



UNIVERSITAT DE VIC
UNIVERSITAT CENTRAL
DE CATALUNYA

GUIA DE L'ESTUDIANT 2018-2019

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	19
Química dels Aliments	23
Bioestadística i Sistemes d'Informació	27
Bromatologia	31
Estudi del Cos Humà II	35
Nutrició Bàsica	39
Cultura, Societat i Alimentació	44
Psicologia	47
ASSIGNATURES OBLIGATÒRIES DE SEGON CURS	50
Farmacologia	51
Fisiopatologia I	54
Fonaments de la Dietètica	58
Microbiologia Alimentària	62
Dietètica i Cicle Vital	65
Fisiopatologia II	69
Nutrició Avançada	73
Toxicologia i Higiene dels Aliments	77
Bioètica	80
Salut Pública	84
Tecnologia Culinària	88
ASSIGNATURES OBLIGATÒRIES DE TERCER CURS	91
Dietoteràpia I	92
Economia i Màrqueting Aplicat als Serveis d'Alimentació	96
Nutrició Comunitària	99
Restauració Col·lectiva	102
Dietoteràpia II	104
Estratègies d'Educació Alimentària	107
Dietètica Aplicada a la Diversitat	110
Elaboració de Projectes	113
Gestió de la Qualitat	116
Legislació Alimentària	119
Nutrició i Esport	122
ASSIGNATURES OPTATIVES	126

PRESENTACIÓ

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

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

El 2017-2018 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 les 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.

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 laboratori, 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

Titulacions

Graus

- Fisioteràpia
- Infermeria
- Nutrició Humana i Dietètica
- Teràpia Ocupacional

Màsters oficials

- Atenció i Cures Pal·liatives - ICO/UVic-UCC
- Atenció Pal·liativa a Persones amb Malalties Avançades
- Polítiques Socials i Acció Comunitària
- Recerca en Salut

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:
 - Directora: Dra. Emília Chirveches
- Departament de Ciències Socials i del Benestar:
 - Directora: Dra. Ester Busquets
- Departament de Ciències Bàsiques i Metodològiques:
 - Directora: Dra. Montserrat Serra
- 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
- Vicedegana: Dra. Miriam Torres
- Cap d'estudis: Dra. Tamara Gastelaars
- Director del Departament de Ciències de la Salut: Dra. Emília Chirveches
- Directora del Departament de Ciències Socials i del Benestar: Dra. Ester Busquets
- Directora del Departament Ciències Bàsiques i Metodològiques: Dra. Montserrat Serra
- Adjunt a la direcció dels departaments: Sr. Àngel Torres
- Coordinadora de la titulació d'Infermeria: Sra. Eva Rovira
- Coordinador de la titulació de Fisioteràpia: Sr. Carles Parés
- Coordinadora de la titulació de Teràpia Ocupacional: Dra. Judit Rusiñol

- Coordinadora de la titulació de Nutrició Humana i Dietètica: Dra. Anna Vila
- Delegat per a la Recerca: Dr. Javier Jerez
- Delegat del Programa de Doctorat: Dr. Joan Carles Casas
- Coordinador de Formació Continuada: Dr. Jordi Naudó
- Coordinadores de Pràctiques: Sra. Olga Isern i Sra. Anna Escribà
- Coordinadora de Relacions Internacionals i Mobilitat: Sra. Montse Romero

CALENDARI ACADÈMIC

Docència

El curs acadèmic es distribuirà entre el 17 de setembre de 2018 i el 28 de juny de 2019:

- 1r semestre: del 17 de setembre de 2018 a l'1 de febrer de 2019
- 2n semestre: del 4 de febrer de 2019 al 14 de juny del 2019

Vacances de Nadal

- Del 22 de desembre de 2018 al 6 de gener de 2019, ambdós inclosos

Vacances de Setmana Santa

- Del 13 al 22 d'abril de 2019, ambdós inclosos

Dies festius

- 10 de setembre, pont
- 11 de setembre, Diada Nacional de Catalunya
- 12 d'octubre, el Pilar
- 1 de novembre, Tots Sants
- 2 de novembre, pont
- 6 de desembre, dia de la Constitució
- 7 de desembre, pont
- 8 de desembre, la Immaculada Concepció
- 23 d'abril, Sant Jordi
- 1 de maig, Dia del Treballador
- 24 de juny, Sant Joan
- 5 de juliol, Sant Miquel i Festa Major de Vic

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

* Cada curs està organitzat en dos semestres de 30 crèdits cadascun d'ells. La distribució de les assignatures per semestre pot variar segons els cursos acadèmics.

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
Resolució de Casos Complexos	3,0	OB
Pràcticum II	6,0	PE
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, Espanyol

PROFESSORAT

- Eulalia Bosch Presegue
- Jordi Viver Fabregó
- Montserrat Serra Mas

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 procariontes com eucariotes.

RESULTATS D'APRENENTATGE:

- 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%) **IMPORTANT. Degut a que el primer parcial es farà en línia a través del campus s'exigirà una nota mínima de 5 del segon parcial per fer mitjana de les notes de l'assignatura, en cas contrari caldrà presentar-se presencialment a l'avaluació complementària.**
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 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.

També us recordem que dins la **NORMATIVA DELS DRETS I DEURES DELS ESTUDIANTS DE LA UNIVERSITAT DE VIC** (Aprovada pel Consell de Direcció de la Universitat de Vic del 23 de juny de 2009), hi ha contemplada com a falta "molt greu" art. 9: La suplantació de personalitat en actes relacionats amb l'àmbit acadèmic, així com les respectives sancions (article 15).

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

- Feduchi Canosa E., Romero Magdalena, C., Yáñez Conde, E., Blasco Castiñeyra, I., García-Hoz Jiménez, C. (2015). *Bioquímica: Conceptos esenciales* (2 ed.). Madrid: Médica Panamericana.
- Tymoczko, J.L., Berg, J.M., Stryer, L. (2014). *Bioquímica: Curso básico* (1 ed.). Barcelona: Editorial Reverté.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA

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

English for Health Sciences

Tipologia: Formació Bàsica (FB)

Crèdits: 6,0

Llengua d'impartició: Anglès

PROFESSORAT

- Josefina Guix Soldevila
- Vanesa Torres Cano

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

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: 15% Recuperable

Exam 2: 25% Recuperable

Project 1: 10% No recuperable

Listening: 15% No recuperable

Writing 10% No recuperable

Project 2: 10%. No recuperable

Speaking 15% No Recuperable

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

Observació: En el cas dels estudiants que segueixen la modalitat semipresencial, per poder fer la mitjana entre els diferents elements d'avaluació, cal tenir aprovada l'activitat d'avaluació que es realitza presencialment en les dates oficials publicades en el Campus Virtual.

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: 15%

Exam 2: 25%

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

- Murphy, Raymond (2010). *English Grammar in Use*: - (3 ed.). Cambridge: Cambridge University Press.
- Mann, Malcom; Taylore-Knowles, Steve (2011). *Destination B2*: - (1 ed.). Oxford: MacMillan.
- Baumruková, Irena (2016). *English for Nutritionists*: - (1 ed.). Bloomington-Indiana: Xlibris.
- Jones, Bob; Simmonds, Brent (2012). *Eatwell*: - (1 ed.). Nagoya: Perceptia Press.
- Bradley, Robin A. (2004). *English for Nursing and Health Care*: - (1 ed.). Milano: Mc Graw-Hill.

Estudi del Cos Humà I

Tipologia: Formació Bàsica (FB)

Crèdits: 6,0

Llengua d'impartició: Català, Espanyol

PROFESSORAT

- Elisabet Dachs Cabanas
- Eulalia Bosch Presegue

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

Bàsiques

- Demostrar posseir i comprendre coneixements en una àrea d'estudi que parteix de la base de l'educació secundària general, que se sol trobar en un nivell que, si bé 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:

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

Examen parcial 1: 30% (recuperable).
Examen parcial 2: 40% (recuperable).
Preguntes a desenvolupar i activitats de reflexió: 25% preguntes (no recuperables)
Activitats: 5% (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.

Es recuperaran les activitats o proves que no s'hagin superat satisfactòriament en el període ordinari, sempre i quan no representi més del 50% de l'assignatura.

Els estudiants que cursen l'assignatura en format semipresencial estan obligats a aprovar l'examen que es fa presencialment. I en cas d'haver d'anar a la recuperació, aquesta també serà presencial.

Important:

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

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

Química dels Aliments

Tipologia: Obligatòria (OB)

Crèdits: 6,0

Llengua d'impartició: Català, Espanyol

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 dels temes 3 i 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:

- Els alumnes semipresencials faran l'examen de l'activitat 1 on-line.
- A l'examen final es farà l'examen de l'activitat 2 i serà presencial per a tots els alumnes
- A l'examen del període complementari tan sols es podrà recuperar una sola de les activitats recuperables (activitat 1 o 2) i serà presencial per a tots els alumnes.
- 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 nota de pràctiques es guarda un any.
- La no assistència a una sessió de pràctiques implica un zero en l'avaluació d'aquesta pràctica.
- Un exercici proposat i lliurat fora de termini tan sols pot valdre un 50% del total assignat a aquest exercici.

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'obté la nota de l'assignatura ponderant, amb els percentatges respectius, les mitjanes aritmètiques de les diferents activitats.
- L'estudiant tindrà l'opció de tornar-se a examinar de les proves recuperables suspeses. Les proves de recuperació es 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 Bàsica

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

- Belitz, H. D.; Grosch, W. (1998). *Química de los alimentos* (4 ed.). Saragossa: Acribia.

Bioestadística i Sistemes d'Informació

Tipologia: Formació Bàsica (FB)

Crèdits: 6,0

Llengua d'impartició: Català, Espanyol

PROFESSORAT

- Eva Cirera Viñolas

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

Bàsiques

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

Transversals

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

CONTINGUTS:

Tema 1: La recerca en Salut

1.1: El mètode científic:

Etaques en el procés de la investigació i aportació de l'Estadística.

Els articles originals: estructura i lectura crítica d'articles.

1.2: Sistemes d'Informació en Salut:

Iniciació a la cerca bibliogràfica i 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: 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 3: Estadística Inferencial

Teoria de mostres. Estimació puntual i per interval

Els tests d'hipòtesi. Comparança de proporcions. Comparança de mitjanes. Correlació i Regressió

Ús de paquets estadístics per a l'anàlisi inferencial: SPSS.

Elaboració de l'informe de resultats Inferencial.

AVALUACIÓ:

PROVES INDIVIDUALS:

Prova on-line de Sistemes de la Informació (Tema 1): 5% (No Recuperable)
Prova escrita d'Estadística Descriptiva (Tema 2): 20% (Recuperable)
Prova escrita d'Estadística Inferencial (Tema 3): 40% (Recuperable)
Proves on-line de SPSS: 10% (No Recuperable)

ACTIVITAT EN GRUP:

Elaboració d'un pòster científic i presentació oral: 20% (No Recuperable)

PARTICIPACIÓ INDIVIDUAL:

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

QUALIFICACIÓ FINAL DEL PERIODE ORDINARI:

Es calcula fent la mitjana ponderada de totes les activitats i s'allibera l'assignatura si s'obté una nota superior o igual a 5 sobre 10.

Aquelles activitats de l'avaluació no presentades constaran com a 0.

Per tal de poder calcular la nota final (mitjana ponderada de les activitats), és necessari obtenir una nota mínima de 3,5 sobre 10 a les proves dels temes 2 i 3 d'Estadística Descriptiva i Inferencial respectivament.

QUALIFICACIÓ FINAL D'AVAUACIÓ COMPLEMENTÀRIA:

L'estudiant podrà ser avaluat de nou d'aquelles tasques, activitats o proves que no s'hagin superat satisfactòriament en el marc del període ordinari. L'avaluació en aquest segon període no pot suposar més del 50% de la nota final de l'assignatura, per tant, només és recuperable UN dels dos controls dels temes 3 i 4 d'Estadística Descriptiva i Inferencial, respectivament. Com en el període ordinari, per tal de poder calcular la nota final, és necessari obtenir una nota mínima de 3,5 sobre 10 dels temes 2 i 3 d'Estadística Descriptiva i Inferencial, respectivament.

La nota final es calcula fent la mitjana ponderada de totes les activitats, emprant la qualificació més alta entre l'ordinària i la complementària, i s'aprova l'assignatura si s'obté una nota final superior o igual a 5 sobre 10.

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

Important: El plagi o la còpia de treball aliè són penalitzats a totes les universitats i, segons la normativa de drets i deures dels i 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.

També us recordem que dins la NORMATIVA DELS DRETS I DEURES DELS ESTUDIANTS DE LA UNIVERSITAT DE VIC (Aprovada pel Consell de Direcció de la Universitat de Vic del 23 de juny de 2009), hi ha contemplada com a falta "molt greu" art. 9: La suplantació de personalitat en actes relacionats amb l'àmbit acadèmic, així com les respectives sancions (article 15).

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

- Cobo, E., MUñoz,P., González, JA (2008). *Bioestadística para no estadísticos: Bases para interpretar artículos científicos* (1 ed.). Barcelona: Elsevier España.
- Martínez, MA., Sánchez A. (2014). *Bioestadística amigable* (3 ed.). Barcelona: Elsevier España.
- Sentís, J., Pardell, H., Cobo,E., Canela, J (2003). *Bioestadística* (3 ed.). Barcelona: Elsevier Masson.
- Petrie,A., Sabin, C. (2009). *Medical statistics at a glance* (3 ed.). Chichester: Wiley-Blackwell.
- Norman,G., Streiner,D. (1996). *Bioestadística* (1 ed.). Madrid: Geoffrey R. Norman, David L. Streiner.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA

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

Bromatologia

Tipologia: Obligatòria (OB)

Crèdits: 6,0

Llengua d'impartició: Català, Espanyol

PROFESSORAT

- Anna Maria 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 apteixen 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 conviure 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

Noves tendències en 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 i altres aliments

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

Altres aliments

Unitat 4. 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 complementària.

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

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 (20% de la NF).

- 2n parcial (20% de la NF).

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)

- Participació, informes parcials i seguiment del treball en grup (5% de la NF)

- Memòria final (10% de la NF)

- Exposició i defensa oral (5% de la NF)

Activitat 3: Pràctiques (10% de la NF. Activitat no recuperable - Assistència obligatòria)

- Informes previs i qüestionaris de pràctiques (10% de la NF)

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

- Ex 1: Característiques i components dels aliments (10% de la NF)

- Ex 2: Etiquetatge (5% de la NF)

- Ex 3: Aliments origen animal (10% de la NF)

- Ex 4: Aliments origen vegetal (5% de la NF)

- Qüestionaris i exercicis d'autoavaluació (voluntaris, sense ponderació)

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

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

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.

També us recordem que dins la **NORMATIVA DELS DRETS I DEURES DELS ESTUDIANTS DE LA UNIVERSITAT DE VIC** (Aprovada pel Consell de Direcció de la Universitat de Vic del 23 de juny de 2009), hi ha contemplada com a falta "molt greu" art. 9: La suplantació de personalitat en actes relacionats amb l'àmbit acadèmic, així com les respectives sancions (article 15).

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

- Eduardo Mendoza Martínez ; María de la Concepción Calvo Carrillo (2010). *Bromatología : composición y propiedades de los alimentos* : (1 ed.). Mexico: Mc Graw Hill, .
- Güenter Vollmer ... [et al.] (1999). *Elementos de bromatología descriptiva*: (1 ed.). Zaragoza: Acribia .
- Werner Baltes (2006). *Química de los alimentos* : (1 ed.). Zaragoza: Acribia.
- Astiasarán, I., Martínez, A. (2000). *Alimentos: Composición y propiedades*: (1 ed.). Madrid: Ed. McGraw-Hill.
- Farran, A., Zamora, R., Cervera, P. (2004). *Tablas de composición de alimentos: CESNID* (2 ed.). Barcelona: McGraw-Hill-Interamericana.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA

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

Estudi del Cos Humà II

Tipologia: Formació Bàsica (FB)

Crèdits: 6,0

Llengua d'impartició: Català, Espanyol

PROFESSORAT

- Helena Grau Clopes
- Montserrat Serra Mas
- Xavier Fernández Sala
- Xavier Jordana Comín

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

Bàsiques

- Demostrar posseir i comprendre coneixements en una àrea d'estudi que parteix de la base de l'educació secundària general, que se sol trobar en un nivell que, si bé 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 complementaria.

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

Examen parcial 1: 30% recuperable

Examen parcial 2: 40% recuperable **IMPORTANT PER A LA MODALITAT SEMIPRESENCIAL. Degut a que el primer parcial es farà en línia a través del campus s'exigirà una nota mínima de 5 del segon parcial per fer mitjana de les notes de l'assignatura, en cas contrari caldrà presentar-se presencialment a l'avaluació complementària.**

Preguntes integratives: 25% preguntes (No recuperables)

Qüestionaris i activitats: 5% (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. Els exàmens que es realitzin en línia per a fer mitjana requeriràn que **s'aprovi** l'avaluació presencial de final de curs.

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.

També us recordem que dins la **NORMATIVA DELS DRETS I DEURES DELS ESTUDIANTS DE LA UNIVERSITAT DE VIC** (Aprovada pel Consell de Direcció de la Universitat de Vic del 23 de juny de 2009), hi ha contemplada com a falta "molt greu" art. 9: La suplantació de personalitat en actes relacionats amb l'àmbit acadèmic, així com les respectives sancions (article 15).

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA

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

Nutrició Bàsica

Tipologia: Obligatòria (OB)

Crèdits: 6,0

Llengua d'impartició: Català, Espanyol

PROFESSORAT

- Blanca Ribot Serra
- Glòria Gómez López
- 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 repercuteixen en el funcionament de l'organisme humà i en l'estat de salut de les persones.
- Conèixer les funcions dels diferents nutrients en l'organisme humà i relacionar-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.
- Descrui 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 inclouin 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'al·letament.
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 i quan no suposin més d'un 50% de la nota.

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 que es recuperin no suposi més del 50% de la nota final.

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

IMPORTANT

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

També us recordem que dins la **NORMATIVA DELS DRETS I DEURES DELS ESTUDIANTS DE LA UNIVERSITAT DE VIC** (Aprovada pel Consell de Direcció de la Universitat de Vic del 23 de juny de 2009), hi ha contemplada com a falta "molt greu" art. 9: La suplantació de personalitat en actes relacionats amb l'àmbit acadèmic, així com les respectives sancions (article 15).

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA

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

Cultura, Societat i Alimentació

Tipologia: Formació Bàsica (FB)

Crèdits: 6,0

Llengua d'impartició: Català, Espanyol

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'APRENTATGE:

- 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.
- Compren 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.
- Analitza les situacions des d'una perspectiva global i integral posant en relació els elements socials, culturals, econòmics i polítics segons correspongui.

COMPETÈNCIES

Específiques

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

Bàsiques

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

Transversals

- 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:

- Activitats individuals (55% de la nota final de l'assignatura/ no recuperable)
- Prova escrita (45% 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.

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

Important:

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

- Aguirre, P. (2010). *Ricos flacos y gordos pobres: la alimentación en crisis* (1 ed.). Buenos Aires: Capital Intelectual.
- Carrasco, S (1992). *Antropologia i alimentació: Una proposta per a l'estudi de la cultura alimentària* (1 ed.). Bellaterra: Universitat Autònoma de Barcelona.
- Germov, J.; Williams, L. (2004). *A sociology of food and nutrition: The social appetite* (1 ed.). Oxford: Oxford University Press.
- Contreras, J.; Gracia, M. (2005). *Alimentación y cultura: Perspectivas antropológicas* (1 ed.). Barcelona: Ariel.
- Fischler, C. (1995). *El (h)omnívoro: .* (1 ed.). Barcelona: Anagrama.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA

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

Psicologia

Tipologia: Formació Bàsica (FB)

Crèdits: 6,0

Llengua d'impartició: Català, Espanyol

PROFESSORAT

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

Bàsiques

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

Transversals

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

CONTINGUTS:

Mòdul 1. Psicologia general: Models teòrics i salut mental

Tema 1. Introducció a la psicologia

Tema 2. Model Psicoanalític

Tema 3. Model Humanista

Tema 4. Model Sistèmic

Tema 5. Model Cognitiu-Conductual

Mòdul 2. Psicologia de la Salut

Tema 1. Introducció a la Psicologia de la Salut

Tema 2. Afrontament i maneig del diagnòstic: males notícies

Tema 3. Pèrdues i dol

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. Totes les activitats formatives són avaluable.

*Obervació: En el cas dels estudiants que segueixen la **modalitat semipresencial**, per poder fer la mitjana entre els diferents elements d'avaluació, cal tenir aprovada l'activitat d'avaluació que es realitza presencialment en les dates oficials publicades en el Campus Virtual.*

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 de validació competencial 1 (Recuperable) (RA1, RA4, RA5)

25% Prova de validació competencial 2 (Recuperable) (RA1, RA2, RA3, RA4, RA5)

25% Treball Psicologia evolutiva : 15% Treball escrit i 10% Exposició oral (No Recuperable) (RA2, RA4)

20% Activitats formatives avaluatives (A) (No recuperable) (RA1, RA3, RA4, RA5)

5% Participació a l'aula presencial/virtual (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 tingui aprovat un mínim del 50% de les activitats avaluatives 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

- Puente, A. (2011). *Psicología contemporánea básica y aplicada*. (1 ed.). Madrid: Pirámide.
- Worden, W.J. (2010). *El tratamiento del duelo: Asesoramiento psicológico y terapia*. (1 ed.). Barcelona: Paidós.
- Buckman, R. (1998). *Com donar males notícies* (1 ed.). Vic: Eumo.
- Bayés, R. (2009). *Una Introducció al mètode científic en psicologia*. (1 ed.). Girona: Documenta Universitària .
- Dixon, S. (2006). *Encounters with children: pediatric behavior and development*. (1 ed.). Philadelphia: Mosby Elsevier.

BIBLIOGRAFIA Complementària

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

ASSIGNATURES OBLIGATÒRIES DE SEGON CURS

Farmacologia

Tipologia: Obligatòria (OB)

Crèdits: 3,0

Llengua d'impartició: Català, Espanyol

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.
- Elabora 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'índole social, científica o ètica en l'àmbit de la Nutrició Humana i Dietètica

COMPETÈNCIES

Específiques

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

Bàsiques

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

Transversals

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

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
 - Hipolipemians
- 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 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 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 no representin més del 50% de la nota final de l'assignatura.

Important:

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

- Florez, J., Armijo, J.A., i Mediavilla, A. (2014). *Farmacología humana* (6 ed.). Barcelona: Elsevier.
- Katzung, B. G., Masters. S.B., i Trevor. A.J. (2010). *Farmacología básica y clínica* (11 ed.). Mèxic: Mc Graw Hill.
- Duran, M., Mestres, C. (2012). *Farmacología en nutrición* (1 ed.). Madrid: Médica panamericana.

Fisiopatologia I

Tipologia: Formació Bàsica (FB)

Crèdits: 6,0

Llengua d'impartició: Català, Espanyol

PROFESSORAT

- Elvira Català March
- 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'esòfag
3. Patologia de l'estómac. Dispèpsia, ulcus i càncer.
4. Malalties del fetge (I). Esteatosi. Hepatitis.
5. Malalties del fetge (II). Cirrosi. Hipertensió portal.
6. Patologia de les vies biliars. Dispèpsia biliar. Colelitiasi. Coledocolitiasi.
7. Pancreatitis aguda i crònica. Fibrosi quística del pàncrees. Càncer de pàncrees.
8. Diarrea aguda i crònica. Malabsorció intestinal.
9. 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. Adenohipòfisi i neurohipòfisi.
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 + 2 + 5 (40 % de la nota final de l'assignatura / **recuperable**)

Avaluació mòduls 3 + 4 (30 % de la nota final de l'assignatura / **recuperable**)

Assistència i participació a classe (10 % de la nota final de l'assignatura / **no recuperable**)

Resolució de casos clínics (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. No es pot recuperar més del 50 % de l'assignatura. En cas de tenir les dues avaluacions suspeses es podrà recuperar la de nota més baixa.

Important:

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

- Sisinio de Castro; J.L. Perez Arellano (2013). *Manual de Patologia General.: Sisinio de Castro* (7 ed.). Barcelona: Masson.
- Port, C.M. (2014). *Fisiopatología: Alteraciones de la salud. Conceptos básicos* (9 ed.). Filadelfia. USA: LIPPINCOTT WILLIAMS AND WILKINS. WOLTERS KLUWER HEALTH.
- Laso, FJ (2015). *Introducción a la medicina clínica: Fisiopatología y semiología* (3 ed.). Barcelona: Masson.
- Tortora, GJ (2013). *Principios de anatomía y fisiología: Anatomía y Fisiología* (13 ed.). Madrid: Panamericana.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA

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

Fonaments de la Dietètica

Tipologia: Obligatòria (OB)

Crèdits: 6,0

Llengua d'impartició: Català, Espanyol

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 i l'aplicació de les racions alimentàries i les mesures casolanes de consum habitual del nostre entorn.
- Conèixer les bases de l'alimentació saludable.
- Adquirir habilitat en la calibració de dietes.
- Proposar pautes d'alimentació saludable per a l'individu adult sa sobre la base de les recomanacions nutricionals.
- Planificar consells i recomanacions alimentàries per a individus sans.

RESULTATS D'APRENTATGE:

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.
- 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 dietètic-nutricionals dels individus sans (població infantil, dones embarassades, esportistes...) i/o malalts.

Bàsiques

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

Transversals

- 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 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. Bases de l'alimentació saludable.
Alimentació saludable en l'adult sa. Ingestes i recomanacions dietètiques. Guies alimentàries. Dieta Mediterrània.

Tema 4. Procés d'atenció dietètica.
Concepte, fases, desenvolupament i aplicació.

Tema 5. Valoració de l'estat nutricional de l'individu.

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

Tema 6. Planificació dietètica.
Planificació dietètica en l'edat adulta. Equilibri qualitatiu i quantitatiu. Metodologies de calibració de dietes.

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:

- Exàmes (40% de la nota final / recuperables):

Examen parcial (20% de la nota final de l'assignatura)

Examen final (20% de la nota final de l'assignatura)

- Resolució d'exercicis i casos (A1-A2-A3-A4: 40% de la nota final de l'assignatura / no recuperable). Cada activitat 10% de la nota final

- Calibració de dietes (A5-A6: 20% de la nota final de l'assignatura / recuperable). Cada activitat 10% de la nota final

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. (2017). *Tratado de Nutrición: Tomo IV: Nutrición Humana en el Estado de Salud* (3 ed.). Madrid: Médica Panamericana..
- Farran, A., Zamora, R., Cervera, P. (2004). *Tablas de composición de alimentos: CESNID* (2 ed.). Barcelona: McGraw-Hill-Interamericana.

- Russolillo, G., Marques, I. (2011). *Sistema de intercambios para la confección de dietas y planificación de menús* (1 ed.). Pamplona: DL.
- Cuervo, M ... (2010). *Ingestas Dietéticas de Referencia (IDR) para la población española: Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética (FESNAD)* (1 ed.). Pamplona: EUNSA.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA

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

Microbiologia Alimentària

Tipologia: Obligatòria (OB)

Crèdits: 3,0

Llengua d'impartició: Català, Espanyol

PROFESSORAT

- Anna Maria 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.

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. Introducció
 - Principals fonts dels microorganismes
 - Naturalitat 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
 - Microbioma
 - Probiòtics i Estarters
 - 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 (20 % de la NF)
2. 2n Parcial (20 % de la NF)

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

Activitat 2: Qüestionaris de seguiment de teoria , exercicis i pràctiques (20% de la NF de l'assignatura/ no recuperable)

Activitat 3: Exercicis (30% de la NF de l'assignatura/no recuperable)

Activitat 4: Informe de pràctiques (8 % de la NF de l'assignatura/ no recuperable)

Activitat 5: Participació (2 % 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

- Jay, J.M. (2009). *Microbiologia moderna de los alimentos: Microbiologia moderna de los alimentos* (5 ed.). Zaragoza: Acribia.
- Prescott, LM, et al, (2004). *Microbiologia: M* (2 ed.). Madrid: Mac Graw_hill Interamericana.
- Willey, J M, Sherwood, L, M (2009). *Microbiologia: Microbiologia de Prescott* (7 ed.). Madrid: Mac Graw Hill.
- Mossel, D, A, A, Moreno Garcia, B, (2003). *Microbiologia de los alimentos: Fundamentos ecologicos para garantizar y comprobar la integridad microbiológica* (2 ed.). Zaragoza: Acribia.
- Hernández Urzua, M.A. (2016). *Microbiologia de los alimentos: Fundamentos y aplicaciones en ciencias de la salud* (1 ed.). Madrid: Editorial mèdica panamericana.

Dietètica i Cicle Vital

Tipologia: Obligatòria (OB)

Crèdits: 6,0

Llengua d'impartició: Català, Espanyol

PROFESSORAT

- 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. Avalua i calcula els requeriments nutricionals en situació de salut i malaltia en qualsevol etapa del cicle vital.
3. Coneix, detecta precoçment i avalua les desviacions per excés o defecte, quantitatives i qualitatives, del balanç nutricional.
4. 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.
5. Identifica els problemes dietètico-nutricionals del apcient, així com els factors de risc i les pràctiques inadequades.
6. Interpreta i integra les dades clíniques, bioquímiques i farmacològiques en la valoració nutricional de l'usuari i en el seu tractament dietètic-nutricional.

7. Desenvolupa i implementa plans de transició dietètico-nutricional.
8. Prescriu el tractament específic, corresponent a l'àmbit de competència del D-N.
9. Té el maneig de les eines bàsiques en TIC, utilitzades en el camp de l'alimentació, nutrició i dietètica.
10. Aplica els seus coneixements en matèria de recerca bàsica per la cerca d'informació científica i actualitzada relacionada amb l'alimentació saludable adaptada a diferents perfils d'usuaris.
11. Aplica els fonaments de la reflexió crítica en els processos vinculats a l'exercici de la professió.

COMPETÈNCIES

Generals

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

Específiques

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

Bàsiques

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

Transversals

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

CONTINGUTS:

Tema 1. Programes informàtics de càlcul nutricional

Eines informàtiques en la valoració i planificació dietètica

Tema 2. Alimentació en el cicle vital de la dona.

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

Tema 3. Alimentació en la lactància i primera infància.

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

Tema 4. Alimentació en l'etapa escolar i adolescència.

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

Tema 5. Alimentació en la vellesa.

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

Planificació dietètica adaptada.

AVALUACIÓ:

Segons la normativa de la UVic aprovada per Consell de Direcció de la 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 (40% de la nota final de l'assignatura / recuperables)

Examen parcial (20% de la nota final de l'assignatura / recuperable)

Examen final (20% de la nota final de l'assignatura / recuperable)

- Resolució d'exercicis (A1-A2: 20% de la nota final de l'assignatura / recuperable)

- Resolució de casos pràctics (A3-A4-A5-A6: 40% de la nota final de l'assignatura / no recuperable)

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

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

- ? Salas-Salvadó, et. al. (2014). *Nutrición y Dietética Clínica* (3 ed.). Barcelona: Elsevier.
- ? Mataix, J. (2015). *Nutrición y Alimentación Humana (vol. 1 y 2)* (2 ed.). Madrid: Ergon.
- ? Mahan, L.K.; Escott-Stump, S. (2001). *Nutrición y dietoterapia de Krause* (10 ed.). Mèxic: McGraw-Hill Interamericana.
- ? Muñoz M.; Aranceta J.; García-Jalón, I. (2004). *Nutrición aplicada y dietoterapia* (2 ed.). Pamplona: Eunsa.
- ? Gil, A. (2017). *Tratado de Nutrición. Tomo IV: Nutrición Humana en el Estado de Salud* (3 ed.).

Madrid: Panamericana.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA

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

Fisiopatologia II

Tipologia: Formació Bàsica (FB)

Crèdits: 6,0

Llengua d'impartició: Català, Espanyol

PROFESSORAT

- 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
- Comprengui 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. Arítmies cardíagues. 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 cardio-respiratori-urinari (35 % de la nota final de l'assignatura/ **recuperable**)

Avaluació mòduls sistema nerviós-pediatria-hematologia (35% de la nota final de l'assignatura/ **recuperable**)

Assistència i participació a classe (10% de la nota final de l'assignatura/ **no recuperable**)

Resolució de casos clínics (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. No es pot recuperar més del 50% de l'assignatura. En cas de tenir les dues avaluacions suspeses es podrà recuperar la que tingui la nota més baixa.

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

Important:

El plagi o la còpia de treball aliè són penalitzats a totes les universitats i, segons la normativa de drets i deures dels i 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, CM (2014). *Fisiopatología: Alteraciones de la salud. Conceptos básicos* (9 ed.). Fildelfia: LIPPINCOTT WILLIAMS AND WILKINS. WOLTERS KLUWER HEALTH.
- Sisinio de Castro; JL Perez Arellano (2013). *Manual de Patología General: Fisiopatología* (7 ed.). Barcelona: Masson.
- Laso, JM (2015). *Introducción a la medicina clínica: Fisiopatología y semiología* (3 ed.). Barcelona: Masson.
- Tortora, GJ (2013). *Principios de anatomía y fisiología: Anatomía y fisiología* (13 ed.). Madrid: Panamericana.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA

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

Nutrició Avançada

Tipologia: Obligatòria (OB)

Crèdits: 6,0

Llengua d'impartició: Català, Espanyol

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

Bàsiques

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

Transversals

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

CONTINGUTS:

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%) **IMPORTANT PER A LA MODALITAT SEMIPRESENCIAL. Degut a que el primer parcial es farà en línia a través del campus s'exigirà una nota mínima de 5 del segon parcial per fer mitjana de les notes de l'assignatura, en cas contrari caldrà presentar-se presencialment a l'avaluació complementària.**
- 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.

També us recordem que dins la **NORMATIVA DELS DRETS I DEURES DELS ESTUDIANTS DE LA UNIVERSITAT DE VIC** (Aprovada pel Consell de Direcció de la Universitat de Vic del 23 de juny de 2009), hi ha contemplada com a falta "molt greu" art. 9: La suplantació de personalitat en actes relacionats amb l'àmbit acadèmic, així com les respectives sancions (article 15).

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

- Gil, Angel (2017). *Tratado de Nutrición: Tomo 2. Bases moleculares de la nutrición*. Recuperat de <http://www.medicapanamericana.com.biblioremot.uvic.cat/visorebookv2/ebook/>
- Gil, Ángel (2017). *Tratado de Nutrición: Tomo 2. Bases moleculares de la nutrición* (3 ed.). Madrid: Medica Panamericana.
- Mestres, Concepció, Duran, Màrius (2012). *Farmacología en Nutrición* (1 ed.). Barcelona: Médica Panamericana.
- Mestres, Concepció, Duran, Màrius (2012). *Farmacología en Nutrición (ebook on line)*. Recuperat de -

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA

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

Toxicologia i Higiene dels Aliments

Tipologia: Obligatòria (OB)

Crèdits: 6,0

Llengua d'impartició: Català, Espanyol

PROFESSORAT

- Elena Hernández del Amo
- 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. Compren 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. Coneix i identifica 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. Infeccions bacterianes de transmissió alimentària.
9. Malalties víriques de transmissió hídrica i/o alimentària.
10. Prions: encefalopaties 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.

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

Important: El plagi o la còpia de treball aliè són penalitzats a totes les universitats i, segons la normativa de drets i deures dels i 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.

També us recordem que dins la **NORMATIVA DELS DRETS I DEURES DELS ESTUDIANTS DE LA UNIVERSITAT DE VIC** (Aprovada pel Consell de Direcció de la Universitat de Vic del 23 de juny de 2009), hi ha contemplada com a falta "molt greu" art. 9: La suplantació de personalitat en actes relacionats amb l'àmbit acadèmic, així com les respectives sancions (article 15).

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

- CAMEAN, A.M., REPETO, M. et. al. (2006). *Toxicología Alimentària*. (1 ed.). Madrid: Díaz de Santos.
- D?MELLO, J.P.F., et. al. (2003). *Food Safety. Contaminants and Toxins*. CABI Publishing, Edimburg. (1 ed.). Edimburg: CABI Publishing.
- ELEY, A.R. (1994). *Intoxicaciones alimentarias de etiología microbiana* (1 ed.). Zaragoza: Acribia.
- GREIM, H. (2008). *TOXICOLOGY AND RISK ASSESSMENT: A COMPREHENSIVE INTRODUCTION* (1 ed.). Chichester, England: JOHN WILEY & SONS. .

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA

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

Bioètica

Tipologia: Formació Bàsica (FB)

Crèdits: 6,0

Llengua d'impartició: Català, Espanyol

PROFESSORAT

- Ester Busquets Alibés
- Sergio Ramos Pozon

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'abordan 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 complementaria.

Període ordinari: Avaluació cotinuada de les activitats següents:

- 1) Activitats de lectura crítica (25%): Hi haurà 2 activitats de lectura crítica. (Els dies s'indiquen en el pla de treball). [Aquesta part és recuperable]
- 2) Activitats pràctiques (20%): Hi haurà 2 activitats de resolució de casos pràctics. (Els dies s'indiquen en el pla de treball). [Aquesta part NO és recuperable]
- 3) Prova parcial (15%): Serà sobre els temes 1, 2, 3 i 4 del programa. [Aquesta part NO és recuperable]
- 4) Prova de síntesi i continguts integrats (40%): Serà sobre els 12 temes del programa. [Aquesta part és recuperable]

[Les activitats de lectura i les activitats pràctiques, si no es realitzen el dia indicat en el pla de treball no hi ha possibilitat de fer-les posteriorment, si no es fan es posarà un 0 de nota].

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

- Casado, M. (Ed) (2015). *Bioética, derecho y sociedad*: - (1 ed.). Madrid: Trotta.
- Gracia, D., Júdez, J. (Eds) (2004). *Ética en la práctica clínica*: - (1 ed.). Madrid: Triacastela.
- Sánchez González, M.A. (2012). *Bioética en ciencias de la salud*: - (1 ed.). Barcelona: Elsevier-Masson.
- Sasia, P.M. (Coord) (2018). *La perspectiva ética*: - (1 ed.). Madrid: Tecnos.
- RAMOS POZÓN, SERGIO (2018). *Bioética: una reflexión necesaria para las decisiones que más importan* (1 ed.). BARCELONA: Plataforma editorial.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA

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

Salut Pública

Tipologia: Obligatòria (OB)

Crèdits: 6,0

Llengua d'impartició: Català, Espanyol

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.

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

També us recordem que dins la **NORMATIVA DELS DRETS I DEURES DELS ESTUDIANTS DE LA UNIVERSITAT DE VIC** (Aprovada pel Consell de Direcció de la Universitat de Vic del 23 de juny de 2009), hi ha contemplada com a falta "molt greu" art. 9: La suplantació de personalitat en actes relacionats amb l'àmbit acadèmic, així com les respectives sancions (article 15).

Important:

El plagi o la còpia de treball aliè són penalitzats a totes les universitats i, segons la normativa de drets i deures dels i 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* (0 ed.). Granada: EASP.
- De la Rosa, M.; Prieto, J.; Navarro, J.M. (2011). *Microbiología en Ciencias de la Salud. : Conceptos y Aplicaciones*. (3 ed.). Barcelona: Elsevier.
- Hernández-Aguado, I. (dir.) (2011). *Manual de epidemiología y salud pública: : para grados en ciencias de la salud*. (2 ed.). Madrid: Panamericana, cop..
- Martín Zurro, A.; Cano, J.F.; Badia, J. (2014). *Atención Primaria.: Atención Primaria*. (7 ed.). Barcelona: Elsevier.
- Piedrola Gil, et. al. (2016). *Medicina Preventiva y Salud Pública. : Medicina Preventiva y Salud Pública..* (14 ed.). Barcelona: Elsevier Masson. .

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA

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

Tecnologia Culinària

Tipologia: Obligatòria (OB)

Crèdits: 6,0

Llengua d'impartició: Català, Espanyol

PROFESSORAT

- Blanca Ribot Serra
- Francesc Molera Fabré
- Glòria Gómez López
- Laura Esquiús de la Zarza

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

Bàsiques

- Demostrar posseir i comprendre coneixements en una àrea d'estudi que parteix de la base de l'educació secundària general, que se sol trobar en un nivell que, si bé 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 culinaris

- 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: 40% (Recuperable)

- Examen final pràctic: 20% (No recuperable)

- Avaluació continuada de les activitats dirigides i autònomes: 40%

o Informes de pràctiques i de seminaris: 30% (No recuperable)

o Assistència i desenvolupament de sessions pràctiques i seminaris: 10% (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 BÀSICA

- Bello Gutiérrez, José (2011). *Ciencia y tecnología culinaria* (1 ed.). Leipzig, Germany: Díaz de Santos.

ASSIGNATURES OBLIGATÒRIES DE TERCER CURS

Dietoteràpia I

Tipologia: Obligatòria (OB)

Crèdits: 6,0

Llengua d'impartició: Català

PROFESSORAT

- Anna Vila Martí
- Rosa Maria Burgos Pelaez

OBJECTIUS:

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

Els objectius de l'assignatura seran els següents:

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

RESULTATS D'APRENTATGE:

- 1- Planifica, implanta i avalua dietes terapèutiques per a grups.
- 2- Coneix la organització hospitalària i les diferents fases del servei d'alimentació.
- 3- Coneix les diferents tècniques i productes de suport nutricional bàsic i avançat.
- 4- Desenvolupa i implementa plans de transició dietètico-nutricionals.
- 5- Coneix les tècniques i productes de teràpia mèdica nutricional.

6- Desenvolupa i implementa plans de transició dietètica nutritiva en base a les necessitats dels pacients seguint sempre l'evidència científica.

7- Identifica i utilitza el vocabulari específic en l'àmbit de la nutrició enteral i parenteral.

8- Interpreta la bibliografia científica específica en una segona llengua.

COMPETÈNCIES

Generals

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

Específiques

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

Bàsiques

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

Transversals

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

CONTINGUTS:

MÒDUL 1- Introducció a la dietoteràpia:

1- Introducció a la dietoteràpia. Definicions. Terminologia específica.

2- Restauració hospitalària.

3- Planificació del manual de dietes hospitalàries. Dietes basals. Dietes terapèutiques: qualitatives i quantitatives, de consistència modificada, progressives, específiques per a diferents patologies. Dietes per a proves diagnòstiques.

MÒDUL 2- Nutrició enteral i parenteral:

1- Cribatge i valoració de l'estat nutricional. Particularitats del pacient hospitalitzat. Risc de desenvolupar desnutrició.

2- Requeriments calòrics i proteics. Càlcul de les necessitats. Calorimetria indirecta.

3- Desnutrició—relacionada amb la malaltia. Causes. Prevalença. Conseqüències.

4- Nutrició enteral. Concepte, indicacions i contraindicacions. Tècniques. Vies d'administració.

5- Fórmules de nutrició enteral. Fórmules per situacions específiques.

6- Complicacions de la nutrició enteral. Prevenció i tractament.

7- Seguiment i monitorització de la nutrició enteral.

- 8- Nutrició parenteral. Concepte. Tipus. Indicacions in contraindicacions.
- 9- Tècniques d'infusió de la nutrició parenteral. Vies d'abordatge. Complicacions relacionades amb la col·locació de les vies.
- 10- Solucions de nutrició parenteral. Macronutrients. Micronutrients.
- 11- Formulació de la NP. Solucions de nutrició parenteral en funció de les patologies específiques.
- 12- Control i seguiment de la nutrició parenteral. Complicacions de la nutrició parenteral. Prevenció i tractament.
- 13- Síndrome de realimentació.
- 14- Nutrició artificial domiciliària.
- 15- Organització de les Unitats de nutrició hospitalària.
- 16- Ètica en nutrició artificial.

AVALUACIÓ:

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

Període ordinari que es realitzarà dins el període lectiu.

Període d'avaluació complementària.

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

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

Avaluació continuada de les activitats dirigides i autònomes: 50% de la nota final de l'assignatura/no recuperable

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

2. Període d'avaluació complementària:

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

Important:

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

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

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

- Martínez, A., Astiasarán, I., Muñoz, M., Cuervo, M. (2004). *Alimentación Hospitalaria. : Fundamentos* (1 ed.). Madrid: Díaz de Santos.
- Cuervo, M., Ruíz de la Hera, A. (2004). *Alimentación hospitalaria: Dietas hospitalarias* (1 ed.). Madrid: Díaz de Santos.
- Salas-Salvado, J. (2008). *Nutrición y dietética clínica.:* - (2 ed.). Barcelona: Elsevier.
- Planas, M. (2008). *Conceptos prácticos en nutrición enteral y parenteral* (1 ed.). Barcelona: Ediciones Mayo.
- Gil, A. (2010). *Tratado de Nutrición. Tomo IV. Nutrición Clínica* (2 ed.). Madrid: Editorial Panamericana.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA

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

Economia i Màrqueting Aplicat als Serveis d'Alimentació

Tipologia: Obligatòria (OB)

Crèdits: 3,0

Llengua d'impartició: Català

PROFESSORAT

- Amal Elasri Ejjaberi
- Blanca Ribot Serra

OBJECTIUS:

L'assignatura d'Economia i Màrqueting aplicat als Serveis d'Alimentació pertany a la matèria d'Higiene Alimentària i Gestió de la Qualitat, corresponent a la formació obligatòria del grau en Nutrició Humana i Dietètica.

Els objectius d'aquesta assignatura són:

Entendre els conceptes bàsics relatius al context econòmic i organitzatiu de les empreses i organitzacions públiques i privades.

Distingir les formes jurídiques de les organitzacions.

Interpretar un diagnòstic de la situació econòmica, financera i patrimonial de les organitzacions.

Identificar les estratègies de marketing més adequades per l'organització.

Reconèixer les quatre variables del marketing mix: producte, preu, distribució i comunicació.

RESULTATS D'APRENTATGE:

1- Realitza el càlcul de compte de resultats i el saldo i és capaç d'interpretar un diagnòstic de la situació econòmica, financera i patrimonial de l'entitat.

2- Aplica els seus coneixements per comprendre les decisions que es prenen per aconseguir la supervivència d'una empresa en termes econòmics-financers.

3- Identifica les estratègies de màrqueting més adequades per orientar la companyia cap als nous segments del mercat.

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

COMPETÈNCIES

Generals

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

Específiques

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

Bàsiques

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

Transversals

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

CONTINGUTS:

1. Economia de mercat
 - 1.1. Anàlisi de l'oferta i la demanda
 - 1.2. El concepte d'empresa i d'organització
 - 1.3. L'entorn empresarial i la seva anàlisi
2. Estructura legal de l'empresa
 - 2.1. Funcions bàsiques directives
 - 2.2. Formes jurídiques
3. Anàlisi econòmica de l'organització
 - 3.1. Anàlisi de costos
 - 3.2. El punt d'equilibri
 - 3.3. Introducció al pressupost operatiu
4. Estratègies de marketing
 - 4.1. La funció de marketing a l'empresa
 - 4.2. L'anàlisi de mercat i del consumidor
 - 4.3. El marketing mix

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:

Tres entregues (dues individuals i una grupal) d'exercicis pràctics o de comentaris amb una valoració del 50% de la qualificació total (20% per cadascuna de les entregues; no recuperables); el 50% restant s'obté de la nota de l'examen final (recuperable). La nota de l'examen final ha de ser superior a 4 (la puntuació màxima és de 10) perquè ponderi amb el 50% corresponent a les entregues. Tant els treballs com la prova són obligatoris per a superar l'assignatura. Si no es fa la prova o algun dels treballs, la qualificació final és de "no presentat".

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

- Aguer, M et al. (2012). *Administración y dirección de empresas: teoría y ejercicios resueltos*. (1 ed.). Madrid: Centro de Estudios Ramón Areces.
- Iborra, M. et al. (2014). *Fundamentos de dirección de empresas: conceptos y habilidades* (1 ed.). Madrid: Paraninfo.
- Kotler, P. (2016). *Dirección de marketing* (15 ed.). Madrid: Pearson Educación.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA

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

Nutrició Comunitària

Tipologia: Obligatòria (OB)

Crèdits: 6,0

Llengua d'impartició: Català

PROFESSORAT

- Clara Homs Bassedas
- Eureka Joy Ngo de la Cruz
- Isabel Martorell Marine

OBJECTIUS:

Els objectius generals d'aquesta assignatura són:

- Conèixer les característiques principals de la nutrició comunitària.
- Identificar els àmbits d'actuació i els grups diana de les accions de nutrició comunitària.
- Familiaritzar-se amb les polítiques alimentàries locals, nacionals i internacionals.
- Identificar els principals actors referents en nutrició comunitària a nivell local, nacional i internacional.
- Conèixer les etapes i els enfocaments teòrics del disseny d'un programa de nutrició comunitària.
- Identificar el valor i els sistemes d'avaluació dels programes de nutrició comunitària.
- Revisar diferents programes implementats en l'àmbit de la nutrició comunitària.
- Saber recollir i interpretar la informació per resoldre problemes en l'àmbit nutricional, seguint el mètode científic.

RESULTATS D'APRENTATGE:

- Integrar el coneixement del sistema sanitari autonòmic i estatal en les diverses activitats professionals.
- Conèixer les organitzacions i els sistemes de salut nacionals i internacionals, així com les polítiques de salut, fonamentalment els que estem relacionats amb aspectes nutricionals.
- Participar en l'anàlisi, planificació, intervenció i avaluació d'estudis epidemiològics i programes d'intervenció en alimentació i nutrició en diferents àrees.
- Dissenyar i realitzar valoracions nutricionals per identificar les necessitats de la població en termes d'alimentació i nutrició, així com identificar els determinants de salut nutricional.
- Dissenyar, intervenir i executar programes d'educació dietètica-nutricional i de formació en nutrició i dietètica amb un enfocament comunitari i de salut pública.
- Adquireix la capacitat per intervenir en projectes de promoció, prevenció i protecció amb un enfocament comunitari i de salut pública.
- Col·labora en la planificació de polítiques alimentàries-nutricionals per a l'educació alimentària i nutricional de la població.
- Conèixer els diferents mètodes educatius d'aplicació en ciències de la salut, i aplica adequadament aquestes metodologies educatives, així com les tècniques de comunicació adequada en l'àmbit de l'educació alimentària i nutricional.
- Analitza coneixements propis de l'àmbit i la seva contextualització en entorns nacionals i internacionals.
- Assumir diferents responsabilitats en el treball individual o col·laboratiu i avaluar els resultats obtinguts.

- Elabora informes i documents escrits (principalment de caràcter tècnic) amb correcció ortogràfica i gramatical en català, espanyol i anglès.
- Comunica a tot tipus d'audicions (especialitzades o no) de manera clara i precisa, coneixements, metodologia, idees, problemes i solucions.

COMPETÈNCIES

Específiques

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

- 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:

Bases de la Nutrició Comunitària:

- Determinants de la salut: importància de la promoció de l'alimentació per a la salut de la població.
- Concepte i funcions de la nutrició comunitària.
- Àmbits d'intervenció i grups diana.
- Polítiques alimentàries en l'àmbit internacional, nacional i local.
- Estratègies i programes desenvolupats en nutrició comunitària.
- Estratègies i programes desenvolupats en cooperació nutricional internacional.
- Revisar i contrastar els objectius i l'aplicabilitat de diferents programes de nutrició comunitària.
- Abordatge multidisciplinari dels programes de nutrició comunitària: paper del dietista/nutricionista com agent de salut en un equip de nutrició comunitària.
- Implicació del neuromàrqueting en la societat.
- Teories i models de canvis de conducta.
- Nutrició basada en l'evidència.
- Diversitat cultural: Àfrica del nord i subsahariana, Àsia, Europa de l'Est i Llatinoamèrica.

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 i una convocatòria parcial:

- 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 (20% de la nota final de l'assignatura / no recuperable)
- Examen final (40% de la nota final de l'assignatura/ recuperable)
- Resolució d'exercicis, casos i activitats a l'aula (40% de la nota final de l'assignatura/ no recuperable)

La nota final de l'assignatura serà el resultat de la ponderació de les notes obtingudes en cadascuna de les parts. La puntuació mínima ponderal del examen parcial i final ha de ser de 3,5 punts.

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

- Serra, LL., i Aranceta, J. (2006). *Nutrición y salud pública. Métodos, bases científicas y aplicaciones* (2 ed.). Barcelona: Masson.
- Atanceta-Bartrina, J (2013). *Nutrición Comunitaria* (3 ed.). Barcelona: Masson.

Restauració Col·lectiva

Tipologia: Obligatòria (OB)

Crèdits: 3,0

Llengua d'impartició: Català

PROFESSORAT

- Blanca Ribot Serra
- Vicenç Sellés Borrell

OBJECTIUS:

A l'assignatura de Restauració Col·lectiva es plantejen assolir els següents objectius:

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

RESULTATS D'APRENTATGE:

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

COMPETÈNCIES

Generals

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

Específiques

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

Bàsiques

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

Transversals

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

CONTINGUTS:

1. Restauració col·lectiva

1.1. Conceptes bàsics.

1.2. Planificació de menús per a col·lectivitats.

2. Sistemes de restauració: Tipus de cuines.

3. Espai culinari

3.1. Distribució de l'espai culinari.

3.2. Operacions de manteniment.

3.3. Aspectes normatius.

3.4. Aplicacions pràctiques d'energies alternatives en una espai culinari.

AVALUACIÓ:

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

- Examen final: 40% (Recuperable)
- Avaluació continuada de les activitats: 60% (No recuperable)

BIBLIOGRAFIA Bàsica

- Gil, A (2010). *Tratado de Nutrición. Tomo III: Restauración colectiva social y hospitalaria* (2 ed.). Madrid: Editorial Médica Panamericana.
- Sala, Y., Montañés, J., Reixach, M. (1999). *Restauración colectiva. Planificación de instalaciones, locales y equipamientos*. (1 ed.). Barcelona: Masson.
- Aranceta, J., Pérez, C., Bastida, C. (2004). *Libro blanco de la alimentación de los mayores: Cuestionario para el control de calidad del servicio de restauración y vigilancia nutricional en instituciones geriátricas*. (1 ed.). Madrid: Editorial Médica Panamericana.

Dietoteràpia II

Tipologia: Obligatòria (OB)

Crèdits: 6,0

Llengua d'impartició: Català

PROFESSORAT

- Anna Vila Martí
- Cristina Ferreiro Cassanello
- Glòria Gómez López
- Mireia Arús i Figa

OBJECTIUS:

En aquesta assignatura es desenvoluparan els tractaments dietetico-nutricionals de diferents patologies.

Els objectius a assolir són:

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

RESULTATS D'APRENTATGE:

1. Aplica les bases de la nutrició clínica a la dietoteràpia.
2. Coneix, detecta de forma precoç i avalua les desviacions per excés o defecte, quantitatives i qualitatives del balanç nutricional.
3. Planifica, realitza i interpreta l'avaluació de l'estat nutricional de subjectes i/o grups amb patologia.
4. Identifica els problemes dietetico-nutricionals del pacient així com els factors de risc i les pràctiques inadequades.
5. Elabora i interpreta una història dietètica en individus malalts.
6. Interpreta de forma correcta una història clínica.
7. Interpreta i integra les dades clíniques, bioquímiques i farmacològiques en la valoració nutricional del malalt i en el seu tractament dietètico-nutricional.
8. Planifica, implanta i avalua dietes terapèutiques per a individus.
9. Prescriu el tractament específic corresponent a l'àmbit de competència del dietista-nutricionista.

10. Participa a l'equip multidisciplinar d'una Unitat de Suport Nutricional.

COMPETÈNCIES

Generals

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

Específiques

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

Bàsiques

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

Transversals

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

CONTINGUTS:

1. Introducció. Història clínica i dietètica. Eines per a la valoració nutricional del pacient i interpretació dels resultats. Càlcul dels requeriments nutricionals segons la patologia.

2. Síndrome Metabòlica. Definició, classificació, epidemiologia, etiologia, diagnòstic, complicacions i tractament.

3. Hipertensió arterial. Definició, classificació, epidemiologia, etiologia, diagnòstic, complicacions i tractament.

4. Dislipèmies. Definició, classificació, epidemiologia, etiologia, diagnòstic, complicacions i tractament.

5. Obesitat. Definició, classificació, epidemiologia, etiologia, diagnòstic, complicacions i tractament.

6. Diabetis Mellitus. Definició, classificació, epidemiologia, etiologia, diagnòstic, complicacions i tractament.

7. Malaltia digestiva. Dietoteràpia en la patologia de l'esòfag i estómac. Dietoteràpia en patologia intestinal. Dietoteràpia en el malalt amb patologia hepàtica, biliar i pancreàtica.

AVALUACIÓ:

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

Període ordinari que es realitzarà dins el període lectiu.

Període d'avaluació complementaria.

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

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

Avaluació continuada de les activitats dirigides i autònomes: 50% de la nota final de l'assignatura/no recuperable

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

2. Període d'avaluació complementària:

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

Important:

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

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

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

- Salas-Salvadó, J (2008). *Nutrición y dietética Clínica* (2 ed.). Barcelona: Elsevier.
- Gil, A. (2010). *Tratado de Nutrición. Tomo III* (2 ed.). Madrid: Editorial Médica Panamericana.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA

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

Estratègies d'Educació Alimentària

Tipologia: Obligatòria (OB)

Crèdits: 6,0

Llengua d'impartició: Català

PROFESSORAT

- Alicia García Álvarez
- Blanca Ribot Serra
- Isabel Martorell Marine

OBJECTIUS:

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

Objectius:

- Conèixer les bases i la importància de l'educació alimentària.
- Estudiar eines per l'EEAN
- Conèixer les diferents poblacions de l'EEAN
- Dissenyar, executar i avaluar un programa d'educació alimentària i nutricional.

RESULTATS D'APRENTATGE:

- Dissenyar i realitzar valoracions nutricionals per identificar les necessitats de la població en termes d'alimentació i nutrició, així com identificar els determinants de salut nutricional.
- Dissenyar, intervenir i executar programes d'educació dietètica-nutricional i de formació en nutrició i dietètica amb un enfocament comunitari i de salut pública.
- Col·laborar en la planificació de polítiques alimentàries-nutricionals per a l'educació alimentària i nutricional de la població.
- Conèixer els diferents mètodes educatius d'aplicació en ciències de la salut, i aplica adequadament aquestes metodologies educatives, així com les tècniques de comunicació adequada en l'àmbit de l'educació alimentària i nutricional.
- Analitzar coneixements propis de l'àmbit i la seva contextualització en entorns nacionals i internacionals.
- Assumir diferents responsabilitats en el treball individual o col·laboratiu i avaluar els resultats obtinguts.
- Elaborar informes i documents escrits (principalment de caràcter tècnic) amb correcció ortogràfica i gramatical en català, espanyol i anglès.
- Comunicar tota mena d'audicions (especialitzades o no) de manera clara i precisa, coneixements, metodologia, idees, problemes i solucions.

COMPETÈNCIES

Generals

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

Específiques

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

Bàsiques

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

Transversals

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

CONTINGUTS:

- Característiques principals de l'educació alimentària: Concepte i objectius de l'educació alimentària dins el marc de l'educació per la salut.
- Factors que influencien la conducta alimentària de les persones.
- Estratègies d'educació alimentària: models i teories d'aprenentatge i de canvis de conductes, metodologies educatives i recursos pedagògics.
- Eines i estratègies per a la comunicació
- Disseny i Participació en un programa/intervenció d'educació alimentària:
 - Identificar necessitats grup diana;
 - Establir prioritats;
 - Formular objectius;
 - Determinar activitats i elaboració de recursos;
 - Desenvolupar la intervenció;
 - Seguiment i Avaluació.
- Revisió científica de programes

AVALUACIÓ:

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

- Període ordinari que es realitzarà dins el període lectiu.
- Període d'avaluació complementària.

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

- Activitat sobre els coneixements i conductes: 10% (NO recuperable).
- Activitat sobre els grups diana: 10% (NO recuperable).
- Activitat sobre factors determinants de la conducta alimentària de les persones: 10% (NO recuperable).
- Activitat sobre el disseny i implementació d'una estratègia d'educació alimentària 20% (NO recuperable).
- Activitat sobre la revisió científica de programes: 10% (NO recuperable).
- Examen final: 40% (recuperable).

* Nota mínima aprovatòria de l'examen final: 3,5 punts

2. Període d'avaluació complementària:

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

Important:

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

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

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

- Contento, I.R. (2008). *Nutrition education: linking research, theory, and practice*. Recuperat de <https://pdfs.semanticscholar.org/1773/b36f0733151df83f530a55ff11381d6ab166.pdf>
- Gómez Nomdedeu, C (2012). *La educación nutricional en la prevención y promoción de la salud*. : *Capítol 6*. Recuperat de https://www.kelloggs.es/content/dam/europe/kelloggs_es/images/nutrition/PDF/Manual_Nutricion_Kelloggs_Capitulo_06.pdf
- Köster, EP., Mojet Jos (2006). *Theories of food choice development*. Recuperat de https://www.researchgate.net/publication/40110567_Theories_of_food_choice_development
- Contento IR (2010). *Nutrition Education: Linking Research, Theory, and Practice: Chapter 2. Determinants of food choice and dietary change: implications for nutrition education*. Recuperat de http://samples.jbpub.com/9781284078008/9781284083194_CH02.pdf

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA

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

Dietètica Aplicada a la Diversitat

Tipologia: Obligatòria (OB)

Crèdits: 6,0

Llengua d'impartició: Català

PROFESSORAT

- Blanca Ribot Serra
- Glòria Gómez López

OBJECTIUS:

L'assignatura de Dietètica Aplicada a la Diversitat forma part de la matèria de Dietètica formació obligatòria en el grau en Nutrició Humana i Dietètica.

Els objectius de l'assignatura són:

- Conèixer l'alimentació en el marc de la multiculturalitat.
- Conèixer les diferents formes d'alimentacions alternatives.

RESULTATS D'APRENTATGE:

1. Identifica els problemes dietètico-nutricionals del pacient, així com els factors de risc i les pràctiques inadequades.
2. 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.
3. Compren les desigualtats culturals i socials que poden incidir en els hàbits d'alimentació.
4. Prescriu el tractament específic, corresponent a l'àmbit de competència del D-N.
5. Aplica els seus coneixements en matèria de recerca bàsica per la cerca d'informació científica i actualitzada relacionada amb l'alimentació saludable adaptada a diferents perfils d'usuaris.
6. Aplica els fonaments de la reflexió crítica en els processos vinculats a l'exercici de la professió.
7. Analitza les situacions des d'una perspectiva global i integral posant en relació elements socials, culturals, econòmics i polítics segons correspongui.
8. Recoplia 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 la dietètica.

COMPETÈNCIES

Generals

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

Específiques

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

Bàsiques

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

Transversals

- Actuar amb esperit i reflexió crítics davant el coneixement en totes les seves dimensions. Mostrar inquietud intel·lectual, cultural i científica i compromís cap al rigor i la qualitat en l'exigència professional.
- Projectar els valors de l'emprenedoria i la innovació en l'exercici de la trajectòria personal acadèmica i professional, a través del contacte amb diferents realitats de la pràctica i amb motivació envers el desenvolupament professional.

CONTINGUTS:

- Introducció
- Alimentació i diversitat cultural
 - Fenomen d'aculturació dietètica
 - Hàbits alimentaris en d'altres religions i cultures i problemes nutricionals més freqüents
 - Consell dietètic en diversitat cultural
- Alimentacions alternatives
 - Tipus d'alimentacions alternatives
 - Dietes vegetarianes
 - D'altres tipus de dietes alternatives
 - Dietes miracle

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 (A1 i A2: 20% de la nota final de l'assignatura/ recuperable, 10% cadascun)

Casos pràctics (C1 i C2: 30% de la nota final de l'assignatura/no recuperable, 15% cadascun)

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.

Elaboració de Projectes

Tipologia: Obligatòria (OB)

Crèdits: 6,0

Llengua d'impartició: Català

PROFESSORAT

- Cristina Vaqué Crusellas
- Pere Roura Poch

OBJECTIUS:

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

RESULTATS D'APRENTATGE:

Comprèn i utilitza la terminologia emprada en ciències de la salut.

Participa en l'anàlisi, planificació, intervenció i avaluació d'estudis epidemiològics i programes d'intervenció en alimentació i nutrició en diferents àrees.

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

COMPETÈNCIES

Generals

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

Específiques

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

Bàsiques

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

Transversals

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

CONTINGUTS:

Tema 1. La Recerca en Salut:

La recerca en Nutrició Humana i la Dietètica en el nostre entorn i en l'àmbit internacional.
Aspectes ètics en la investigació en ciències de la salut.

Tema 2: Cerca de la millor evidència:

La revisió bibliogràfica i documental.
Les fonts d'informació.
Ús de Mendeley com a gestor bibliogràfic.

Tema 3: Recerca quantitativa:

Formulació de la pregunta d'estudi.
Objectius, hipòtesis i variables.
Població i mostra.
Tècniques de recollida de dades.
Dissenys d'estudis quantitativs.
Anàlisi de dades quantitatives.
Discussió i divulgació dels resultats d'estudi.

Tema 4: Recerca qualitativa:

Característiques de la investigació qualitativa i diferències amb la quantitativa.
Criteris de rigor i qualitat.
Mètodes d'investigació qualitativs.
Disseny d'estudis qualitativs.
Tècniques de recollida de dades .
Anàlisi de la informació qualitativa.
Discussió i divulgació dels resultats d'estudi.

AVALUACIÓ:

Activitats d'avaluació:

- Lectura crítica d'articles - 10% (5% Part qualitativa - 5% Part quantitativa). Activitat NO recuperable de caràcter individual.
- Tècniques de recollida de dades – 30% (15% Part qualitativa - 15% Part quantitativa). Activitat recuperable en grup.
- Disseny d'un projecte de recerca - 15% (Part quantitativa). Activitat NO recuperable en grup.
- Anàlisi del contingut d'entrevistes – 15% (Part qualitativa). Activitat NO recuperable en grup.
- Examen de coneixements – 30%. Activitat recuperable de caràcter individual.
L'examen serà de tot el temari treballat a l'assignatura.

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

QUALIFICACIÓ FINAL DEL PERIODE ORDINARI: Es calcula fent la mitjana ponderada d'aquests conceptes i s'aprova l'assignatura si s'obté ≥ 5 sobre 10.

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

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-Universitat Central de Catalunya 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 universitat.

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

- Flick, U. (2004). *Introducción a la investigación cualitativa* (1 ed.). Madrid: Morata.
- Denzin, N. K., & Lincoln, Y. S. (1994). *Handbook of qualitative research* (1 ed.). London: Sage Publications.
- Argimon JM, Jiménez J. (2013). *Métodos de investigación clínica y epidemiológica* (4 ed.). Barcelona: Elsevier.
- Green, J., Thorogood, N. (2018). *Qualitative Methods for Health Research* (4 ed.). London: Sage Publications.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA

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

Gestió de la Qualitat

Tipologia: Obligatòria (OB)

Crèdits: 3,0

Llengua d'impartició: Català

PROFESSORAT

- Elisabet Larroya Papell

OBJECTIUS:

L'objectiu principal de l'assignatura és introduir els alumnes en els aspectes bàsics de la Gestió de la Qualitat i la Seguretat Alimentària i en la seva importància en la indústria alimentària, així com donar a conèixer els diferents sistemes per garantir la qualitat en l'empresa agroalimentària.

RESULTATS D'APRENTATGE:

- Utilitzar el llenguatge especialitzat i els conceptes de qualitat de forma apropiada dins el sector alimentari.
- Coneix i implementa el sistema de qualitat total.
- Coneix i implementa el Sistema d'Anàlisi de Riscos i Punts de control Crítics (APPCC).
- Coneix els pre-requisits bàsics d'un sistema APPCC.
- Sap identificar els principals perills físics, químics, biològics i al·lèrgics que poden comprometre la seguretat alimentària.
- Coneix i diferencia els diferents sistemes de gestió de la qualitat.
- Coneix la mecànica d'una auditoria de qualitat.
- Coneix els passos a seguir en cas d'una crisi alimentària.

COMPETÈNCIES

Generals

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

Específiques

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

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:

M1- INTRODUCCIÓ A LA QUALITAT.

M2- GESTIÓ DE LA QUALITAT.

M3- APPCC.

M4- PROGRAMA DE PRE REQUISITS.

M5- SISTEMES DE GESTIÓ DE LA QUALITAT.

M6- AUDITORIES DE QUALITAT.

M7- GESTIÓ CRISIS ALIMENTARIA.

AVALUACIÓ:

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

Període ordinari que es realitzarà dins el període lectiu.

Període d'avaluació complementària.

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

SEMINARIS 10% NF: L'assistència als seminaris és obligatòria. S'haurà de presentar un informe de cadascun d'ells.

S1- 5% NF - No Recuperable.

S2- 5% NF - No Recuperable.

EXERCICIS 45% NF:

E1- 15% NF - Recuperable.

E2- 15% NF - No Recuperable.

E3- 15% NF - No Recuperable.

EXÀMEN 45% NF: Recuperable.

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

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

- CROSBY, PHYLIP B (1990). *PARLEM DE QUALITAT: PARLEM DE QUALITAT* (1 ed.). MÈXIC: ED MC GRAW-HILL.
- Prieto, M. Mouwen, J.M (2008). *Concepto de calidad en la industria agroalimentaria: Concepto de calidad en la industria agroalimentaria* (1 ed.). APR: APR, VOL. 33.
- HARRINGTON, J.H (1993). *MILLORA DELS PROCESSOS DE L'EMPRESA: HARRINGTON, J.H. (1993), MILLORA DELS PROCESS* (1 ed.). BOGOTÀ: McGraw-Hill Interamericana, S.A..

Legislació Alimentària

Tipologia: Obligatòria (OB)

Crèdits: 3,0

Llengua d'impartició: Català

PROFESSORAT

- Carolina Padula Guerra

OBJECTIUS:

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

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

RESULTATS D'APRENTATGE:

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

COMPETÈNCIES

Específiques

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

Bàsiques

- Desenvolupar les habilitats d'aprenentatge necessàries per emprendre estudis posteriors amb un grau alt d'autonomia.
- 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. Nocions bàsiques de dret: Introducció al dret, el dret en un estat modern, la norma jurídica.
2. El dret alimentari: Antecedents històrics. El dret alimentari modern. El dret alimentari nacional.
3. Normativa horitzontal en matèria alimentària: Principis bàsics de legislació alimentària, higiene, seguretat alimentària, Contaminants, Additius, Etiquetatge, Declaracions Nutricionals i de propietats saludables.
4. Normativa vertical en matèria alimentària.
5. Dret alimentari i nutrició: Anàlisi normativa que regula aspectes vinculats a la nutrició.

AVALUACIÓ:

- Avaluació continuada mitjançant 5 exercicis individuals i un treball individual. Els exercicis aporten un 50% de la nota i no son recuperables.
- Prova d'avaluació a final del trimestre. Aporta el 50% de la nota i és recuperable.

BIBLIOGRAFIA Bàsica

- Aranceta Bartrina, J., Amarilla Mateu, N. (2011). *Alimentación y Derecho: Aspectos legales y nutricionales de la alimentación* (1 ed.). España: Editorial Médica Panamericana.
- Rodríguez Fuentes, Vicente (2003). *El Derecho Agroalimentario* (1 ed.). Barcelona: J.M. Bosch Editor.
- Deleuze Isasi, P: (2006). *Legislación Alimentaria: Código Alimentario Español y disposiciones complementarias* (7 ed.). España: Editorial Tecnos.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA

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

Nutrició i Esport

Tipologia: Obligatòria (OB)

Crèdits: 6,0

Llengua d'impartició: Català

PROFESSORAT

- Alba Reguant Closa
- Martí Noguera Soldevila

OBJECTIUS:

L'assignatura de Nutrició i Esport forma part de la matèria de Dietètica dins del bloc de formació obligatòria del Grau en Nutrició Humana i Dietètica.

Els objectius d'aquesta assignatura són:

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

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

RESULTATS D'APRENTATGE:

1. Avalua i calcula els requeriments nutricionals en situació de salut i malaltia en qualsevol etapa del cicle vital.
2. Coneix, detecta precoçment i avalua les desviacions per excés o defecte, quantitatives i qualitatives, del balanç nutricional.
3. 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.
4. Identifica els problemes dietètico-nutricionals del pacient, així com els factors de risc i les pràctiques inadequades.

5. Adquireix habilitats de treball en equip com unitat en la que s'estructuren de forma uni o multidisciplinària i interdisciplinària els professionals i demés personal relacionats amb l'avaluació diagnòstica i tractament de dietètica i nutrició.

6. Prescriu el tractament dietètic adequat en base a les necessitats dels esportistes.

7. Coneix les bases de la nutrició esportiva així com les adaptacions fisiològiques i metabòliques que es produeixen durant la pràctica esportiva.

8. Aplica els seus coneixements en matèria de recerca bàsica per la cerca d'informació científica i actualitzada relacionada amb l'alimentació saludable adaptada a diferents perfils d'usuaris.

9. Aplica els fonaments de la reflexió crítica en els processos vinculats a l'exercici de la professió.

10. Identifica i resol problemes i situacions pròpies del desenvolupament professional tenint en compte les bases de l'emprenedoria.

COMPETÈNCIES

Generals

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

Específiques

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

Bàsiques

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

Transversals

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

CONTINGUTS:

- T1. Introducció a la nutrició esportiva
- T2. Adaptacions fisiològiques i bioquímiques a l'exercici físic (EF)
- T3. Despesa energètica en l'exercici físic
- T4. Necessitats nutricionals en l'exercici físic
 - a) Anamnesi del pacient esportista i/o físicament actiu
 - b) Necessitats de macronutrients
 - c) Necessitats de micronutrients
- T5. Necessitats hídriques en l'exercici físic
- T6. Consideracions especials en població esportista
 - a) Composició corporal
 - b) RED's
- T7. Estratègies d'educació nutricional en l'esportista
- T8. Aplicació de la nutrició esportiva en events esportius
 - a) A petita escala (competicions regionals, etc.)
 - b) A gran escala (mundials, olimpíades, etc.)
 - c) Casos pràctics
- T9. Suplements i ajudes ergonutricionals en l'exercici físic
- T10. Casos pràctics

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 (60% de la nota final de l'assignatura/ no recuperable)

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

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

- Clark, Nancy (2007). *Nancy Clark's food guide for marathoners* (1 ed.). Maidenhead (UK): Meyer & Meyer Sport.
- Daries, Hayley (2012). *Nutrition and Sport for Exercise* (1 ed.). Chichester, West Sussex : Wiley-Blackwell.
- Burke, Louise (2010). *Nutrición en el deporte: un enfoque práctico* (1 ed.). Madrid: Médica Panamericana, cop.
- Baker, L.B.; Jeukendrup, A (2014). *Optimal Composition of Fluid-Replacement beverages*. Recuperat de https://www.researchgate.net/publication/261517517_Optimal_Composition_of_Fluid-Replacement_Beverages
- Impey, S.G.; Hearris, M.A.; Hammond, K.M; Bartlett, J.D.; Louis, J.; Close, G.L.; Morton, J.P. (2018). *Fuel for the Work Required: A theoretical Framework for Carbohydrate Periodization and the Glycogen Threshold Hypothesis*. Recuperat de <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/29453741>

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA

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

ASSIGNATURES OPTATIVES