.

Organització dels centres nerviosos

Medul·la espinal: reflexos somàtics

Escorça motora primària i sistema piramidal

Sistema extrapiramidal

Funcions del cerebel

Sistema nerviós autònom

Sentits especials: gust, olfacte, oïda i vista

2. Sistema locomotor:

Funcions de l'aparell locomotor

Teixit ossi: funcions bàsiques, estructura de l'os, tipus de teixit ossi. Ossificació, creixement ossi, remodelació òssia.

Sistema esquelètic: esquelet axial, esquelet apendicular, articulacions.

Teixit muscular: contracció muscular, tipus de contraccions i tipus de fibres.

Sistema muscular: tipus de músculs. Origen i inserció i acció. Lligament i tendó.

3. Sistema endocrí:

Principis fonamentals de l'endocrinologia. Glàndules endocrines.

Hormones: tipus, receptors hormonals i mecanismes d'acció. Control de la secreció hormonal.

Hipotàlem i hipòfisi (adenohipòfisi i neurohipòfisi): anatomia, hormones, funcions i regulació de la secreció.

Glàndula tiroides: hormones, funcions i regulació de la secreció.

Regulació del metabolisme del Calci: PTH, Calcitonina i vitamina D

Glàndules adrenals: Escorça adrenal (mineralocorticoides i glucocorticoides), medul·la adrenal (epinefrina i norepinefrina).

Pàncrees endocrí.

4. Sistema cardiovascular:

El cor: aspectes mecànics i elèctrics. Cicle cardíac.

Sistema vascular: artèries, venes. Intercanvi capil·lar. Resistència perifèrica

Regulació de la circulació, pressió arterial i resistència perifèrica.

Circulacions especials

Termoregulació.

5. Sistema respiratori:

Estructura i funció del sistema respiratori.

Desenvolupament pulmonar, aparició de la ventilació colateral i del surfactant pulmonar.

Mecànica de la respiració.

Ventilació pulmonar. Volums i capacitats.

Intercanvi de gasos: respiració externa i respiració interna.

Transport d'oxigen i transport de diòxid de carboni.

Relació ventilació/perfusió

Distribució del flux sanguini pulmonar.

Control de la respiració

6. Sistema renal:

Generalitats anatòmiques.

Funcions del ronyó.

Mecanismes de filtració, reabsorció i secreció.

Activitat osmòtica del ronyó.

Funcions del ronyó en la regulació de l'equilibri àcid-base.

La micció.

7. Sistema reproductor:

Generalitats anatòmiques de l'aparell genital masculí.

Fisiologia de la reproducció masculina: espermatogènesi, control hormonal de l'espermatogènesi. Funcions de les hormones sexuals masculines.

Generalitats anatòmiques de l'aparell genital femení.

Fisiologia de la reproducció femenina: ovogènesi. Cicle reproductor femení: regulació hormonal, fases, canvis hormonals.

Glàndules mamàries

AVALUACIÓ:

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

Període ordinari que es realitzarà dins el període lectiu.

Període d'avaluació complementària.

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

Examen parcial 1: 30% recuperable

Examen parcial 2: 30% recuperable

Preguntes a desenvolupar: 20% preguntes (No recuperables)

Activitats d'integració: 10% (No recuperables)

Qüestionaris: 10% (No recuperables)

Les activitats no recuperables faran mitjana amb la nota obtinguda al final del període lectiu.

Per a superar satisfactòriament l'assignatura s'ha d'obtenir una nota igual o superior a 5.

2. Període d'avaluació complementària:

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

Important:

El plagi o la còpia de treball aliè són penalitzats a totes les universitats i, segons la normativa de drets i

deures dels i les estudiants de la Universitat de Vic constitueixen faltes greus. És per això que en el transcurs d'aquesta assignatura, qualsevol indicatiu de plagi o apropiació indeguda de textos o idees d'altres persones (siguin autors/es, Internet o companys/es de classe) es traduirà de manera automàtica en un suspès.

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

BIBLIOGRAFIA:

Bàsica

- Gilroy, Anne M. (2008). Prometheus: Atlas de anatomía. Buenos Aires: Médica Panamericana.
- Thibodeau-Patton (2008). Estructura y función del cuerpo humano. 13ª ed. Barcelona: Elsevier.
- Thibodeau-Patton (2007). Anatomía y fisiología. 6ª ed. Madrid: Elsevier.
- Tortora, G.J. (2008). Introducción al cuerpo humano: fundamentos de anatomía y fisiología. México: Médica Panamericana.
- Tortora, G.J. (2006). Principios de anatomía y fisiología. 11ª ed. México: Médica Panamericana.
- Wheeler. (2014). Histología funcional. 6ª ed. Elsevier España.
- Costanzo, L.S. (2011). Fisiología. 4ª ed. Elsevier España.

Complementària

- Agur, A.M.R. (1994). Atlas de anatomía de Grant. Madrid: Médica Panamericana
- Lippert, Herbert. (2005). Estructura y morfología del cuerpo humano. Madrid: Marbán.
- Moore, Keith L. (2009). Fundamentos de anatomía: con orientación clínica. Madrid: Wolters Kluwer.
- Nguyen, S.H. (2007). Manual de anatomía y fisiología humana. Madrid: DAE.
- Perlemuter, Léon. (1999). Anatomía-fisiología. Barcelona: Masson
- Tixa, Serge. (2006). Atlas de anatomía palpatoria: investigación manual de superficie. Amsterdam; Barcelona: Elsevier Masson
- Vigué, Jordi; Martín, Emilio. (2006). Atlas del cuerpo humano: anatomía, histología, patologías. Madrid: Difusión Avances de Enfermería.

Nutrició Bàsica

Tipologia: Obligatòria (OB)

Crèdits: 6,0

Llengua d'impartició: Català

PROFESSORAT

- Blanca Ribot Serra
- Núria Obradors Aranda

OBJECTIUS:

L'assignatura de Nutrició forma part de la matèria Nutrició Humana, dins del Mòdul Ciències de la Nutrició la Dietètica i la Salut corresponent a la Formació Obligatòria del Grau en Nutrició Humana i Dietètica.

No hi ha requeriments previs però es recomanable haver cursat Bioquímica i Anatomia Humana i Fisiologia I.

Els objectius generals d'aquesta assignatura són:

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

RESULTATS D'APRENTATGE:

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

COMPETÈNCIES

Específiques

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

- Integrar els coneixements de ciències bàsiques i dels aliments tenint en compte els aspectes biopsicosocials en l'avaluació de l'estat nutricional i dels problemes dieteticonutricionals dels individus sans (població infantil, dones embarassades, esportistes...) i/o malalts.

Bàsiques

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

Transversals

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

CONTINGUTS:

Tema 1. Introducció:

1. Conceptes bàsics.
2. Bases fisiològiques de la Nutrició.
3. Bases bioquímiques de la Nutrició.

Tema 2. Hidrats de Carboni.

1. Tipus d'hidrats de carboni i funcions.
2. Digestió, absorció, distribució i metabolisme dels hidrats de carboni en el període absorció.
3. Metabolisme en el període interdigestiu.
4. Fibra dietètica.

Tema 3. Lípids.

1. Tipus de lípids i funcions.
2. Àcids grassos: tipus i repercussions per la salut.
3. Àcids grassos essencials: metabolisme i funcions.
4. Digestió, absorció i distribució. Lipoproteïnes: tipus i funcions.
5. Metabolisme de les lipoproteïnes.
6. Metabolisme en el període absorció i en el període interdigestiu.

Tema 4. Proteïnes.

1. Funcions de les proteïnes i aminoàcids. Aminoàcids essencials.
2. Digestió, absorció i distribució.
3. Metabolisme dels aminoàcids.
4. Metabolisme en el període absorció i en el període interdigestiu.
5. Qualitat de les proteïnes i requeriments.

Tema 5. Metabolisme de l'etanol

1. Begudes alcohòliques. Consum d'etanol i efectes.
2. Absorció i distribució i metabolisme de l'etanol.
3. Efectes del consum moderat i del consum crònic.

Tema 6. Metabolisme energètic i estrés oxidatiu

1. Unitats d'energia i contingut energètic dels aliments.
2. Mètodes per mesurar la despesa energètica.
3. Balanç energètic i regulació ponderal.

4. Espècies reactives d'oxigen (ROS): producció i citotoxicitat.
5. Sistemes de defensa antioxidant.

Tema 7. Vitamines hidrosolubles.

1. Característiques generals de les vitamines.
2. Absorció, transport, metabolisme, magatzem i excreció.
3. Funcions de cada vitamina en l'organisme.
4. Ingesta recomanada.
5. Deficiència i toxicitat

Tema 8. Vitamines Liposolubles

1. Absorció, transport, metabolisme, magatzem i excreció.
2. Funcions de cada vitamina en l'organisme.
3. Ingestes recomanades.
4. Deficiència i toxicitat.

Tema 9. Minerals majoritaris.

1. Calci i fòsfor
2. Magnesi.
3. Sofre

Tema 10. Aigua i electròlits

1. Aigua: funcions, distribució corporal i equilibri aquós.
2. Electròlits: sodi, potassi i clorur.
3. Alteració de l'equilibri hidroelectrolític.
4. Equilibri àcid-base.

Tema 11. Elements traça

1. Absorció, transport, metabolisme, magatzem i excreció.
2. Funcions de cada element en l'organisme.
3. Ingestes recomanades.
4. Deficiència i toxicitat.

Tema 12. Nutrició i cicle vital.

1. Nutrició durant l'embaràs i l'alletament.
2. Nutrició del lactant i en la infància.
3. Nutrició i envelliment.

AVALUACIÓ:

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

Període ordinari que es realitzarà dins el període lectiu.

Període d'avaluació complementaria.

MODALITAT PRESENCIAL

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

1. Avaluació dels temes: 70% (recuperable)
 1. Primer parcial (37%)
 2. Segon parcial (33%)
2. Activitats i qüestionaris a l'aula i/o en línia: 20% (no recuperables)
3. Treball col·laboratiu: 10% (no recuperable)

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

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

MODALITAT SEMIPRESENCIAL

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

1. Avaluació dels temes: 70% (recuperable)
 1. Primer parcial (37%)
 2. Segon parcial (33%)
2. Activitats i qüestionaris en línia: 20% (no recuperables)
3. Treball col·laboratiu: 10% (no recuperable)

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

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

IMPORTANT

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

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

BIBLIOGRAFIA:

Bàsica:

- Gil Hernández, A i col. (2017) Tratado de nutrición (3a ed.) Madrid: Médica Panamericana
- Gil Hernández, A. i col. (2010). Tratado de nutrición (2a ed.). Madrid: Médica Panamericana.
- Gil Hernández, A., i Sociedad Española de Nutrición Parenteral y Enteral. (2005). Tratado de nutrición. Madrid: Acción médica

Complementària:

- Hernández, M. i Sastre, A. (1999) Tratado de nutrición. Madrid: Díaz de Santos.
- Mataix Verdú, F. J. (2009). Nutrición y alimentación humana (2a ed.). Majadahonda: Ergon
- Frayn, K.N. (2003) Metabolic regulation. A human perspective. Oxford Malden: MA Black Well Cop.

Cultura, Societat i Alimentació

Tipologia: Formació Bàsica (FB)

Crèdits: 6,0

Llengua d'impartició: Català

PROFESSORAT

- Anna Ramon Aribau

OBJECTIUS:

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

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

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

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

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

RESULTATS D'APRENENTATGE:

- Coneix l'evolució històrica, antropològica i sociològica de l'alimentació, la nutrició i dietètica en el context de la salut i la malaltia.
- Descriu els fonaments antropològics de l'alimentació humana.
- Descriu i argumenta les desigualtats culturals i socials que poden incidir en els hàbits d'alimentació.
- Analitza i té en compte els factors socials i culturals que influeixen en les decisions i conductes alimentàries.
- Identifica la diversitat entre les diferents societats i cultures o dins d'una mateixa societat en relació als aliments preferits i més utilitzats.

- Mostra habilitats per a la reflexió crítica en els processos vinculats a l'exercici de la professió.
- Planteja intervencions en coherència als valors democràtics i de sostenibilitat mostrant respecte als drets fonamentals de les persones.
- Es desenvolupa en situacions complexes o que requereixin el desenvolupament de noves solucions.
- Recopila i interpreta dades i informacions sobre les que fonamentar les seves conclusions incloent, reflexions sobre assumptes d'índole social, científica o ètica en l'àmbit de la nutrició humana i dietètica.

COMPETÈNCIES

Específiques

- Mostrar habilitats per a l'activitat investigadora bàsica, per resoldre problemes seguint el mètode científic i comprendre la importància i limitacions del pensament científic en matèria sanitària i nutricional.

Bàsiques

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

Transversals

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

CONTINGUTS:

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

AVALUACIÓ:

Segons la normativa de la UVic aprovada per Consell de Direcció de la UVic, (curs 2016/2017); hi haurà una única convocatòria oficial que contemplarà dos períodes diferents d'avaluació:

Període ordinari que es realitzarà dins el període lectiu.

Període d'avaluació complementaria.

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

- Treball escrit en grup (34% de la nota final de l'assignatura/ no recuperable)
- Presentació oral en grup (20% de la nota final de l'assignatura/ no recuperable)
- Prova escrita 1 (23% de la nota final de l'assignatura/recuperable)
- Prova escrita 2 (23% de la nota final de l'assignatura/ recuperable)

2. Període d'avaluació complementària:

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

Important:

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

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

BIBLIOGRAFIA:

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

Psicologia

Tipologia: Formació Bàsica (FB)

Crèdits: 6,0

Llengua d'impartició: Català

PROFESSORAT

- Cristina Ruiz Coloma
- Emilia Comas Carbonell

OBJECTIUS:

Aquesta assignatura pertany a la matèria de Psicologia, dins del Mòdul de Formació Bàsica.

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

Els seus objectius són:

- Que l'alumne conegui les principals bases i models teòrics de la Psicologia.
- Que l'alumne sàpiga identificar els diferents tipus de desenvolupament (psicomotriu, cognitiu i psicosocial) i les característiques principals de cada un d'ells en les diferents etapes del cicle vital.
- Que l'alumne domini les estratègies psicològiques necessàries per a l'abordatge dels processos inherents a la Psicologia de la Salut, que li siguin útils en el desenvolupament i millora de la seva praxis professional.

RESULTATS D'APRENTATGE:

1. Reconeix els factors psicosocials que intervenen i incideixen en el comportament humà i en el procés de salut-malaltia (RA1)
2. Distingeix i coneix els diferents moments del procés de desenvolupament evolutiu (RA2)
3. Comprèn la importància de la resposta subjectiva de crisi i conflicte (RA3)
4. Coneix i utilitza la terminologia específica de psicologia (RA4)
5. Adquireix eines bàsiques d'abordatge psicològic que pot emprar en la seva praxis professional (RA5)

COMPETÈNCIES

Generals

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

Específiques

- Mostrar habilitats per a l'activitat investigadora bàsica, per resoldre problemes seguint el mètode científic i comprendre la importància i limitacions del pensament científic en matèria sanitària i nutricional.

Bàsiques

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

Transversals

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

CONTINGUTS:

Mòdul 1. Psicologia general: Models teòrics i salut mental

- Tema 1. Introducció a la psicologia
- Tema 2. Model Psicoanalític
- Tema 3. Model Cognitiu-Conductual
- Tema 4. Model Sistèmic
- Tema 5. Model Humanista

Mòdul 2. Psicologia de la Salut

- Tema 1. Introducció a la Psicologia de la Salut
- Tema 2. Model de creences de la salut
- Tema 3. Afrontament i maneig del diagnòstic: dol i males notícies
- Tema 4. Factors psicosocials en situacions específiques de salut

Mòdul 3. Psicologia Evolutiva

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

AVALUACIÓ:

L'avaluació de l'assignatura es fa seguint els criteris d'avaluació continuada i per a tal fi es tindrà en compte la realització de les diferents activitats de treball individual i grupal.

La nota final de l'assignatura serà la suma del percentatge corresponent a cada una de les proves d'avaluació establertes. Per tal d'aprovar-la la ponderació de les diferents tasques avaluatives s'ha de superar el 5. Totes les activitats formatives són avaluables.

Segons la normativa de la UVic aprovada per Consell de Direcció de la UVic, (curs 2015/2016); hi haurà una única convocatòria oficial que contemplarà dos períodes diferents d'avaluació: Període ordinari que es realitzarà dins el període lectiu i el Període d'avaluació complementaria.

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

- 25% Prova escrita 1 (Recuperable) (RA1, RA4, RA5)
- 25% Prova escrita 2 (Recuperable) (RA1, RA2, RA3, RA4, RA5)
- 30% Treball Psicologia evolutiva : 15% Treball escrit i 15% Exposició (No Recuperable) (RA2, RA4)
- 15% Activitats a l'aula presencial/virtual (No recuperable) (RA1, RA3, RA4, RA5)
- 5% Participació a l'aula presencial/virtual (No recuperable) (RA1, RA3, RA4, RA5)
- 10% Activitats optatives (No recuperable) (RA1, RA3, RA4, RA5)

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

IMPORTANT:

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

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

BIBLIOGRAFIA:

Mòdul 1. Models teòrics

- Bayés, Ramon (1930). Una Introducció al método científico en psicología. Girona : Documenta Universitaria (Recurs electrònic).
- Boada, H. i Caparrós, A. (2008) Processos psicològics bàsics. Barcelona: U.O.C.
- Myers, D.G. (1999) Psicología. Madrid: Editorial Médica Panamericana.
- Puente, A. (2011) Psicología contemporánea básica y aplicada. Madrid: Pirámide.
- Domjan, M. (1998) Principios de aprendizaje y conducta. International Thomson Editores.
- Labrador, F., Cruzado, J.A., Muñoz, M. (2001) Manual de técnicas de modificación y terapia de conducta. Madrid: Ediciones Pirámide.
- Rogers, C.R. (1982) El camino del ser. Barcelona: Kairós.
- Roji, B., i Saul, L. (2013) Introducción a los tratamientos psicodinámicos, experienciales, constructivistas, sistémicos e integradores. Madrid: UNED.

Mòdul 2. Psicologia de la Salut

- Amigo, I. (2012) Manual de psicología de la salud. Madrid: Pirámide.
- Ballesteros, R. (1998) Introducción a la psicología de la salud: aspectos conceptuales. València: Promolibro.
- Penzo, W. (1999) Psicología per a les ciències de la salut. Barcelona: Edicions Universitat de Barcelona.
- Planes Pedra, M. (2009). Psicología de la salud: [fonaments i tècniques d'avaluació i tractament] Girona : Documenta Universitària : Universitat de Girona. (Recurs electrònic).
- Taylor, S. E. (1999) Health Psychology. New York: McGraw-Hill.
- Worden, W.J. (2010) El tratamiento del duelo: Asesoramiento psicológico y terapia. Barcelona: Paidós.
- Buckman, R. (1998) Com donar males notícies. Vic: Eumo Editorial.

Mòdul 3. Psicologia Evolutiva

- Aiken, Lewis R. (2002). Human development in adulthood. New York [etc.] : Kluwer Academic Publishers [Recurs electrònic].
- Delgado, B. (2009) Psicología del Desarrollo. Desde la infancia a la vejez. Volumen II. Madrid: McGraw-Hill.
- Dixon, S. (2006). Encounters with children: pediatric behavior and development. Philadelphia, PA : Mosby Elsevier. (Recurs electrònic).
- García, J.A., Delval, J. (2012). Psicología del Desarrollo I. Madrid: UNED.
- Gimenez-Dasí, M., Mariscal, S. (2008) Psicología del Desarrollo. Des del nacimiento a la primera infancia. Volumen I. Madrid: McGraw-Hill.

ASSIGNATURES OBLIGATÒRIES DE SEGON CURS

Farmacologia

Tipologia: Obligatòria (OB)

Crèdits: 3,0

Llengua d'impartició: Català

PROFESSORAT

- Ester Goutan Roura

OBJECTIUS:

L'assignatura de Farmacologia pertany a la Matèria de Nutrició i Farmacologia, dins del Mòdul de Ciències de la Nutrició, la Dietètica i la Salut del Grau en Nutrició Humana i Dietètica.

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

Els objectius que es pretenen assolir amb la realització de l'assignatura són:

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

RESULTATS D'APRENTATGE:

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

COMPETÈNCIES

Específiques

- Mostrar habilitats per a l'activitat investigadora bàsica, per resoldre problemes seguint el mètode científic i comprendre la importància i limitacions del pensament científic en matèria sanitària i nutricional.

Bàsiques

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

Transversals

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

CONTINGUTS:

Bloc I: Introducció a la farmacologia Història de la farmacologia. Conceptes generals de farmacologia: Fàrmac. Medicament. Formes farmacèutiques i vies d'administració. Farmacocinètica. Farmacodinàmia. Farmacovigilància.

Bloc II: Farmacologia d'aparells i sistemes

- Farmacologia del sistema nerviós
 - Farmacologia del sistema nerviós autònom: simpaticomimètics, simpaticolítics, parasimpaticomimètics i parasimpaticolítics.
 - Farmacologia del sistema nerviós central: antipsicòtics, ansiolítics, antidepressius.
- Farmacologia del dolor i la inflamació
 - Analgèsics i antiperètics
 - Opioides
- Farmacologia de l'aparell digestiu i el metabolisme
 - Fàrmacs per alteracions relacionades amb l'acidesa
 - Fàrmacs per alteracions funcionals
 - Laxants/Antidiarreics
 - Antidiabètics
 - Antiobesitat
 - Vitamines i suplementes minerals
- Farmacologia de l'aparell respiratori
 - Antitussígens centrals, expectorants i mucolítics
 - Broncodilatadors: Centrals, ?-adrenèrgics, anticolinèrgics.
 - Corticosteroides
- Farmacologia de l'aparell cardiovascular
 - Antihipertensius
 - Diürètics
 - Hipolipemiants
- Farmacologia de la sang
 - Antianèmics

- Fàrmacs pels trastorns hemostàtics
- Farmacologia antiinfecciosa
 - Antibiòtics
 - Antivírics
 - Antifúngics

Bloc III: Sessions integratives

- Sessió integrativa I
- Sessió integrativa II

AVALUACIÓ:

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

Període ordinari que es realitzarà dins el període lectiu.

Període d'avaluació complementària.

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

- Exàmens
 - Examen I (35% de la nota final de l'assignatura/recuperable)
 - Examen II (35% de la nota final de l'assignatura/recuperable)
- Preguntes curtes/Casos clínics (PC/CC) Lliuraments (5% de la nota final de l'assignatura/NO recuperable)
- Sessió integrativa I (10% de la nota final de l'assignatura/NO recuperable)
- Sessió integrativa II (15% de la nota final de l'assignatura/NO recuperable)

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

2. Període d'avaluació complementària:

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

Important:

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

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

BIBLIOGRAFIA:

Bàsica:

- Flórez, J. i altres. Farmacología humana. Barcelona: Elsevier, 2014
- Katzung Bertram, G. i altres. Farmacología bàsica y clínica. Madrid: McGraw-Hill, 11ª edición 2010.
- Mestres, C. i Duran. Farmacología en nutrición. Barcelona: Médica Panamericana, 2011.
- Velasco Martín, A. i altres. Introducción a la Farmacología Clínica. Barcelona: Menarini, 1997.

Fisiopatologia I

Tipologia: Formació Bàsica (FB)

Crèdits: 6,0

Llengua d'impartició: Català

PROFESSORAT

- Elvira Català March
- Joan Salo Rich
- Xavier De Castro Gutierrez

OBJECTIUS:

L'assignatura de Fisiopatologia I juntament amb la II són assignatures que pertanyen a la matèria de Fisiologia, dins del Mòdul de Formació Bàsica del Grau en Nutrició Humana i Dietètica.

Són objectius de l'assignatura que l'estudiant:

- Conegui les diferents malalties així com les alteracions i discapacitats que ocasionen en les persones, i especialment els aspectes fisiopatològics de les malalties relacionades amb la nutrició.
- Es familiaritzi en els mètodes de diagnòstics generals.
- Conegui els tractaments mèdics i quirúrgics aplicats i el fonament d'aquesta aplicació
- Comprenqui i utilitzi correctament la terminologia científica i mèdica.

RESULTATS D'APRENTATGE:

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

COMPETÈNCIES

Específiques

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

biopsicosocials en l'avaluació de l'estat nutricional i dels problemes dieteticonutricionals dels individus sans (població infantil, dones embarassades, esportistes...) i/o malalts.

Bàsiques

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

Transversals

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

CONTINGUTS:

Mòdul 1. Fisiopatologia general bàsica.

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

Mòdul 2. Patologia de l'aparell digestiu:

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

Mòdul 3. Al·lèrgies i intoleràncies alimentàries:

1. Reacció adversa als aliments: al·lèrgia, intolerància, intoxicació.

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

Mòdul 4. Patologia del sistema endocrí i metabolisme:

1. Fisiologia hormonal. Tipus i mecanisme d'acció. Regulació hormonal. Hipo e hiperfunció.
2. Patologia de l'eix hipotàlem-hipofisari. Adenohipofisi i neurohipofisi.
3. Patologia del tiroides.
4. Patologia de les glàndules suprarenals
5. Patologia de les hormones gonadals
6. Patologia de les paratiroides. Fisiopatologia del metabolisme del calci, fòsfor i magnesi.
7. Fisiopatologia del metabolisme dels glúcids: Diabetis Mellitus.
8. Fisiopatologia del metabolisme dels lípids. Hiperlipoproteïnèmies.
9. Fisiopatologia del metabolisme de les proteïnes. Amiloïdosi
10. Obesitat. Síndrome metabòlica
11. Metabolopaties congènites.

Mòdul 5. Oncologia Clínica:

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

AVALUACIÓ:

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

Període ordinari que es realitzarà dins el període lectiu.

Període d'avaluació complementària.

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

Avaluació mòduls 1 + 5 (25% de la nota final de l'assignatura/ recuperable)

Avaluació mòdul 2 (25% de la nota final de l'assignatura/ recuperable)

Avaluació mòduls 3 + 4 (25% de la nota final de l'assignatura/recuperable)

Assistència a classe (5% de la nota final de l'assignatura/ no recuperable)

Resolució de casos clínics (20% de la nota final de l'assignatura/ no recuperable)

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

2. Període d'avaluació complementària:

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

Important:

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

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

BIBLIOGRAFIA:

Bàsica

- Porth, C.M. (2014). Fisiopatología. 9ª ed. Madrid: Panamericana.
- Pérez Arellano, J.L. (2013). Manual de Patología General. Sisinio de Castro. 7ª ed. Barcelona: Masson.
- Laso, F.J. (2015). Introducción a la medicina clínica (fisiopatología y semiología) 3ª ed. Barcelona: Elsevier.

Complementària

- Harrison (2014) Principios de Medicina Interna. 18ª ed. Madrid. McGraw-Hill.
- Farreras-Rozman. (2016). Medicina Interna. 19ª ed. Barcelona: Elsevier.

Fonaments de la Dietètica

Tipologia: Obligatòria (OB)

Crèdits: 6,0

Llengua d'impartició: Català

PROFESSORAT

- Martí Noguera Soldevila
- Míriam Torres Moreno
- Rosa Maria Espinosa Arboix

OBJECTIUS:

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

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

Els objectius generals d'aquesta assignatura són:

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

RESULTATS D'APRENTATGE:

1. Coneix les bases i fonaments de l'alimentació i nutrició humana.
2. Interpreta i maneja les bases de dades i taules de composició dels aliments.
3. Aplica els coneixements de les ciències dels aliments i la nutrició a la pràctica dietètica.

4. Identifica les bases d'una alimentació saludable (suficient, equilibrada, variada y adaptada).
5. Coneix, detecta precoçment i avalua les desviacions per excés o defecte, quantitatives i qualitatives, del balanç nutricional.
6. Planifica realitza i interpreta l'avaluació de l'estat nutricional de subjectes i/o grups, tant sans (en totes les situacions fisiològiques) com amb malaltia.
7. Elabora i interpreta una història dietètica en subjectes sans i amb malaltia.
8. Interpreta i integra les dades clíniques, bioquímiques i farmacològiques en la valoració nutricional de l'usuari i en el seu tractament dietètic-nutricional.
9. Dissenya i realitza valoracions nutricionals per identificar les necessitats de la població en termes d'alimentació i nutrició així com identifica els determinants de salut nutricional.
10. Prescriu el tractament específic, corresponent a l'àmbit de competència del dietista-nutricionista.
11. Té el maneig de les eines bàsiques en TIC, utilitzades en el camp de l'alimentació, nutrició i dietètica.

COMPETÈNCIES

Generals

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

Específiques

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

Bàsiques

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

Transversals

- Interactuar en contextos globals i internacionals per identificar necessitats i noves realitats que permetin transferir el coneixement cap a àmbits de desenvolupament professional actuals o emergents, amb capacitat d'adaptació i d'autodirecció en els processos professionals i de recerca.

CONTINGUTS:

Tema 1. Introducció a la dietètica.

Presentació i introducció a la dietètica. Concepte i objectius de la dietètica.

Tema 2. Nutrients i estàndards nutricionals.
Ingestes recomanades i objectius nutricionals: interpretació i ús

Tema 3. Taules de composició dels aliments.
Definició. Principals característiques. Maneig.

Tema 4. Bases de l'alimentació equilibrada.
Alimentació equilibrada en l'adult sa. Ingestes i recomanacions dietètiques. Guies alimentàries. Dieta Mediterrània.

Tema 5. Procés d'atenció dietètica.
Concepte, fases i desenvolupament.

Tema 6. Valoració de l'estat nutricional de l'individu.

Mètodes d'avaluació de l'estat nutricional i interpretació de dades antropomètriques.

Tema 7. Planificació dietètica.
Planificació dietètica en l'edat adulta. Equilibri qualitatiu i quantitatiu. Calibració de dietes.

Tema 8. Programes informàtics de tipus nutricional.
Eines informàtiques en la valoració i planificació dietètica.

AVALUACIÓ:

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

Període ordinari que es realitzarà dins el període lectiu.

Període d'avaluació complementària.

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

- Examen final (40% de la nota final de l'assignatura/ recuperable)
- Resolució d'exercicis i casos (A1-A2-A3-A4: 40% de la nota final de l'assignatura/ no recuperable)

- Calibració de dietes (A5-A6-A7-A8: 20% de la nota final de l'assignatura/recuperable)

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

2. Període d'avaluació complementària:

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

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

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

BIBLIOGRAFIA:

Bàsica

- Federaci3n Espa~ola de Sociedades de Nutrici3n, Alimentaci3n y Diet3tica (FESNAD). Ingestas Diet3ticas de Referencia (IDR) para la poblaci3n espa~ola. Pamplona: EUNSA; 2010.
- Farran, A.; Zamora, R.; Cervera, P. Taules de composici3 d'aliments del CESNID. 2a ed. Barcelona: Edicions Universitat de Barcelona; Madrid: McGraw-Hill/Interamericana de Espa~a; 2004.
- Sociedad Espa~ola de Nutrici3n Comunitaria. Gu3a de la alimentaci3n saludable. Madrid: SENC; 2004.
- Gil Hern3ndez A. (dir.). Tratado de nutrici3n. Tomo II: Composici3n y calidad nutritiva de los alimentos. 2a ed. Madrid: Acci3n M3dica; 2010.

Complement3ria

- Astiasar3n, I.; Mart3nez, J.A. Alimentos, composici3n y propiedades. McGraw-Hill Interamericana, 1999.
- Cervera P.; Clap3s J.; Rigolfas R. Alimentaci3n y dietoterapia: nutrici3n aplicada en la salud y la enfermedad. 4a ed. Madrid: McGraw-Hill Interamericana; 2004.
- Favier, J.C, et al. R3pertoire g3n3ral des aliments: tables de composition. 2a ed. Par3s: Technique & documentation: INRA: Ciqual-Regal, coop. 1995.
- Institute of Medicine of The National Academies. Dietary reference intakes for energy, carbohydrate, fiber, fat, fatty acids, cholesterol, protein, and amino acids. Washington: National Academies Press; 2005.
- Mart3nez, J.A. Alimentaci3n y Salud P3blica. McGraw-Hill Interamericana, 2001.
- Mataix Verd3, J. Tabla de composici3n de alimentos espa~oles. 4a ed. Universidad de Granada: Instituto de Nutrici3n y Tecnolog3a de Alimentos, 2003.
- Mataix, J. Nutrici3n y Alimentaci3n Humana (vol. 1 i 2), 2a ed. Madrid: Ergon, 2009.
- Moreiras, O.; Carbajal, A.; Cabrera, L.; Cuadrado, C. La composici3n de los alimentos. 9a ed: Madrid:
- Ortega R.M.; L3pez A.M.; Requejo A.M., et. al. La composici3n de los alimentos: Herramienta b3sica para la valoraci3n nutricional. Madrid: Complutense, 2004.
- Palma, I.; Farran, A.; Cant3s, D. Tablas de composici3n de alimentos por medidas caseras de consumo habitual en Espa~a. Taules de composici3 d'aliments per mesures casolanes de consum habitual a Espanya. Barcelona: Edicions de la Universitat de Barcelona; Madrid: McGraw-Hill-Interamericana de Espa~a; 2008. Pir3mide, 2005.
- Portions alimentaires manuel de photos pour l'estimation des quantit3s. Paris Su-vi-max, Candia Polytechnica cop. 2002.
- Salas Salvad3, J. [et al.] Nutrici3n y diet3tica cl3nica. 2a ed. Barcelona: Elsevier-Masson; 2008.
- Serra, Ll.; Aranceta, J. Nutrici3n y Salud P3blica: M3todos, bases cient3ficas y aplicaciones. 2a ed. Barcelona: Masson, 2006.
- Sociedad Espa~ola de Nutrici3n Comunitaria. Gu3as alimentarias para la poblaci3n espa~ola: recomendaciones para una dieta saludable. Madrid: Sociedad Espa~ola de Nutrici3n Comunitaria; 2001.

Els professors recomanaran bibliografia espec3fica al llarg del curs.

Microbiologia Alimentària

Tipologia: Obligatòria (OB)

Crèdits: 3,0

Llengua d'impartició: Català

PROFESSORAT

- Anna M. Dalmau Roda

OBJECTIUS:

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

- ? Conegui les principals característiques dels bacteris i dels fongs.
- ? Identifiqui els principals bacteris i fongs relacionats amb els aliments.
- ? Entengui el paper d'aquests microorganismes en les fermentacions alimentàries.
- ? Relacioni les males pràctiques higièniques de la manipulació dels aliments amb els problemes de l'alteració dels aliments i la possibilitat de toxiinfeccions alimentàries.

RESULTATS D'APRENTATGE:

1. Coneix la microbiologia, parasitologia i toxicologia dels aliments.
2. Coneix l'origen dels microorganismes i descriu els principals microorganismes relacionats amb els aliments.
3. Dedueix en funció de les característiques dels aliments la possibilitat de creixement dels diferents microorganismes.
4. És capaç d'interpretar què passa en una fermentació alimentària.
5. Sap com s'alterarà un aliment en funció de les característiques d'aquests aliment i les condicions d'emmagatzematge.
6. Recoplia i interpreta dades i informacions sobre les que fonamentar les seves conclusions incloent reflexions crítiques.

COMPETÈNCIES

Específiques

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

vigent.

Bàsiques

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

Transversals

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

CONTINGUTS:

1. Introducció
 - Principals fonts dels microorganismes
 - Naturalesa del món microbià
2. Característiques generals
 - Bacteris
 - Fongs
3. Els bacteris, els fongs i els aliments
 - Creixement en els aliments
 - Microorganismes importants en els aliments
4. Els bacteris i fongs útils
 - Estàters microbians
 - Probiotics
 - Fermentacions alimentàries
5. Els bacteris i fongs no desitjats
 - Alteració d'aliments

AVALUACIÓ:

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

Període ordinari que es realitzarà dins el període lectiu.

Període d'avaluació complementaria.

1. Període ordinari: Avaluació continuada de les activitats realitzades per l'estudiant a través d'activitats d'avaluació que representen el 100% de la nota final (NF):

Activitat 1: Proves escrites (40% de la NF de l'assignatura/ recuperable)

1. 1r Parcial (50 % de l'activitat)
2. 2n Parcial (50 % activitat)

Aquestes proves escrites no tenen nota mitnima, però per aprovar l'assignatura , aquesta activitat ha de tenir una nota igual o superior a 5

Activitat 2: Qüestionaris de seguiment (30% de la NF de l'assignatura/ no recuperable)

1. Seguiment de teoria , exercicis i pràctiques

Activitat 3: Exercicis (20% de la NF de l'assignatura/no recuperable)

Activitat 4: Informe de pràctiques (5% de la NF de l'assignatura/ no recuperable)

Activitat 5: Participació (5% de la NF de l'assignatura / no recuperable)

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

2. Període d'avaluació complementària:

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

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

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

BIBLIOGRAFIA:

Bàsica

Ay, J.M. 2009. Microbiología moderna de los alimentos. Zaragoza: Acribia.

Mossel, D.A.; Moreno García, B. 2003. Microbiología de los alimentos: fundamentos ecológicos para garantizar y comprobar la integridad microbiológica. Zaragoza: Acribia.

Prescott, L.M. et al. 2004. Microbiología Mc-Graw-hill interamericana. Madrid

Pasqual Anderson, M.R.; 2000. Microbiología alimentaria: metodología analítica para alimentos y bebidas. Madrid: Díaz de Santos.

Villey, J.M. 2009. Microbiología. Madrid: McGraw-Hill.

Complementària

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

Flint, O. 1996. Microscopía de los alimentos. Manual de métodos prácticos utilizando la microscopía óptica. Zaragoza: Acribia.

Frazier, W.C. et al.; 2003. Microbiología de los alimentos. Zaragoza: Acribia.

ICMSF. 2000. Microorganismos de los alimentos 1: su significado y métodos de enumeración. Zaragoza: Acribia.

ICMSF. 1984. Ecología microbiana de los alimentos. Zaragoza: Acribia.

Pascual Anderson, M.R. 2005. Enfermedades de origen alimentario: su prevención. Madrid: Díaz de Santos.

Leveau, J.Y. 2000 Los microorganismos de interés industrial. Zaragoza: Acribia.

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

Stanier, R.Y. et al. 1988. Microbiología. Barcelona: Reverte.

Dietètica i Cicle Vital

Tipologia: Obligatòria (OB)

Crèdits: 6,0

Llengua d'impartició: Català

PROFESSORAT

- Míriam Torres Moreno
- Rosa Maria Espinosa Arboix

OBJECTIUS:

L'assignatura de Dietètica i Cicle Vital forma part de la matèria de Dietètica dins del mòdul de Ciències de la Nutrició, la Dietètica i la Salut corresponent a la Formació Obligatòria del Grau en Nutrició Humana i Dietètica.

No hi ha requeriments previs, però és recomanable haver cursat l'assignatura de Nutrició i Fonaments de Dietètica.

Els objectius generals d'aquesta assignatura són:

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

RESULTATS D'APRENTATGE:

1. Coneix les bases i fonaments de l'alimentació i nutrició humana.
2. Interpreta i maneja les bases de dades i taules de composició dels aliments.
3. Avalua i calcula els requeriments nutricionals en situació de salut i malaltia en qualsevol etapa del cicle vital.
4. Aplica els coneixements de les ciències dels aliments i la nutrició a la pràctica dietètica.
5. Identifica les bases d'una alimentació saludable (suficient, equilibrada, variada y adaptada).
6. Coneix, detecta precoçment i avalua les desviacions per excés o defecte, quantitatives i qualitatives, del balanç nutricional.

7. Planifica realitza i interpreta l'avaluació de l'estat nutricional de subjectes i/o grups, tant sans (en totes les situacions fisiològiques) com amb malaltia.

8. Dissenya i realitza valoracions nutricionals per identificar les necessitats de la població en termes d'alimentació i nutrició així com identifica els determinants de salut nutricional.

COMPETÈNCIES

Generals

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

Específiques

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

Bàsiques

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

Transversals

- Interactuar en contextos globals i internacionals per identificar necessitats i noves realitats que permetin transferir el coneixement cap a àmbits de desenvolupament professional actuals o emergents, amb capacitat d'adaptació i d'autodirecció en els processos professionals i de recerca.

CONTINGUTS:

1. Alimentació en el cicle vital de la dona.

Alimentació en el cicle vital de la dona. Dieta en l'embaràs i la lactància. Dieta en la menopausa. Característiques fonamentals de cada etapa i planificació dietètica adaptada.

2. Alimentació en la lactància i primera infància.

Alimentació de l'infant. Lactància i primera infància. Particularitats de l'alimentació de l'infant. Alletament matern i fórmules artificials. La diversificació alimentària.

3. Alimentació en l'etapa escolar i adolescència.

Alimentació de l'escolar i l'adolescent. Pautes alimentàries en l'edat escolar i l'adolescència. L'alimentació a l'escola.

4. Alimentació en la vellesa.

Alimentació en la vellesa. Característiques fonamentals de l'envelliment.

Planificació dietètica adaptada.

AVALUACIÓ:

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

Període ordinari que es realitzarà dins el període lectiu.

Període d'avaluació complementària.

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

Examen final (50% de la nota final de l'assignatura/ recuperable)

Resolució exercicis (25% de la nota final de l'assignatura/no recuperable)

Casos pràctics (25% de la nota final de l'assignatura/recuperable)

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

2. Període d'avaluació complementària:

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

Important:

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

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

BIBLIOGRAFIA:

- Geissler, C.; Power, H. Human Nutrition. 11a ed. Edinburg: Elsevier cop., 2005.
- Gil, A. Tratado de Nutrición. Tom III. Panamericana: Madrid, 2010.
- Mahan, L.K.; Escott-Stump, S. Nutrición y dietoterapia de Krause, 10a ed. Mèxic: McGraw-Hill Interamericana, 2001.
- Martínez, J.A. Alimentación y Salud Pública. McGraw-Hill Interamericana, 2001.
- Mataix, J. Nutrición y Alimentación Humana (vol. 1 i 2), 2a ed. Madrid: Ergon, 2009.
- Mataix Verdú, J. Tabla de composición de alimentos españoles. 4a ed. Universidad de Granada: Instituto de Nutrición y Tecnología de Alimentos, 2003.
- Muñoz M.; Aranceta J.; García-Jalón, I. Nutrición aplicada y dietoterapia. 2a ed, Pamplona: Eunsa, 2004.
- Moreiras, O.; Carbajal, A.; Cabrera, L.; Cuadrado, C. La composición de los alimentos. 9a ed: Madrid: Pirámide, 2005.
- Ortega R.M.; López A.M.; Requejo A.M., et. al. La composición de los alimentos: Herramienta básica para la valoración nutricional. Madrid: Complutense, 2004.
- Portions alimentaires manuel de photos pour l'estimation des quantités. Paris Su-vi-max, Candia Polytechnica cop. 2002.
- Salas-Salvadó, et. al. Nutrición y Dietética Clínica. 2a ed. Barcelona: Elsevier, 2008.
- Serra, Ll. i Aranceta, J. Nutrición y Salud Pública: Métodos, bases científicas y aplicaciones. 2a ed. Barcelona: Masson, 2006.

Les professores recomanaran bibliografia específica al llarg del curs.

Fisiopatologia II

Tipologia: Formació Bàsica (FB)

Crèdits: 6,0

Llengua d'impartició: Català

PROFESSORAT

- Amadeu Godayol Vila
- Elvira Català March
- Xavier De Castro Gutierrez

OBJECTIUS:

L'assignatura de Fisiopatologia II juntament amb la I són assignatures que pertanyen a la matèria de Fisiologia, dins del Mòdul de Formació Bàsica del Grau en Nutrició Humana i Dietètica.

Són objectius de l'assignatura que l'estudiant:

- Conegui les diferents malalties així com les alteracions i discapacitats que ocasionen en les persones, i especialment els aspectes fisiopatològics de les malalties relacionades amb la nutrició.
- Es familiaritzi en els mètodes de diagnòstics generals
- Conegui els tractaments mèdics i quirúrgics aplicats i el fonament d'aquesta aplicació
- Comprenqui i utilitzi correctament la terminologia científica i mèdica.

RESULTATS D'APRENTATGE:

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

COMPETÈNCIES

Específiques

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

- Integrar els coneixements de ciències bàsiques i dels aliments tenint en compte els aspectes biopsicosocials en l'avaluació de l'estat nutricional i dels problemes dieteticonutricionals dels individus sans (població infantil, dones embarassades, esportistes...) i/o malalts.

Bàsiques

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

Transversals

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

CONTINGUTS:

Mòdul 1. Patologia de l'aparell cardiocirculatori.

1. Record anatomofisiològic de l'aparell cardiovascular
2. Semiologia. Procediments diagnòstics en cardiologia i angiologia.
3. Fisiopatologia de la contractilitat: insuficiència cardíaca
4. Patologia del pericardi i del miocardi. Endocarditis. Valvulopaties.
5. Fisiopatologia de la circulació coronària. Angor. Infart.
6. Fisiopatologia de la conducció. Aritmies cardíques. Cardioversió. Marcapases.
7. Malaltia hipertensiva.
8. Factors de risc cardiovasculars.
9. Fisiopatologia arterial i venosa.
10. Insuficiència circulatòria aguda. Xoc. Síncope.

Mòdul 2. Patologia respiratòria.

Estructura i funció: Ventilació. Difusió. Perfusió.

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

Mòdul 3. Fisiopatologia de la sang

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

Mòdul 4. Patologia de l'aparell urinari

1. Record anatomofisiològic de l'aparell urinari.
2. Valoració del pacient amb patologia renal i urinària. Procediments diagnòstics.
3. Malalties renals primàries: Glomerulonefritis. Síndrome nefròtic. Necrosi tubular.
4. Infeccions de l'aparell urinari.

5. Litiasi renal i urinària.
6. Tumors de l'aparell urinari. Càncer de pròstata.
7. Tractament renal substitutiu. Hemodiàlisi. Diàlisi peritoneal. Trasplantament renal.

Mòdul 5. Patologia neurològica

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

Mòdul 6. Patologia pediàtrica

1. Patologia del creixement i del desenvolupament: Classificació. Valoració.
2. Discapacitat intel·lectual: Etiologia, avaluació.
3. Obesitat infantil: Epidemiologia, etiologia, complicacions, tractament.
4. Dolor abdominal en el nen: Invaginació intestinal. Reaccions adverses alimentàries. Malaltia de Hirschsprung. Apendicitis aguda.
5. Vòmits en el nen: RGE. Estenosi hipertròfica de pílor.
6. Diarrea aguda: Epidemiologia. Etiologia. Factors de risc. Deshidratació.
7. Diarrea crònica: Etiopatogenia per edat. Cèliaquia
8. Fibrosi quística del pàncrees

AVALUACIÓ:

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

Període ordinari que es realitzarà dins el període lectiu.

Període d'avaluació complementària.

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

Avaluació mòduls 1 + 2 + 3 (30 % de la nota final de l'assignatura/ recuperable)

Avaluació mòduls 4 + 5 (20% de la nota final de l'assignatura/ recuperable)

Avaluació mòdul 6 (25% de la nota final de l'assignatura/recuperable)

Assistència a classe (5% de la nota final de l'assignatura/ no recuperable)

Resolució de casos clínics (20% de la nota final de l'assignatura/ no recuperable)

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

2. Període d'avaluació complementària:

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

Important:

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

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

BIBLIOGRAFIA:

Bàsica

- Porth, C.M. (2014). Fisiopatología. 9ª ed. Madrid: Panamericana.
- Pérez Arellano, J.L. (2013). Manual de Patología General. Sisinio de Castro. 7ª ed. Barcelona: Masson.
- Laso, F.J. (2015). Introducción a la medicina clínica (fisiopatología y semiología) 3ª ed. Barcelona: Elsevier.

.

Complementària

- Harrison (2014) Principios de Medicina Interna. 18ª ed. Madrid. McGraw-Hill.
- Farreras-Rozman. (2016). Medicina Interna. 19ª ed. Barcelona: Elsevier.

Nutrició Avançada

Tipologia: Obligatòria (OB)

Crèdits: 6,0

Llengua d'impartició: Català

PROFESSORAT

- Eulalia Bosch Presegue
- Montserrat Serra Mas
- Núria Obradors Aranda

OBJECTIUS:

L'assignatura de Nutrició Avançada pertany a la Matèria de Nutrició i Farmacologia, dins del Mòdul de Ciències de la Nutrició, la Dietètica i la Salut del Grau en Nutrició Humana i Dietètica.

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

Els objectius generals d'aquesta assignatura són:

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

RESULTATS D'APRENTATGE:

- Coneix les bases de la nutrigenòmica i la nutrigenètica i la seva aplicació en l'àmbit de la nutrició i la dietètica.
- Explica les interaccions entre aliments i fàrmacs així com les repercussions en la resposta farmacològica i/o sobre l'estat nutricional.
- Avalua de forma global els processos d'aprenentatge duts a terme d'acord a les planificacions i objectius plantejats i estableix mesures de millora individual.
- Elaborar informes i documents escrits (principalment de caràcter tècnic) amb correcció ortogràfica i gramatical en català, castellà i anglès.
- Es desenvolupa en situacions complexes o que requereixen el desenvolupament de noves solucions.
- Recopila i interpreta dades i informacions sobre les quals fonamenta les seves conclusions i hi inclou reflexions sobre temes de caire social, científic o ètic en l'àmbit de la nutrició humana i dietètica.

COMPETÈNCIES

Específiques

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

Bàsiques

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

Transversals

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

CONTINGUTS:

Tema 1. Introducció a la nutrició molecular:

- conceptes de genòmica nutricional, nutrigenètica, nutrigenòmica i nutriepigenètica.
- Eines de la genòmica nutricional.
- Influència de les variants gèniques sobre els requeriments i la utilització metabòlica dels nutrients.
- Influència dels components de la dieta sobre l'expressió gènica.

Tema 2. Genètica molecular i expressió gènica:

- Conceptes bàsics. Bases moleculars de l'expressió gènica
- Expressió gènica en eucariotes. Mecanismes de control de l'expressió gènica
- Regulació de l'expressió gènica per nutrients: hidrats de carboni, lípids, compostos nitrogenats i vitamines.

Tema 3. Estructura de la cromatina i epigenètica:

- Introducció a l'epigenètica.
- Estructura de la cromatina
- Metilació de l'ADN
- Imprompta genètica
- Modificació postraduccional d'histones.
- Nutriepigenètica:
 - Nutrició materna i desenvolupament embrionari i fetal.
 - Nutrició, epigenètica i malalties

Tema 4. Interaccions fàrmac-nutrients

- Interaccions aliments-medicaments: efecte dels aliments sobre els medicaments: Interaccions farmacocinètiques. Interaccions farmacodinàmiques.
- Interaccions medicaments-aliments: efecte dels medicaments sobre l'aprofitament dels nutrients i sobre l'estat nutricional. Interaccions més rellevants.
- Efecte de l'estat nutricional sobre la biodisponibilitat i l'efecte farmacològic,. Desnutrició. Obesitat.
- Nutrients i medicaments en situacions especials: embaràs, alletament, pediatria i geriatria.

Tema 5. Microbioma humà:

- Composició i funcions del microbioma
- Microbioma i cicle vital
- Composició del microbioma i malalties.

AVALUACIÓ:

Segons la normativa de la UVic aprovada per Consell de Direcció de la UVic, (curs 2015/2016); hi haurà una única convocatòria oficial que contemplarà dos períodes diferents d'avaluació:
Període ordinari que es realitzarà dins el període lectiu.

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

- Avaluació dels temes: 70% (recuperable)
 - Primer parcial (35%)
 - Segon parcial (35%)
- Activitats i qüestionaris a l'aula i/o en línia: 15% (no recuperables)
- Treball col·laboratiu: 15% (no recuperable)

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

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

Important:

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

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

BIBLIOGRAFIA:

Bàsica:

- Gil Ángel. Tratado de nutrición. Tomo II: Bases Moleculares de la Nutrición. 3a ed. Ángel Gil Hernández, editor. Madrid: Médica Panamericana; 2017.
- Mestres Miralles C, Duran Hortola M. Farmacología en Nutrición. Madrid [etc.]: Editorial Médica

Panamericana; 2011

Complementària:

- Alberts B, et al. Molecular Biology of the Cell. 6a edició. New York, NY: Garland Science; 2015.
- Boullata JI, Armenti VT. Handbook of drug-nutrient interactions. Vol. 2. New York, NY: Humana Press; 2010. 818 p.
- Tymoczko, J.L., Berg, J.M. i Stryer, L. Bioquímica. Curso básico. Barcelona: Editorial Reverté 2014
- Niculescu M, Haggarty P. Nutrition in epigenetics [Internet]. Ames, Iowa?: Blackwell Publishing; 2011 (recurs electrònic).
- Maulik N, Maulik G. Nutrition, epigenetic mechanisms, and human disease. Boca Raton, Fla.?: CRC; 2011. xvi, 426

Toxicologia i Higiene dels Aliments

Tipologia: Obligatòria (OB)

Crèdits: 6,0

Llengua d'impartició: Català

PROFESSORAT

- Feliu López Gelats

OBJECTIUS:

L'assignatura Toxicologia i Higiene Alimentària forma part de la Matèria d'Higiene Alimentària i Gestió de la Qualitat dins del Mòdul de Ciències dels Aliments i Higiene i Seguretat Alimentària del Grau en Nutrició Humana i Dietètica. Aborda l'estudi dels principals perills que comprometen la seguretat alimentària i les estratègies de què disposem per al control i la prevenció de les toxiinfeccions alimentàries. No hi ha requeriments previs.

Objectius:

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

RESULTATS D'APRENTATGE:

1. Té una visió actualitzada de l'epidemiologia de les malalties transmeses a través del consum d'aigua i aliments contaminats.
2. Analitza els principals factors contribuents en relació amb els brots de toxiinfeccions alimentàries.
3. Identifica els principals perills biòtics i abiòtics que poden comprometre la seguretat alimentària i les circumstàncies que poden facilitar la seva presència en els aliments.
4. Selecciona i implementa les mesures de control i prevenció més adequades per evitar l'aparició de perills que posin en perill la seguretat alimentària.
5. Realitza processos d'avaluació sobre la pròpia pràctica i la dels altres de forma crítica i responsable.
6. Aplica els seus coneixements per a la resolució de problemes en àmbits laborals complexos o professionals i especialitzats que requereixen l'ús d'idees creatives i actuals.

COMPETÈNCIES

Específiques

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

Bàsiques

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

Transversals

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

CONTINGUTS:

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

AVALUACIÓ:

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

Període ordinari que es realitzarà dins el període lectiu.

Període d'avaluació complementaria.

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

Exercicis puntuables i participació: 20% (no recuperable)

Pràctiques: 15% (no recuperable)

Prova parcial: 20% (recuperable)

Treball final: 10% (recuperable)

Presentació del treball final: 10% (no recuperable)

Prova final: 25% (recuperable)

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

2. Període d'avaluació complementària:

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

Important:

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

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

BIBLIOGRAFIA:

Bàsica

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

Complementària

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

Bioètica

Tipologia: Formació Bàsica (FB)

Crèdits: 6,0

Llengua d'impartició: Català

PROFESSORAT

- Ester Busquets Alibés

OBJECTIUS:

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

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

Compregui el sentit i l'abast de la reflexió ètica en l'àmbit de la professió infermera.

Conegui i assumeixi els valors i actituds que configuren la professió infermera i les disposicions pròpies del seu codi deontològic.

Identifiqui i analitzi qüestions ètiques que es plantegen en la seva professió i aprengui a donar-hi respostes fonamentades.

S'iniciï en el coneixement dels criteris ètics i metodologies que s'utilitzen en bioètica per prendre decisions.

RESULTATS D'APRENTATGE:

-Coneix els límits legals i ètics de la pràctica dietètica i el maneig de la informació de forma segura.

-Identifica problemes ètics en el context de la professió i té la capacitat de donar-hi resposta.

-Adquireix els coneixements fonamentals de la bioètica i els aplica en la bioètica clínica, a través de l'anàlisi i resolució de conflictes de valors.

-Pren consciència de la importància de transformar els valors ètics en actituds ètiques per a un desenvolupament excel·lent de la professió.

-Actua en les situacions habituals i les que són pròpies de la professió amb compromís i responsabilitat.

-Analitza èticament situacions d'injustícia i desigualtats i proposa mesures de compensació.

-Es desenvolupa en situacions complexes o que requereixen el desenvolupament de noves solucions.

-Recopil·la i interpreta dades i informacions sobre les quals fonamenta les seves conclusions incloent-hi reflexions sobre assumptes d'índole social, científica o ètica en l'àmbit de la nutrició humana i dietètica.

COMPETÈNCIES

Generals

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

Específiques

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

Bàsiques

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

Transversals

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

CONTINGUTS:

1. Antropologia
 - 1.1 L'ésser humà un ésser pluridimensional i plurirelacional.
 - 1.2 La dimensió ètica de la persona humana.
 - 1.3 La dignitat humana.
2. Ètica
 - 2.1 Moral i ètica.
 - 2.2 Les dues dimensions de la vida moral.
 - 2.3 Teories ètiques.
3. Deontologia
 - 3.1 Deontologia i codis deontològics.
 - 3.2 Els deures professionals i l'excel·lència professional.
 - 3.3 Presentació i anàlisi d'alguns codis deontològics de l'àmbit sanitari.
4. Bioètica
 - 4.1 Naturalesa i objectius de la bioètica.
 - 4.2 Criteris i metodologies per a prendre decisions.
 - 4.3 Comitès de bioètica.
5. Biodret
 - 5.1 Concepte de biodret.
 - 5.2 Relacions entre ètica i dret.
 - 5.3 Responsabilitat jurídica dels professionals de la salut.
6. Drets i deures en relació a la salut i l'atenció sanitària
 - 6.1 Drets humans.

- 6.2 El malalt subjecte de drets i deures.
- 6.3 Cartes de drets i deures dels ciutadans en relació a la salut i l'atenció sanitària.
- 7. Dret a la informació i el consentiment informat
 - 7.1 Dret a la informació i consentiment informat: fonamentació ètica.
 - 7.2 El consentiment informat: un procés.
 - 7.3 Excepcions.
 - 7.4 Els formularis de consentiment informat.
- 8. Intimitat i confidencialitat
 - 8.1 Intimitat i confidencialitat: concepte i fonamentació ètica
 - 8.2 Regulació ètica i jurídica.
 - 8.3 Excepcions.
 - 8.4 Dificultats actuals en la protecció de la intimitat i la confidencialitat.
- 9. Inici de la vida
 - 9.1 Estatut epistemològic de l'embrió.
 - 9.2 Aspectes ètics i legals en l'inici de la vida.
- 10. Final de la vida
 - 10.1 Morir avui.
 - 10.2 Aspectes ètics de les intervencions en el final de la vida: obstinació terapèutica, eutanàsia, suïcidi assistit i cures paliatives.
 - 10.3 Documents de voluntats anticipades i Planificació anticipada de decisions sanitàries
- 11. Investigació amb éssers humans
 - 11.1 Problemes ètics entorn de la investigació amb éssers humans.
 - 11.2 Criteris ètics per a la investigació.
 - 11.3 La investigació amb animals: el debat sobre els "drets dels animals".
- 12. Ètica mediambiental
 - 12.1 Naturalesa i objectius de l'ètica mediambiental
 - 12.2 Els grans problemes mediambientals
 - 12.3 Diversitat d'ètiques mediambientals i les seves propostes
 - 12.4 Els organismes genèticament modificats

AVALUACIÓ:

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

Període ordinari que es realitzarà dins el període lectiu.

Període d'avaluació complementària.

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

Prova parcial (15% de la nota final de l'assignatura/ no recuperable)

Activitats de lectura crítica (20% de la nota final de l'assignatura/ recuperable)

Resolució casos pràctics (25% de la nota final de l'assignatura/no recuperable)

Activitat Codi d'ètica (5% de la nota final de l'assignatura/no recuperable)

Prova de síntesi (35% de la nota final de l'assignatura/ recuperable)

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

2. Període d'avaluació complementària:

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

Important:

El plagi o la còpia de treball aliè són penalitzats a totes les universitats i, segons la normativa de drets i

deures dels i les estudiants de la Universitat de Vic constitueixen faltes greus. És per això que en el transcurs d'aquesta assignatura, qualsevol indicatiu de plagi o apropiació indeguda de textos o idees d'altres persones (siguin autors/es, Internet o companys/es de classe) es traduirà de manera automàtica en un suspès.

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

BIBLIOGRAFIA:

Bàsica

- ? Beauchamp, T.L.; Childress, J.F. (2013). Principles of biomedical ethics. New York: Oxford University Press.
- ? Casado, M. (ed). (2015). Bioètica, derecho y sociedad. Madrid: Trotta.
- ? Gracia, D.; Júdez, J. (Eds.) (2004). Ética en la práctica clínica. Madrid: Triacastela.
- ? Jonsen, A.; Siegler, R.; Winslade, M. (2005). Ética clínica. Barcelona: Ariel.
- ? Sánchez González, MA. (2012). Bioética en ciencias de la salud. Barcelona: Elsevier-Masson.

Complementària

- ? Couceiro, A (Ed.) (1999). Bioética para clínicos. Madrid: Triacastela.
- ? Cortina, A. (1996). El quehacer ético. Madrid: Santillana.
- ? Droit, R.P. (2009). L'éthique expliquée à tout le monde. Paris: Seuil.
- ? Feito, L.; Gracia, D.; Sánchez, M (Ed.) (2011). Bioética: el estado de la cuestión. Madrid: Triacastela
- ? Giner, S. (2012). El origen de la moral. Barcelona: Ediciones Península.
- ? Gracia, D. (2007). Fundamentos de bioética. Madrid: Triacastela.
- ? Gracia, D. (2007). Procedimientos de decisión en ética clínica. Madrid: Triacastela.
- ? Gracia, D. (2004). Como arqueros al blanco. Estudios de bioética. Madrid: Triacastela.
- ? Hottois, G. (2004). Qu'est-ce que la bioéthique? Paris: Vrin.
- ? Rodríguez, J. M. (2008). Ética y derechos humanos en la era biotecnológica. Madrid: Dykinson.
- ? Simón, P. (2000). El consentimiento informado. Madrid: Triacastela.
- ? Savulescu, J. (2012). ¿Decisiones peligrosas? Una bioética desafiante. Madrid: Tecnos.
- ? Talbot, M. (2012). Bioethics. An introduction. Cambridge: University Press.
- ? Torralba, F. (1998). Antropología del cuidar. Barcelona: Fundación Mapfre Medicina ? IBB.

Salut Pública

Tipologia: Obligatòria (OB)

Crèdits: 6,0

Llengua d'impartició: Català

PROFESSORAT

- Montserrat Vall Mayans

OBJECTIUS:

L'assignatura de Salut Pública pertany a la Matèria principal de Salut Pública i Nutrició Comunitària dins del Mòdul de Ciències de la Nutrició, la Dietètica i la Salut.

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

RESULTATS D'APRENTATGE:

1. Identifica els factors mediambientals relacionats amb el desenvolupament de la seva professió.
2. Comprèn les funcions del professional de la dietètica i la nutrició en el marc de la legislació espanyola.
3. Integra el coneixement del sistema sanitari espanyol en les diverses activitats professionals.
4. Coneix les organitzacions i els sistemes de salut nacionals i internacionals, així com les polítiques de salut, fonamentalment els que estan relacionats amb aspectes nutricionals.
5. Participa en l'anàlisi, planificació, intervenció i avaluació d'estudis epidemiològics i programes d'intervenció en alimentació i nutrició en diferents àrees.
6. Dissenya, intervé i executa programes d'educació dietètic-nutricional i de formació en nutrició i dietètica amb un enfoc comunitari i de salut pública.
7. Adquireix la capacitat per intervenir en projectes de promoció, prevenció i protecció amb un enfoc comunitari i de salut pública.
8. Col·labora en la planificació de polítiques alimentàries-nutricionals per a l'educació alimentària i nutricional de la població.
9. Coneix els diferents mètodes educatius d'aplicació en ciències de la salut, i aplica adequadament dites metodologies educatives, així com les tècniques de comunicació adequades en l'àmbit de l'educació alimentària i nutricional.

10. Assumeix diferents responsabilitats en el treball individual o col·laboratiu i avalua els resultats obtinguts.

11. Elabora informes i documents escrits (principalment de caràcter tècnic) amb correcció ortogràfica i gramatical en català, espanyol i anglès.

COMPETÈNCIES

Generals

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

Específiques

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

Bàsiques

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

Transversals

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

CONTINGUTS:

Mòdul 1: Salut i els seus determinants

Salut i malaltia. Concepte i definicions. Evolució i enfocaments. Procés salut-malaltia. Origen, evolució i transmissió de la malaltia. Determinants del procés salut-malaltia.

Mòdul 2: El Medi ambient i la Salut

Coneixement dels factors del medi ambient i la seva influència en la salut de la població. L'atmosfera, l'aigua, el sòl, i els seus contaminants. Contaminació per residus sòlids (gestió dels residus sanitaris). Contaminació física: per radiacions i per soroll.

Microbiologia bàsica: característiques generals: virus, bacteris, fongs i helmints. Interaccions microbianes amb els humans. Malalties transmissibles.

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

Mesures en Salut Pública i fonts d'informació. Demografia: Conceptes demogràfics bàsics. Estructura de la població. Dinàmica de la població. Tendències demogràfiques.

Epidemiologia: Conceptes i usos de l'epidemiologia. Mesures de freqüència de la malaltia: prevalença i incidència. Disseny d'estudis epidemiològics. Vigilància epidemiològica.

Mòdul 4: Atenció Sanitària

Atenció de salut. Modalitats d'atenció sanitària. Salut Pública i Salut comunitària: conceptes i evolució. Atenció Primària de Salut: filosofia i fonaments. Promoció i Educació de la salut. Participació Comunitària. Prevenció de la malaltia: nivells, cribratges i vacunacions.

Mòdul 5: Organització i legislació sanitària

Sistema Sanitari i Models; Sistema sanitari espanyol i Llei General de Sanitat; Sistema sanitari català i Llei d'Ordenació Sanitària; Altres CCAA; O.M.S i altres organismes internacionals.

Mòdul 6: Aspectes jurídics relacionats amb la professió

La relació jurídica amb l'usuari. Norma jurídica: concepte, vigència i publicitat. El dret civil: la persona humana. El dret penal: concepte general. Delictes sobre responsabilitat. Llei d'Ordenació de les Professions Sanitàries (LOPS).

AVALUACIÓ:

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

Període ordinari que es realitzarà dins el període lectiu.

Període d'avaluació complementària.

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

Seguiment del treball realitzat (20% de la nota final de l'assignatura/ no recuperable)

Prova específica d'avaluació: examen 1r parcial (25% de la nota final de l'assignatura/ recuperable)

Prova específica d'avaluació: examen 2n parcial (25% de la nota final de l'assignatura/recuperable)

Realització de treballs o projectes requerits (30% de la nota final de l'assignatura/ no recuperable)

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

2. Període d'avaluació complementària:

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

Important:

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

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

BIBLIOGRAFIA:

Bàsica:

Álvarez, C.; Peiró, S. (eds.) (2000). La salud pública ante los desafíos de un nuevo siglo. Informe SESPAS 2000. (Granada: EASP).

De la Rosa, M.; Prieto, J.; Navarro, J.M. (2011). Microbiología en Ciencias de la Salud. Conceptos y Aplicaciones. 3a. ed. Barcelona: Elsevier.

Hernández-Aguado, I. (dir.) (2011). Manual de epidemiología y salud pública: para grados en ciencias de la salud. Madrid: Médica Panamericana, cop.

Martín Zurro, A.; Cano, J.F.; Badia, J. (2014) Atención Primaria. Barcelona: Elsevier

Piedrola Gil, et. al. (2016), Medicina Preventiva y Salud Pública. Barcelona: Elsevier Masson.

Complementària:

Abellán; JM. (dir.) (2013). El Sistema sanitario público en España y sus comunidades autónomas: sostenibilidad y reformas. Bilbao: Fundación BBVA.

Amelung, VE. (2013). Healthcare Management [Recurs electrònic]: Managed Care Organisations and Instruments. Berlin: Springer.

Ashton, J.; Seymour, H. (1990). La nueva Salud Pública. Barcelona: Masson.

Ahlbom, A.; Nonell, S. (1987) Fundamentos de Epidemiología. Madrid: Siglo XX.

Frías Osuna, A. (2000), Salud Pública y educación para la salud. Barcelona: Masson.

Gallego, R. (dir.) (2014). Descentralització i autonomia política: l'impacte de la ideologia i el finançament territorial en els models sanitaris de Catalunya i Andalusia. Barcelona: Generalitat de Catalunya, Departament de Governació i Relacions Institucionals, Institut d'Estudis Autonòmics.

Girbau, MR, (2011). El medi ambient com a factor determinant de la salut. Barcelona: Publicacions i Edicions de la UB.

Gofin, J. (2012). Fundamentos de salud comunitaria: una perspectiva global. Barcelona: Elsevier Masson.

Jenicek, M.; Cléroux R. (1990) Epidemiología. Principios, Técnicas. Aplicaciones. Barcelona: Salvat.

Jimenez Orantes, M. (1993) Legislación / Derecho sanitario. Introducción al derecho. Barcelona: Jims.

Juvinyà, D; Canal, H. (ed.). La Promoció de la salut 25 anys després. Girona: Càtedra de Promoció de la Salut de la UdG.

Kohl, HW. (2012). Foundations of physical activity and public Health. Champaign: Human Kinetics, cop.

Martínez-González, MA. (ed. y dir.) (2013). Conceptos de salud pública y estrategias preventivas: un manual para ciencias de la salud. Barcelona: Elsevier.

Salas, Katy et al. (2007). Bases de demografia sanitària. Barcelona: Publicacions i Edicions de la UB.

Sibina, M. (2013). Artur Mas: on són els meus diners?: crònica d'una batalla per la sanitat pública. Breda: Noupaper Editors, DL.

Al llarg del curs els professors facilitaran bibliografia complementària específica i altres fonts de documentació per a les activitats.

Tecnologia Culinària

Tipologia: Obligatòria (OB)

Crèdits: 6,0

Llengua d'impartició: Català

PROFESSORAT

- Francesc Molera Fabré
- Isabel Martorell Marine
- Míriam Torres Moreno

OBJECTIUS:

L'assignatura de Tecnologia Culinària forma part de la matèria de Ciències dels Aliments dins del mòdul de Ciències dels Aliments i Higiene i Seguretat Alimentària corresponent a la Formació Obligatòria del Grau en Nutrició Humana i Dietètica.

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

Els objectius generals d'aquesta assignatura són:

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

RESULTATS D'APRENTATGE:

1. Identifica les modificacions que pateixen els aliments com a conseqüència dels principals processos tecnològics.
2. Identifica i classifica els aliments i els productes i ingredients alimentaris.
3. Coneix la composició química, les propietats físico-químiques, el valor nutritiu, la biodisponibilitat i les característiques organolèptiques dels aliments i els productes i ingredients alimentaris.
4. Coneix els sistemes de producció i els processos bàsics en l'elaboració, transformació i conservació dels principals aliments.
5. Interpreta i maneja les bases de dades i taules de composició dels aliments.
6. Interpreta les modificacions que pateixen els aliments, els productes alimentaris i els ingredients alimentaris com a conseqüència dels processos tecnològics i culinaris.

7. Coneix les tècniques culinàries per optimitzar les característiques organolèptiques i nutricionals dels aliments, amb respecte de la gastronomia tradicional.

8. Recopila i interpreta dades i informacions sobre les que fonamentar les seves conclusions incloent reflexions científiques.

9. Identifica les seves pròpies necessitats formatives i d'organitzar el seu propi aprenentatge amb un alt grau d'autonomia en tot tipus de contextos (estructurats o no).

COMPETÈNCIES

Generals

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

Específiques

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

Bàsiques

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

Transversals

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

CONTINGUTS:

Tema 1. Introducció a la tecnologia culinària

- Conceptes bàsics i terminologia de la tecnologia culinària.
- Objectius de la tecnologia culinària.
- Aplicació de la tecnologia culinària en la professió de D-N.

Tema 2. Energies calorífiques per a la transferència de calor. Tipus de Coccions.

- Coccions en medi no líquid.
- Coccions en medi líquid.
- Coccions en medi gras.
- Coccions mixtes.
- Coccions especials.

Tema 3. Modificacions secundàries als processos culinàries

- Modificacions físico-químiques.
- Modificacions nutricionals.

- Modificacions sensorials.
- Tema 4. Tècniques de conservació i regeneració dels aliments.
Tema 5. Aplicació de la tecnologia culinària per a la obtenció de:
- Salses i elements de lligam.
 - Modificacions energètico-nutricionals.

AVALUACIÓ:

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

Període ordinari que es realitzarà dins el període lectiu.

Període d'avaluació complementària.

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

- Examen final teoria: 50% (Recuperable)

- Examen final pràctic: 15% (No recuperable)

- Avaluació continuada de les activitats dirigides i autònomes: 35%

o Resolució d'exercicis: 20% (No recuperable)

o Assistència i desenvolupament de sessions pràctiques: 15% (No recuperable)

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

2. Període d'avaluació complementària:

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

Important:

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

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

BIBLIOGRAFIA:

- Coenders, A. La Química culinaria: estudio de lo que les sucede a los alimentos antes, durante y después de cocinados. Zaragoza: Ed. Acribia, 1996.

- This, H. Tratado elemental de cocina. Zaragoza: Ed. Acribia, 2005.

- Pérez, N.; Mayor, G.; Navarro, V.J. Técnicas culinarias. Madrid: Editorial Síntesis S.A., 2004.

Els professors recomanaran bibliografia complementària específica al llarg del curs.

ASSIGNATURES OPTATIVES