

# GUIA DE L'ESTUDIANT **2023-2024**

FACULTAT DE CIÈNCIES DE LA SALUT I EL BENESTAR

**GRAU EN NUTRICIÓ HUMANA I DIETÈTICA**



# ÍNDEX

ORGANITZACIÓ DE L'ENSENYAMENT	4
– Objectius generals	4
– Metodologia	4
– Procés d'avaluació	5
PLA D'ESTUDIS	6
ASSIGNATURES OBLIGATÒRIES DE PRIMER CURS	8
– Anglès per a les Ciències de la Salut	8
– Bioquímica	10
– Estudi del Cos Humà I	13
– Química dels Aliments	16
– Cultura, Societat i Alimentació	19
– Psicologia	22
– Bioestadística i Sistemes d'Informació	25
– Bromatologia	28
– Estudi del Cos Humà II	31
– Nutrició Bàsica	34
ASSIGNATURES OBLIGATÒRIES DE SEGON CURS	37
– Farmacologia	37
– Fisiopatologia I	40
– Fonaments de la Dietètica	43
– Microbiologia Alimentària	46
– Bioètica	48
– Salut Pública	51
– Tecnologia Culinària	54
– Dietètica i Cicle Vital	57
– Fisiopatologia II	60
– Nutrició Avançada	63
– Toxicologia i Higiene dels Aliments	66
ASSIGNATURES OBLIGATÒRIES DE TERCER CURS	69
– Dietoteràpia I	69
– Economia i Màrqueting Aplicat als Serveis d'Alimentació	72
– Nutrició Comunitària	74
– Restauració Col·lectiva	77
– Dietètica Aplicada a la Diversitat	79
– Elaboració de Projectes	82
– Gestió de la Qualitat	85
– Legislació Alimentària	88
– Nutrició i Esport	91
– Dietoteràpia II	94
– Estratègies d'Educació Alimentària	97
– Pràcticum I	100
ASSIGNATURES OBLIGATÒRIES DE QUART CURS	102
– Atenció Integrada	102
– Dietoteràpia III	104
– Emprenedoria i Comunicació Estratègica	106
– Noves Tendències en Productes Alimentaris	109
– Resolució de Casos Complexos	111
– Pràcticum II	113
– Pràcticum III	115
– Treball de Fi de Grau	117

ASSIGNATURES OPTATIVES	120
– Ajudes Ergogèniques en l'Esport	120
– Alimentació i Medi Ambient	122
– Dietoteràpia Infantil	124
– E-Salut	126
– Nutrició i Cooperació en Situacions d'Emergències Nutricionals	128
– Psicologia de l'Alimentació	130
– Restauració, Creativitat i Gastronomia	132
– Teràpies Complementàries Aplicades a l'Àmbit de la Dietètica	134

# ORGANITZACIÓ DE L'ENSENYAMENT

## Objectius generals

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

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

## Metodologia

### Els crèdits ECTS

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

### Les competències

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

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

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

### L'organització del treball acadèmic

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

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

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

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

### El pla de treball

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

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

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

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

## Procés d'avaluació

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

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

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

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

Aquesta avaluació contempla dos períodes diferenciats:

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

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

## PLA D'ESTUDIS

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

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

PRIMER CURS			
	Semestre	Crèdits	Tipus
Anglès per a les Ciències de la Salut	1r	6,0	FB
Bioquímica	1r	6,0	FB
Estudi del Cos Humà I	1r	6,0	FB
Química dels Aliments	1r	6,0	OB
Cultura, Societat i Alimentació	1r o 2n	6,0	FB
Psicologia	1r o 2n	6,0	FB
Bioestadística i Sistemes d'Informació	2n	6,0	FB
Bromatologia	2n	6,0	OB
Estudi del Cos Humà II	2n	6,0	FB
Nutrició Bàsica	2n	6,0	OB

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

TERCER CURS			
	Semestre	Crèdits	Tipus
Dietoteràpia I	1r	6,0	OB
Economia i Màrqueting Aplicat als Serveis d'Alimentació	1r	3,0	OB
Nutrició Comunitària	1r	6,0	OB
Restauració Col·lectiva	1r	3,0	OB
Dietètica Aplicada a la Diversitat	1r o 2n	6,0	OB

**TERCER CURS**

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

**QUART CURS**

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

**OPTATIVES - SENSE ITINERARI**

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

# ASSIGNATURES OBLIGATÒRIES DE PRIMER CURS

## Anglès per a les Ciències de la Salut

**Tipologia:** Formació Bàsica (FB)

**Crèdits:** 6,0

**Semestre:** 1r

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

### OBJECTIUS

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

Els objectius d'aquesta assignatura són:

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

### RESULTATS D'APRENTATGE

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

### COMPETÈNCIES

#### Específiques

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

#### Bàsiques

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

#### Transversals

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

### CONTINGUTS

#### Temes

1. Nutrició humana i dietètica
2. El cos humà
3. Menjar. Un fet de la vida
4. Gastronomia i cultura



## 5. Sostenibilitat alimentària

### Desenvolupament del llenguatge

1. Preguntes
2. Temps
3. Llengua aplicada 1
4. Llengua aplicada 2

### AVALUACIÓ

---

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

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

#### Període ordinari

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

- Test d'anglès 1: 15 % (recuperable).
- Test d'anglès 2 15 % (recuperable)
- Projecte 1: 20 % (no recuperable).
- Projecte 2: 20 % (no recuperable).
- Comprensió oral 1: 10 % (no recuperable).
- Comprensió oral 2: 10 % (no recuperable).
- Participació: 10 % (no recuperable).

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

#### Període d'avaluació complementària

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

#### Important

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

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

### METODOLOGIA

---

La metodologia docent es basa en:

1. Sessions amb el grup classe: docència dirigida a tot el grup per transmetre i treballar els continguts de l'assignatura.
2. Sessions de treball dirigit: sessions amb la meitat del grup en què es treballen els continguts des d'un punt de vista pràctic i focalitzat.
3. Tutories: sessions en què es fa el seguiment acadèmic de l'assignatura. Poden ser individualitzades o en grup.
4. Treball personal: temps que l'alumne/a dedica a preparar i fer les activitats proposades en el pla de treball.
5. Es fa una prova de nivell a l'inici de curs per tal de poder comprovar la progressió de l'estudiant.

El pla de treball és l'eina que serveix per planificar el treball que l'estudiant ha de fer al llarg de l'assignatura.

### BIBLIOGRAFIA BÀSICA

---

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

## Bioquímica

**Tipologia:** Formació Bàsica (FB)

**Crèdits:** 6,0

**Semestre:** 1r

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

### PROFESSORAT COL-LABORADOR

— Lluís Pujadas Puigdomènech

### OBJECTIUS

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

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

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

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

### RESULTATS D'APRENTATGE

- RA1. Coneix els fonaments químics, bioquímics i biològics d'aplicació en nutrició humana i dietètica.
- RA2. Explica i relaciona les funcions de les principals biomolècules, de les vies metabòliques i la seva regulació a nivell cel·lular en l'organisme humà.
- RA3. Comprèn els mecanismes moleculars d'emmagatzematge i expressió de la informació hereditària.
- RA4. 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 amb les planificacions i objectius plantejats i estableix mesures de millora individual.
- RA7. Adquireix i demostra coneixements avançats dels aspectes teòrics i pràctics i de la metodologia de treball en l'àmbit de la nutrició humana i dietètica.

### COMPETÈNCIES

#### Específiques

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

#### Bàsiques

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

#### Transversals

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

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

## CONTINGUTS

---

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

## AVALUACIÓ

---

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

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

### Període ordinari

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

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

### **Assistència a les classes pràctiques**

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

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

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

### **Període d'avaluació complementària**

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

### **Important**

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

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

## **METODOLOGIA**

---

### **Modalitat presencial**

- Presentació de continguts amb el grup classe
- Realització d'exercicis a partir dels continguts teòrics presentats a classe (treball autònom i individual)
- Tutories de correcció d'exercicis amb el grup classe
- Pràctiques al laboratori i realització d'exercicis sobre els temes tractats en les pràctiques

### **Modalitat semipresencial**

- Realització d'activitats basades en els temes d'estudi (treball autònom i individual)
- Realització de qüestionaris en línia
- Tutories de correcció d'exercicis amb el grup classe
- Pràctiques al laboratori i realització d'exercicis sobre els temes tractats en les pràctiques

## **BIBLIOGRAFIA BÀSICA**

---

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

## **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA**

---

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

## Estudi del Cos Humà I

**Tipologia:** Formació Bàsica (FB)

**Crèdits:** 6,0

**Semestre:** 1r

Grup	Llengua d'impartició	Professorat
G11, presencial, matí	català	Elisabet Dachs Cabanas Eulalia Bosch Presegue Belén Canet Lorente
G19, semipresencial, matí	espanyol	Belén Canet Lorente Elisabet Dachs Cabanas Eulalia Bosch Presegue

### OBJECTIUS

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

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

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

### RESULTATS D'APRENTATGE

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

### COMPETÈNCIES

#### Específiques

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

#### Bàsiques

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

#### Transversals

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

### CONTINGUTS

1. 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 Immunitari:
- Immunitat innata.
  - Immunitat adaptativa.
  - Antígens i receptors.
  - Processament d'Antígens i memòria immunològica.
9. Sistema locomotor:
- Funcions de l'aparell locomotor
  - Teixit ossi: funcions bàsiques, estructura de l'os, tipus de teixit ossi. ossificació, creixement ossi, remodelació òssia
  - Sistema esquelètic: esquelet axial, esquelet apendicular, articulacions
  - Teixit muscular: contracció muscular, tipus de contraccions i tipus de fibres
  - sistema muscular: tipus de músculs. origen i inserció i acció. Lligament i tendó.
10. Sistema Reproductor
- Generalitats anatòmiques de l'aparell genital masculí
  - Fisiologia de la reproducció masculina: espermatogènesi, control hormonal de l'espermatogènesi. Funcions de les hormones sexuals masculines
  - Generalitats anatòmiques de l'aparell genital femení
  - Fisiologia de la reproducció femenina: ovogènesi. Cicle reproductor femení: regulació hormonal, fases, canvis hormona
  - Glàndules mamàries

## AVALUACIÓ

---

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

Període d'**avaluació ordinària**, que té lloc de forma integrada al procés formatiu i durant el període lectiu.

Període d'**avaluació complementària**, en el qual es pot avaluar l'estudiant altra vegada de les tasques, activitats o proves recuperables que no hagi superat satisfactòriament en el marc del primer període. A més, "en cap cas les activitats de les quals es vulgui pujar la nota no poden suposar més del 50% de la nota final de l'assignatura. Per establir aquesta nota final es prendrà com a referència l'última qualificació obtinguda per l'estudiant."

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

### 1. Avaluació ordinària

#### - Activitats individuals: 60 %

Examen parcial 1: 25 %, recuperable

Examen parcial 2: 25 %, recuperable

Altres activitats individuals: 10 %, no recuperable

#### - Activitats en grup: 40 %

Treball cooperatiu: 25 %, no recuperable

Altres activitats grupals (ABP, experts, ACC, etc.): 15 %, no recuperable

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

- 1.1. Que la nota de **cada examen parcial** sigui igual o superior a **4**
2. Que la **mitjana ponderada de les activitats individuals** sigui igual o superior a **4,5**
3. Que la **mitjana ponderada de totes les activitats** (individual i grupals) sigui igual o superior a **5,0**

· Els estudiants que cursen la **modalitat presencial** tenen tots dos exàmens parcials de forma presencials.

· Els estudiants que cursen la **modalitat semipresencial** fan el primer examen parcial online i el segon examen parcial presencial.

## 2. Avaluació complementària

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

· Les proves d'avaluació complementària són presencials per a totes dues modalitats.

### Important

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

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

## METODOLOGIA

---

- Mínim de presentació de continguts amb el grup classe; els alumnes disposaran de vídeos fets per professors de la Facultat o externs, articles, PDF, etc. S'utilitzaran metodologies que incrementin l'autoaprenentatge i l'autonomia de l'estudiant, per exemple classes invertides, estudis de casos, etc.
- Realització d'exercicis a partir dels continguts teòrics presentats a classe o en treball autònom i individual
- Tutories de correcció d'exercicis (grup classe)
- Realització de treballs d'ampliació i síntesi individuals o en grup
- Estudi del temari (treball autònom i individual)
- En cas d'una situació d'emergència sanitària que impliqui nou confinament, la docència es traslladarà a la virtualitat en la seva totalitat i s'adequarà la metodologia a aquest nou context.

## BIBLIOGRAFIA BÀSICA

---

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

## 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.

## Química dels Aliments

**Tipologia:** Obligatòria (OB)

**Crèdits:** 6,0

**Semestre:** 1r

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

### PROFESSORAT COL-LABORADOR

- Lluís Pujadas Puigdomènech
- Carles Sanchez Serrat

### OBJECTIUS

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

Els objectius generals d'aquesta assignatura són:

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

### RESULTATS D'APRENTATGE

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

### COMPETÈNCIES

#### Específiques

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

#### Bàsiques

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

#### Transversals

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

### CONTINGUTS

#### Continguts teòrics

- 1- Introducció a la Química dels aliments
- 2- Coloides: classificació, estabilitat, sols, gels, espumes i emulsions.
- 3- Aigua
- 4- Hidrats de carboni
- 5- Lípids



- 6- Proteïnes i enzims
- 7- Canvis químics durant el processat i emmagatzematge dels aliments
- 8- Vitamines i minerals
- 9- Tecnologia i processat dels aliments
- 10- Propietats sensorials dels aliments
- 11- Alteracions i conservació dels aliments
- 12- Additius alimentaris

### **Continguts pràctics**

Sessions pràctiques al laboratori.

## **AVALUACIÓ**

---

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

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

### **Període ordinari**

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

- Prova escrita de teoria
  - Parcial 1: (25% de la NF; activitat recuperable)
  - Parcial 2: (40% de la NF; activitat recuperable)
- Pràctiques (15% de la NF; activitat no recuperable - assistència obligatòria)
- Activitats en grup
  - Activitat 1: (10% de la NF; activitat no recuperable)
  - Activitat 2: (10% de la NF; activitat no recuperable)

La nota final de l'assignatura serà el resultat de la ponderació de les notes obtingudes en cadascuna de les parts. S'aprova l'assignatura si s'obté una nota  $\geq 5$  sempre i quan la nota de l'examen parcial 1 i 2 sigui igual o superior a 4.

### **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.

- La qualificació final d'aquest període es calcula fent la mitjana ponderada de les notes obtingudes en cadascuna de les parts, emprant l'última qualificació obtinguda en l'avaluació ordinària i en la complementària. S'aprova l'assignatura si s'obté una nota  $\geq 5$  sempre i quan la nota de l'examen parcial 1 i 2 sigui igual o superior a 4.

### **Important**

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

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

## **METODOLOGIA**

---

La docència d'aquesta assignatura es realitzarà mitjançant sessions teòric pràctiques i pràctiques obligatòries al laboratori. Per a les

pràctiques al laboratori és obligatori portar bata.

## **BIBLIOGRAFIA BÀSICA**

---

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

## Cultura, Societat i Alimentació

**Tipologia:** Formació Bàsica (FB)

**Crèdits:** 6,0

**Semestre:** 1r o 2n

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

### OBJECTIUS

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

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

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

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

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

### RESULTATS D'APRENTATGE

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

### COMPETÈNCIES

#### Generals

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

#### Específiques

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

#### Bàsiques

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

#### Transversals

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

## CONTINGUTS

---

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

## AVALUACIÓ

---

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

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

### Període ordinari

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

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

### Període d'avaluació complementària

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

### Important

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

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

## METODOLOGIA

---

Les **sessions de treball** es dedicaran a l'exposició dels continguts dels diferents temes, a l'estudi de casos o supòsits pràctics, a fer exposicions orals, a la lectura i comprensió de textos, a fer exàmens, a fer discussions i comentaris de documents, a fer debats i/o grups de discussió, a la correcció i/o revisió d'exercicis i seguiment. Seran sessions de treball amb tot el grup classe amb la professora, en el cas dels estudiants presencials. A més, hi haurà sessions amb grups reduïts.

Les **sessions de tutoria individual i/o grupal** es destinaran a fer el seguiment del treball realitzat per l'estudiant, podran ser individuals i/o grupals.

Les **hores de treball autònom**, que cal fer fora de les sessions presencials, s'adreçaran a l'organització de la informació obtinguda al llarg de les diferents sessions, a la visualització de vídeos i conferències, a la confecció d'esquemes, preparació d'estudis de cas, preparació d'exposicions orals, lectura de documents recomanats, investigació/ampliació de continguts, preparació de proves i de la feina individual i grupal establerta pel professorat sobre continguts del temari.

Els materials d'estudi estaran a disposició dels estudiants a l'aula virtual de l'assignatura.

A l'inici de curs es facilitarà un pla de treball amb el qual l'estudiant podrà planificar l'estudi de l'assignatura i en el qual es concretarà un calendari amb els continguts que cal treballar en cadascuna de les sessions, així com les tasques que cal fer i les dates de lliurament de cada tasca.

En línia amb la Normativa de la UVic-UCC d'acreditació i demostració dels coneixements i les competències en terceres llengües (<https://www.uvic.cat/acreditacioB2>), aquesta assignatura està inclosa dins el "Pla d'implementació i desplegament de l'anglès a les titulacions de grau a la FCSB" (veure a Aula de Titulació/Normatives i reglaments). Això implica que aquesta assignatura inclou activitats formatives i d'avaluació en llengua anglesa per tal d'acompanyar l'assoliment d'aquesta competència.

## BIBLIOGRAFIA BÀSICA

---

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

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA**

---

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

## Psicologia

**Tipologia:** Formació Bàsica (FB)

**Crèdits:** 6,0

**Semestre:** 1r o 2n

Grup	Llengua d'impartició	Professorat
G11, presencial, matí	català	Àngel Casellas Grau Emilia Comas Carbonell
G19, semipresencial, matí	espanyol	Emilia Comas Carbonell Àngel Casellas Grau

### OBJECTIUS

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

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

Els objectius generals d'aquesta assignatura són:

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

### RESULTATS D'APRENENTATGE

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

### COMPETÈNCIES

#### Generals

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

#### Específiques

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

#### Bàsiques

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

#### Transversals

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

### CONTINGUTS

## **Mòdul 1. Psicologia general: models teòrics i salut mental**

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

## **Mòdul 2. Psicologia de la salut**

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

## **Mòdul 3. Psicologia evolutiva**

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

## **AVALUACIÓ**

---

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

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

### **Període ordinari**

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

- Prova de validació competencial 1 (recuperable) (RA1, RA4, RA5): 20%
- Prova de validació competencial 2 (recuperable) (RA1, RA2, RA3, RA4, RA5): 30%
- Treball de psicologia evolutiva: 25%
  - Treball escrit (no recuperable) (RA2, RA4): 15%
  - Exposició oral (no recuperable) (RA2, RA4): 10%
- Activitats formatives avaluatives (A) (no recuperable) (RA1, RA3, RA4, RA5): 20%
- Participació a l'aula presencial/virtual (no recuperable) (RA1, RA3, RA4, RA5): 5%

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

### **Període d'avaluació complementària**

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

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

### **Important**

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

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

## **METODOLOGIA**

---

### **Modalitat presencial**

La metodologia de treball combina:

- Sessions teòriques dels continguts de l'assignatura
- Sessions de treball dirigit
- Participació en debats

- Lectura crítica i anàlisi d'articles sobre les diferents temàtiques
- Resolució de problemes a partir de casos clínics
- Treball d'anàlisi a partir de material audiovisual

### **Modalitat semipresencial**

La metodologia de treball combina:

- Sessions de treball dirigit
- Participació en debats
- Lectura crítica i anàlisi d'articles sobre les diferents temàtiques
- Resolució de problemes a partir de casos clínics
- Treball d'anàlisi a partir de material audiovisual

### **BIBLIOGRAFIA BÀSICA**

---

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

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA**

---

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



## Bioestadística i Sistemes d'Informació

**Tipologia:** Formació Bàsica (FB)

**Crèdits:** 6,0

**Semestre:** 2n

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

### PROFESSORAT COL-LABORADOR

- Josep Lluís Garcia Domingo
- Emma Puigoriol Juvanteny

### OBJECTIUS

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

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

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

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

### RESULTATS D'APRENTATGE

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

### COMPETÈNCIES

#### Específiques

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

#### Bàsiques

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

#### Transversals

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

### CONTINGUTS

1. La recerca en salut:
  - 1.1. El mètode científic:
    - Etapes en el procés de la investigació i aportació de l'estadística

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

## AVALUACIÓ

---

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

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

### Proves individuals

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

### Activitat en grup

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

### Participació individual

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

### 1. Període ordinari

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

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

### 2. Període d'avaluació complementària

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

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

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

### Important

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

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

## METODOLOGIA

---

La metodologia docent per dur a terme els objectius es basa en:

- Sessions de treball amb tot el grup classe
- Sessions de treball en grups reduïts amb el professor/a
- Sessions de tutoria en grup amb el professor/a
- Sessions de treball autònom individual
- Sessions de treball autònom en grup
- Sessions de tutoria individual amb el professor/a

## **BIBLIOGRAFIA BÀSICA**

---

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

## **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA**

---

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

## Bromatologia

**Tipologia:** Obligatòria (OB)

**Crèdits:** 6,0

**Semestre:** 2n

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

### PROFESSORAT COL-LABORADOR

---

- Carles Sanchez Serrat
- Jessica Latorre Luque

### OBJECTIUS

---

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

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

Els objectius generals d'aquesta assignatura són:

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

### RESULTATS D'APRENENTATGE

---

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

### COMPETÈNCIES

---

#### Generals

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

#### Específiques

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

#### Transversals

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

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

## CONTINGUTS

---

1. Introducció a la bromatologia
  - Introducció
  - Aliments, classificació dels aliments
  - Components dels aliments
  - Taules de composició dels aliments
2. Anàlisi d'aliments funcionals, fortificats i noves tendències
  - Aliments funcionals i fortificats
  - Eines de treball per a l'avaluació de declaracions nutricionals
3. Aliments d'origen vegetal i altres aliments
  - Cereals i productes derivats
  - Hortalisses i productes derivats
  - Llegums i productes derivats
  - Fruïtes carneses, fruits secs i productes derivats
  - Olis i greixos
  - Aliments i begudes excitants
  - Begudes
  - Altres aliments
4. Aliments d'origen animal
  - Carns i productes derivats
  - Llet i productes derivats
  - Peix, marisc i productes derivats
  - Ous i productes derivats

## AVALUACIÓ

---

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

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

### Període ordinari

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

**1:** Prova escrita de teoria "examen" (50% de la NF; activitat recuperable)

**2:** Exercicis auto-qüestionari (10% de la NF; activitat no recuperable)

- Exercici 1 (2% de la NF)
- Exercici 2 (2% de la NF)
- Exercici 3 (3% de la NF)
- Exercici 4 (3% de la NF)

**3:** Pràctiques (15% de la NF; activitat no recuperable - assistència obligatòria)

- Informes previs, finals i qüestionaris de pràctiques (15% de la NF)

**4:** Activitat en grup 15% de la NF)

- Activitat en grup: (15% de la NF; activitat no recuperable)

**5:** Activitat Podcast (10% de la NF; activitat no recuperable)

La nota final de l'assignatura serà el resultat de la ponderació de les notes obtingudes en cadascuna de les parts. S'aprova l'assignatura si sobté una nota  $\geq 5$  sempre i quan la nota de l'examen sigui igual o superior a 4.

### Període d'avaluació complementària

L'estudiant que no superi algunes de les activitats considerades recuperables podrà recuperar-les en aquest període. L'avaluació

d'aquest segon període no pot suposar més del 50% de la nota final de l'assignatura. La qualificació final d'aquest període es calcula fent la mitjana ponderada de les notes obtingudes en cadascuna de les parts, emprant l'última qualificació obtinguda en l'avaluació ordinària i en la complementària. S'aprova l'assignatura si s'obté una nota  $\geq 5$  sempre i quan la nota de l'examen sigui igual o superior a 4.

### **Important**

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

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

### **METODOLOGIA**

---

L'assignatura s'estructura al voltant de:

- Sessions teòriques a l'aula
- Seminaris de resolució de problemes i exercicis
- Sessions de pràctiques al laboratori

### **BIBLIOGRAFIA BÀSICA**

---

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

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA**

---

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

## Estudi del Cos Humà II

**Tipologia:** Formació Bàsica (FB)

**Crèdits:** 6,0

**Semestre:** 2n

Grup	Llengua d'impartició	Professorat
G11, presencial, matí	català	Juan Tony Da Sousa Valente Olga de la Caridad Jorge Torres Xavier de Castro Gutierrez
G12, presencial, matí	català	Juan Tony Da Sousa Valente Olga de la Caridad Jorge Torres Xavier de Castro Gutierrez
G19, semipresencial, matí	espanyol	Juan Tony Da Sousa Valente Olga de la Caridad Jorge Torres Xavier de Castro Gutierrez
G29, semipresencial, matí	espanyol	Juan Tony Da Sousa Valente Olga de la Caridad Jorge Torres Xavier de Castro Gutierrez

### OBJECTIUS

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

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

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

### RESULTATS D'APRENTATGE

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

### COMPETÈNCIES

#### Específiques

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

#### Bàsiques

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

#### Transversals

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

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

## CONTINGUTS

---

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

## AVALUACIÓ

---

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

Període d'**avaluació ordinària**, que té lloc de forma integrada al procés formatiu i durant el període lectiu.

Període d'**avaluació complementària**, en el qual es pot avaluar l'estudiant altra vegada de les tasques, activitats o proves recuperables que no hagi superat satisfactòriament en el marc del primer període. A més, "en cap cas les activitats de les quals es vulgui pujar la nota no poden suposar més del 50% de la nota final de l'assignatura. Per establir aquesta nota final es prendrà com a referència l'última qualificació obtinguda per l'estudiant."

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

### 1. Avaluació ordinària

- **Activitats individuals: 60 %**



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

**- Activitats en grup: 40 %**

Treball cooperatiu: 25 %, no recuperable  
Altres activitats grupals (ABP, experts, ACC, etc.): 15 %, no recuperable

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

- 1.1. Que la nota de **cada examen parcial** sigui igual o superior a **4**
2. Que la **mitjana ponderada de les activitats individuals** sigui igual o superior a **4,5**
3. Que la **mitjana ponderada de totes les activitats (individual i grupals)** sigui igual o superior a **5,0**

· Els estudiants que cursen la **modalitat presencial** tenen tots dos exàmens parcials de forma presencials.

· Els estudiants que cursen la **modalitat semipresencial** fan el primer examen parcial online i el segon examen parcial presencial.

## 2. Avaluació complementària

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

· Les proves d'avaluació complementària són presencials per a totes dues modalitats.

### Important

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

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

## METODOLOGIA

---

- Presentació teòrica del tema amb el grup classe.
- Realització d'exercicis a partir dels continguts teòrics presentats a classe (activitat autònoma, treball individual).
- Tutories de correcció d'exercicis (activitat presencial, grup classe).
- Preparació de proves i exàmens (activitat autònoma, treball individual).
- Lectura i anàlisi d'articles i realització de treballs en relació amb les lectures.

## BIBLIOGRAFIA BÀSICA

---

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

## BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA

---

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

## Nutrició Bàsica

**Tipologia:** Obligatòria (OB)

**Crèdits:** 6,0

**Semestre:** 2n

Grup	Llengua d'impartició	Professorat
G11, presencial, matí	català	Jessica Latorre Luque Montserrat Serra Mas
G12, presencial, matí	català	Jessica Latorre Luque Montserrat Serra Mas
G19, semipresencial, matí	espanyol	Jessica Latorre Luque Montserrat Serra Mas
G29, presencial, matí	espanyol	Jessica Latorre Luque Montserrat Serra Mas

### OBJECTIUS

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

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

Els objectius generals d'aquesta assignatura són:

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

### RESULTATS D'APRENTATGE

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

### COMPETÈNCIES

#### Específiques

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

#### Bàsiques

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

#### Transversals

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

### CONTINGUTS

1. Introducció:
  - 1.1. Conceptes bàsics.

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

## AVALUACIÓ

---

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

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

### **Període ordinari**

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

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

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

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

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

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

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

### **Període d'avaluació complementària**

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

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

### **Important**

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

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

## **METODOLOGIA**

---

### **Modalitat presencial**

- Presentació de continguts (grup classe)
- Realització d'activitats basades en els temes d'estudi (treball autònom i individual)
- Realització de treball d'ampliació de continguts (treball grupal)
- Realització de qüestionaris en línia
- Tutories grupals de correcció d'exercicis / resolució de dubtes (grup classe)
- Estudi del temari (treball autònom i individual)

### **Modalitat semipresencial**

- Presentació de conceptes clau i d'ampliació (grup classe)
- Realització d'activitats basades en els temes d'estudi (treball autònom i individual)
- Realització de treball d'ampliació de continguts (treball grupal)
- Realització de qüestionaris en línia
- Tutories grupals de correcció d'exercicis / resolució de dubtes (grup classe)
- Estudi del temari (treball autònom i individual)

## **BIBLIOGRAFIA BÀSICA**

---

- Byrd-Bredbenner, C., Berning, J., Kelley, D., Abbot, J.M. (2022). *Wardlaw's Perspectives in Nutrition* (12 ed.). McGraw Hill.
- Gil Hernández, A. (2010). *Tratado de Nutrición: Tomo I. Bases Fisiológicas y Bioquímicas de la Nutrición* (2 ed.). Medica Panamericana.
- Gil Hernández, A. (2017). *Tratado de Nutrición: Tomo I. Bases Fisiológicas y Bioquímicas de la Nutrición* (3 ed.). Medica Panamericana.

## **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA**

---

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

# ASSIGNATURES OBLIGATÒRIES DE SEGON CURS

## Farmacologia

**Tipologia:** Obligatòria (OB)

**Crèdits:** 3,0

**Semestre:** 1r

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

### OBJECTIUS

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

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

Els objectius que es pretenen assolir en aquesta assignatura són:

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

### RESULTATS D'APRENTATGE

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

### COMPETÈNCIES

#### Específiques

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

#### Bàsiques

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

#### Transversals

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

### CONTINGUTS

1. Introducció a la farmacologia
  - 1.1. Conceptes generals de farmacologia: Fàrmac. Medicament. Formes farmacèutiques i vies d'administració
  - 1.2. Farmacocinètica. Farmacodinàmica
2. Farmacologia d'aparells i sistemes
  - 2.1. Farmacologia del sistema nerviós
    - 2.1.1. Farmacologia del sistema nerviós autònom: simpaticomimètics, simpaticolítics, parasimpaticomimètics i parasimpaticolítics
    - 2.1.2. Farmacologia del sistema nerviós central: antipsicòtics, ansiolítics, antidepressius
  - 2.2. Farmacologia del dolor i la inflamació
    - 2.2.1. Antiinflamatoris (esteroides i no esteroides)
    - 2.2.2. Analgèsics menors i majors
  - 2.3. Farmacologia de l'aparell digestiu i el metabolisme
    - 2.3.1. Fàrmacs per a alteracions relacionades amb l'acidesa
    - 2.3.2. Laxants/antidiarreics
    - 2.3.3. Antidiabètics
  - 2.4. Farmacologia del sistema endocrí
    - 2.4.1. Hormones del creixement
    - 2.4.2. Hormones tiroïdals
    - 2.4.3. Hormones gonadals
    - 2.4.4. Adrenocorticoides
  - 2.5. Farmacologia de l'aparell cardiovascular i de la sang. Diürètics, antihipertensius, hipolipemians, anticoagulants i antiagregants plaquetaris
  - 2.6. Farmacologia antiinfecciosa
    - 2.6.1. Activitat antiinfecciosa. Factors relacionats amb la resposta: resistències
    - 2.6.2. Antiinfecciosos: antibiòtics, tuberculostàtics, antivírics i antifúngics
3. Sessions integratives
  - 3.1. Cas integratiu

## AVALUACIÓ

---

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

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

### Període ordinari

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

- Examen (48% de la nota final de l'assignatura / **recuperable**)
- Autoavaluació (2% de la nota final / **no recuperable**)
- *Integrative case*
  - Treball previ a la sessió integrativa (individual) (12% de la nota final de l'assignatura / **no recuperable**)
  - Sessió en grup (15 % de la nota final de l'assignatura / **no recuperable**)
- *Infographic\**
  - Realització de la infografia (10% de la nota final de l'assignatura / **no recuperable**)
  - Realització de preguntes relacionades (3% de la nota final de l'assignatura / **no recuperable**)
  - Defensa de la infografia (10% de la nota final de l'assignatura / **no recuperable**)
  - \* En aquesta activitat es treballa i s'avalua l'Objectiu de Desenvolupament Sostenible número 3.

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

### Període d'avaluació complementària

En el supòsit de no aprovar l'assignatura durant el període ordinari (nota examen inferior a 4,5 i/o nota final inferior a 5), es podrà optar a la realització d'una única prova d'avaluació que equivaldrà al 48% de la nota de l'assignatura. En aquesta prova s'avaluarà tot el contingut de la mateixa.

La nota mínima de l'examen ha de ser de 4,5 per fer mitjana amb la resta d'activitats.

### Important

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

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

## **METODOLOGIA**

---

S'impartiran classes magistrals, exposant les característiques i les conseqüències més rellevants de la utilització de medicaments. Activitats pràctiques amb plantejament i resolució de casos clínics relacionats amb d'utilització de medicaments. Activitats d'autoavaluació i co-avaluació. L'assignatura inclou activitats de treball individual i en grup.

En línia amb la Normativa de la UVic-UCC d'acreditació i demostració dels coneixements i les competències en terceres llengües (<https://www.uvic.cat/acreditacioB2>), aquesta assignatura està inclosa dins el "Pla d'implementació i desplegament de l'anglès a les titulacions de grau a la FCSB" (veure a Aula de Titulació/Normatives i reglaments). Això implica que aquesta assignatura inclou activitats formatives i d'avaluació en llengua anglesa per tal d'acompanyar l'assoliment d'aquesta competència.

## **BIBLIOGRAFIA BÀSICA**

---

- Duran, M., Mestres, C. (2012). *Farmacología en nutrición*. Médica panamericana.
- Florez, J., Armijo, J.A., i Mediavilla, A. (2014). *Farmacología humana* (6 ed.). Elsevier.
- Katzung, B. G., Masters. S.B., i Trevor. A.J. (2019). *Farmacología básica y clínica* (19 ed.). Mc Graw Hill.

## **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA**

---

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

## Fisiopatologia I

**Tipologia:** Formació Bàsica (FB)

**Crèdits:** 6,0

**Semestre:** 1r

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

### OBJECTIUS

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

Els objectius de l'assignatura són:

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

### RESULTATS D'APRENTATGE

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

### COMPETÈNCIES

#### Específiques

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

#### Bàsiques

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

#### Transversals

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

### CONTINGUTS

#### Mòdul 1. Fisiopatologia general bàsica



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

## **Mòdul 2. Patologia de l'aparell digestiu**

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

## **Mòdul 3. Al·lèrgies i intoleràncies alimentàries**

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

## **Mòdul 4. Patologia del sistema endocrí i metabolisme**

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

## **Mòdul 5. Oncologia clínica**

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

## **AVALUACIÓ**

---

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

— Període ordinari, que té lloc durant el període lectiu

— Període d'avaluació complementària

### **Període ordinari**

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

- 1ª avaluació parcial (25 % de la nota final de l'assignatura / **recuperable**)
- 2ª avaluació parcial (30 % de la nota final de l'assignatura / **recuperable**)
- Assistència i participació a classe (15 % de la nota final de l'assignatura / **no recuperable**)
- Resolució de casos clínics (30 % de la nota final de l'assignatura / **no recuperable**)

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

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

### **Període d'avaluació complementària**

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

### **Important**

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

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

## **METODOLOGIA**

---

- Classes teòriques: presentació de continguts
- Resolució de casos clínics (ABP) sobre els continguts treballats a classe
- Lectura i anàlisi d'articles

## **BIBLIOGRAFIA BÀSICA**

---

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

## **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA**

---

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

## Fonaments de la Dietètica

**Tipologia:** Obligatòria (OB)

**Crèdits:** 6,0

**Semestre:** 1r

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

### PROFESSORAT COL-LABORADOR

— Martí Noguera Soldevila

### OBJECTIUS

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

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

Els objectius generals d'aquesta assignatura són:

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

### RESULTATS D'APRENTATGE

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

### COMPETÈNCIES

#### Generals

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

#### 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.

## 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 respectuós amb la diversitat lingüística, amb realitats socials, culturals, de gènere i econòmiques diverses.

## CONTINGUTS

---

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

## AVALUACIÓ

---

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

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

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

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

Exercicis i casos: 75% de la nota final

- A1. Plantilla entrevista clínica i dietètica. (pondera un 5% de la nota final de l'assignatura). Recuperable.
- A2. L'Entrevista clínica i Dietètica. Valoració de l'estat nutricional. (pondera un 20% de la nota final de l'assignatura). Recuperable\*
- A3. Valoració de l'estat nutricional: Estudi Antropomètric (pondera un 5% de la nota final de l'assignatura). No recuperable
- A4. Sessió de simulació. (pondera un 10% de la nota final de l'assignatura). No recuperable
- A5. Diagnòstic, Intervenció. (pondera un 20% de la nota final de l'assignatura). Recuperable.\*
- A6. 2a visita: entrega planificació. (pondera un 5% de la nota final de l'assignatura). No recuperable.
- A7. Visita de seguiment. (pondera un 5% de la nota final de l'assignatura). No recuperable.
- A8. Debriefing, informe de seguiment i monitorització. (pondera un 5% de la nota final de l'assignatura). No recuperable.

La realització de l'A2 i A5 requereixen l'assistència a la sessió de l'entrevista clínica i dietètica. La realització de l'A7 requereix l'assistència a la sessió d'entrega de la planificació dietètica (A6). La realització de l'A8 requereix l'assistència a la sessió de seguiment. La nota final de l'assignatura serà el resultat de la ponderació de les notes obtingudes en cadascuna de les parts, sempre que:

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

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

### Període d'avaluació complementària

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

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

\*A2 i A5 seran recuperables si s'han entregat en període ordinari seguint els criteris establerts. La no entrega d' A2 i A5 en període ordinari anul·larà la possibilitat de recuperar aquestes dues activitats.

### **Important**

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

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

### **METODOLOGIA**

---

L'assignatura s'estructura al voltant de:

- Sessions teòriques i pràctiques a l'aula
- Seminaris de resolució d'exercicis
- Seminaris de resolució de casos
- Sessions de simulació.
- Lectura i revisió crítica de documents científics

### **BIBLIOGRAFIA BÀSICA**

---

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

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA**

---

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

## Microbiologia Alimentària

**Tipologia:** Obligatòria (OB)

**Crèdits:** 3,0

**Semestre:** 1r

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

### PROFESSORAT COL-LABORADOR

— Marc Llorós Dupré

### OBJECTIUS

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

Els objectius d'aquesta assignatura són:

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

### RESULTATS D'APRENTATGE

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

### COMPETÈNCIES

#### Específiques

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

#### Bàsiques

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

#### Transversals

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

### CONTINGUTS

1. Introducció
  - 1.1. Naturalesa del món microbià
  - 1.2. Principals fonts dels microorganismes
2. Característiques generals
  - 2.1. Bacteris
  - 2.2. Fongs
3. Els bacteris, els fongs i els aliments
  - 3.1. Microorganismes importants en els aliments
  - 3.2. Creixement en els aliments
4. Els bacteris i fongs útils
  - 4.1. Estàrters
  - 4.2. Probiòtics
  - 4.3. Fermentacions alimentàries
5. Els bacteris i fongs no desitjats

## AVALUACIÓ

---

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

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

### Període ordinari

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

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

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

### Període d'avaluació complementària

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

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

### Important

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

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

## METODOLOGIA

---

Aquesta assignatura utilitza diferents tipus de sessions i diferents formes de treball perquè l'estudiant pugui assolir les competències descrites anteriorment.

L'activitat dirigida:

- Sessions a l'aula: hi haurà classes teòriques, sessions participatives, treballs en grup dirigits.
- Sessions al laboratori: classes pràctiques. Són sessions obligatòries.
- Sessions de tutoria: per grups i individuals.

El treball personal:

- Treball individual: engloba el temps d'estudi personal per a l'assimilació dels conceptes i procediments exposats a les classes magistrals i participatives, el temps necessari per a l'elaboració dels exercicis proposats, el temps necessari per a la preparació de l'examen...
- Treball en grup: temps de treball dels diferents membres del grup per elaborar els documents que cal presentar...

## BIBLIOGRAFIA BÀSICA

---

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

## Bioètica

**Tipologia:** Formació Bàsica (FB)

**Crèdits:** 6,0

**Semestre:** 1r o 2n

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

### OBJECTIUS

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

Els objectius de l'assignatura de bioètica són:

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

### RESULTATS D'APRENTATGE

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

#### Bàsiques

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

#### Transversals

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

### CONTINGUTS

#### Mòdul I. Fonamentació ètica



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

## **Mòdul II. Bioètica i biodret**

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

## **Mòdul III. Ètica de la relació sanitària**

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

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

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

## **AVALUACIÓ**

---

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

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

### **Període ordinari**

Avaluació continuada de les activitats següents:

1. Activitat de lectura (15%): hi haurà 1 activitat de lectura (llibre o conjunt de textos). [Activitat individual. Aquesta part és recuperable.]
2. Activitats de resolució de casos pràctics (35%): hi haurà 2 activitats de resolució de casos pràctics. [Activitat col·lectiva. Aquesta part no és recuperable.]
3. Prova final amb continguts integrats (50%): Inclourà els 4 mòduls. [Activitat individual. Aquesta part és recuperable.]

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

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

### **Període d'avaluació complementària**

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

### **Important**

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

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

## **METODOLOGIA**

---

Es combinaran les activitats presencials, és a dir, les classes expositives (o lectura d'apuntes i articles en la semipresencialitat) amb activitats com comentari de textos, resolució de casos pràctics, debats... Les activitats autònomes consistiran en l'estudi del temari, lectura i anàlisi de textos, comentari de pel·lícules, etc.

## **BIBLIOGRAFIA BÀSICA**

---

- Beauchamp, T.L., Childress, J.F. (2019). *Principles of Biomedical Ethics* (8 ed.). Oxford University Press.
- Boladeras, M. (2022). *¿Puede la bioética poner límites a la ciencia?* Tecnos.
- Busquets Alibés, E. (2019). *Ética del cuidado en ciencias de la salud*. Herder.
- Gracia, D. (2019). *Bioética mínima*. Triacastela.
- Sasia, P.M. (Coord)- (2018). *La perspectiva ética*. Tecnos.

## **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA**

---

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

## Salut Pública

**Tipologia:** Obligatòria (OB)

**Crèdits:** 6,0

**Semestre:** 1r o 2n

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

### OBJECTIUS

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

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

Els objectius generals d'aquesta assignatura són:

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

### RESULTATS D'APRENTATGE

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

### COMPETÈNCIES

#### Generals

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

#### Específiques

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

#### Bàsiques

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

#### Transversals

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

### CONTINGUTS

#### Mòdul 1. La salut i els seus determinants

1. Salut i malaltia.

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

## **Mòdul 2. Promoció de la salut / Atenció Sanitària**

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

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

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

## **Mòdul 4. Organització i legislació sanitària**

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

## **Mòdul 5. Aspectes jurídics relacionats amb la professió**

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

## **AVALUACIÓ**

---

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

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

### **Període ordinari**

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

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

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

### **Període d'avaluació complementària**

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

La qualificació final d'aquest període es calcula fent la mitjana ponderada de les notes obtingudes en cadascuna de les parts, emprant l'última qualificació obtinguda en l'avaluació ordinària i en la complementària. Per aprovar l'assignatura és necessària una nota mitjana final de 5, sempre que la nota de l'avaluació dels continguts teòrics (examen) sigui de 4 o més.

L'assistència a les classes teòriques és obligatòria en algunes sessions i molt recomanable en la resta.

### **Observacions**

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

També recordem que en la Normativa dels drets i deures dels i de les estudiants de la Universitat de Vic, aprovada pel Consell de

Direcció, es contempla com a falta "molt greu" (article 9) la suplantació de personalitat en actes relacionats amb l'àmbit acadèmic i s'estableixen les sancions respectives (article 15).

### **Important**

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

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

### **METODOLOGIA**

---

Activitats formatives:

- Exposició magistral del professor
- Visualització de vídeos i conferències
- Debats, col·loquis, converses o grups de discussió
- Disseny, planificació i/o desenvolupament de propostes d'intervenció
- Exposicions orals i defensa de projectes
- Revisió/correcció d'exercicis i seguiment
- Exàmens i proves
- Cerca d'informació bibliogràfica
- Lectura i comprensió de textos i elaboració d'informes i resums
- Confecció d'esquemes, presentacions gràfiques, mapes conceptuals i pòsters
- Treballs d'ampliació i de síntesi
- Preparació individual de proves

El detall de cadascuna d'aquestes activitats es pot trobar al campus virtual.

### **BIBLIOGRAFIA BÀSICA**

---

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

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA**

---

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

## Tecnologia Culinària

**Tipologia:** Obligatòria (OB)

**Crèdits:** 6,0

**Semestre:** 1r o 2n

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

### PROFESSORAT COL-LABORADOR

- Núria May Masnou
- Francesc Molera Fabré

### OBJECTIUS

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

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

Els objectius generals d'aquesta assignatura són:

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

### RESULTATS D'APRENTATGE

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

### COMPETÈNCIES

#### Generals

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

#### Específiques

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

#### Bàsiques

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

## Transversals

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

## CONTINGUTS

---

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

## AVALUACIÓ

---

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

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

### Període ordinari

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

- Prova específica d'avaluació (30%)
  - Examen final (recuperable)
- Seguiment del treball fet en les pràctiques (35%) (no recuperable)
  - La nota de pràctiques es calcularà a partir dels ítems següents:
    - Sessió pràctica a l'aula (20%):
      - Assistència i puntualitat (essent un 10 la assistència, un 5 la falta de puntualitat o marxar abans de l'aula sense causa justificada i un 0 la no assistència)
      - Higiene i vestimenta de treball: cal dur bata, cabell recollit i tapat, higiene personal...
      - Neteja dels espais de treball
      - Actitud proactiva
    - Memòria de pràctiques (15%)
- Realització de treballs i projectes: seminaris (35%) (recuperable)
  - La nota dels seminaris es calcularà a partir dels ítems següents:
    - Sessió pràctica a l'aula (15%):
      - Assistència i puntualitat (essent un 10 la assistència, un 5 la falta de puntualitat o marxar abans de l'aula sense causa justificada i un 0 la no assistència)
      - Actitud proactiva
      - En el cas dels seminaris que es facin al laboratori del gust, també es valorarà la higiene, la vestimenta de treball i la neteja dels espais de treball.
    - Informe del seminari (20%)

### Críteris específics de l'assignatura

L'assistència a les sessions pràctiques (pràctiques i seminaris) és obligatòria i, perquè la nota faci mitjana amb la resta d'activitats, caldrà haver assistit a un 80% de les sessions de l'assignatura.

La no assistència a una sessió de pràctiques o de seminaris 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.

En el cas dels alumnes semipresencials, els seminaris i practiques que s'han de fer a casa (segons el pla de treball) es valoraran íntegrament per la memòria de practiques/seminaris.

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

### **Període d'avaluació complementària**

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

### **Important**

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

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

### **METODOLOGIA**

---

L'assignatura s'estructura al voltant de:

- Sessions teòriques a l'aula
- Sessions de seminaris al Laboratori del Gust i/o a l'aula
- Sessions pràctiques al Laboratori del Gust

### **BIBLIOGRAFIA BÀSICA**

---

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



## Dietètica i Cicle Vital

**Tipologia:** Obligatòria (OB)

**Crèdits:** 6,0

**Semestre:** 2n

### Grup

G11, presencial, matí

G19, semipresencial, matí

### Llengua d'impartició

català

espanyol

### Professorat

Rosa Maria Espinosa Arboix

Rosa Maria Espinosa Arboix

## OBJECTIUS

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

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

Els objectius generals d'aquesta assignatura són:

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

## RESULTATS D'APRENENTATGE

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

## COMPETÈNCIES

### Generals

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

### Específiques

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

### Bàsiques

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

### Transversals

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

## CONTINGUTS

---

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

## AVALUACIÓ

---

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

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

### Període ordinari

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

- Exàmens (35% de la nota final / recuperables):
  - Examen parcial (15% de la nota final de l'assignatura)
  - Examen final (20% de la nota final de l'assignatura)
- Activitats de resolució d'exercicis, casos i calibració de dietes (65% de la nota final):
  - A1 Cas pràctic (pondera un 15% de la nota final de l'assignatura). Recuperable\*
  - A2 Cas pràctic (pondera un 15% de la nota final de l'assignatura). Recuperable\*
  - A3 Sessió de simulació + Taller d'antropometria (pondera un 10%\*\* de la nota final de l'assignatura). No recuperable
  - A4 Material de divulgació (pondera un 15%\*\* de la nota final de l'assignatura). No recuperable
  - A5 Cas pràctic (pondera un 10% de la nota final de l'assignatura). Recuperable\*

\*només serà recuperable si s'ha assistit a les sessions obligatòries corresponents en període ordinari

\*\*L'assistència és obligatòria per optar a realitzar l'activitat. Alhora, la no assistència al taller d'antropometria suposarà la suspensió de l'A3

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

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

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

### Període d'avaluació complementària

L'estudiant que no compleixi els criteris per a ponderar la nota final de l'assignatura, o que amb la ponderació no assolixi la nota mínima de 5,00, podrà optar al període complementari, sempre que s'hagi assistit a totes les sessions obligatòries en període ordinari

### Important

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

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

## **METODOLOGIA**

---

L'assignatura s'estructura al voltant de:

- Sessions teòriques i pràctiques a l'aula
- Seminaris de resolució d'exercici
- Seminaris de resolució de casos
- Sessions de simulació
- Pràctica d'entrevista clínica i dietètica

## **BIBLIOGRAFIA BÀSICA**

---

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

## **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA**

---

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

## Fisiopatologia II

**Tipologia:** Formació Bàsica (FB)

**Crèdits:** 6,0

**Semestre:** 2n

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

### OBJECTIUS

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

Els objectius de l'assignatura són:

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

### RESULTATS D'APRENTATGE

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

### COMPETÈNCIES

#### Específiques

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

#### Bàsiques

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

#### Transversals

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

### CONTINGUTS

#### Mòdul 1. Patologia de l'aparell cardiocirculatori

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

## **Mòdul 2. Patologia respiratòria**

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

## **Mòdul 3. Fisiopatologia de la sang**

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

## **Mòdul 4. Patologia de l'aparell urinari**

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

## **Mòdul 5. Patologia neurològica**

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

## **Mòdul 6. Patologia pediàtrica**

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

## **AVALUACIÓ**

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

— Període ordinari, que tindrà lloc dins del període lectiu

— Període d'avaluació complementària

### **Període ordinari**

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

- Avaluació dels mòduls cardio-respiratori-urinari (25 % de la nota final de l'assignatura / recuperable)
- Avaluació dels mòduls de sistema nerviós-pediatria-hematologia (30% de la nota final de l'assignatura / recuperable)
- Assistència i participació a classe (15% de la nota final de l'assignatura / no recuperable)
- Resolució de casos clínics (30% de la nota final de l'assignatura / no recuperable)

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

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

### **Període d'avaluació complementària**

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

### **Observació**

En cas que l'estudiant hagi d'anar a l'avaluació complementària, aquesta avaluació serà presencial.

### **Important**

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

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

## **METODOLOGIA**

---

- Classes teòriques: presentació de continguts
- Resolució de casos clínics (ABP) sobre els continguts treballats a classe
- Lectura i anàlisi d'articles

## **BIBLIOGRAFIA BÀSICA**

---

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

## **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA**

---

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

## Nutrició Avançada

**Tipologia:** Obligatòria (OB)

**Crèdits:** 6,0

**Semestre:** 2n

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

### OBJECTIUS

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

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

Els objectius generals d'aquesta assignatura són:

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

### RESULTATS D'APRENTATGE

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

### COMPETÈNCIES

#### Específiques

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

#### Bàsiques

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

#### Transversals

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

### CONTINGUTS

1. Interaccions fàrmac-nutrients:

- 1.1. Interaccions aliments-medicaments: efecte dels aliments sobre els medicaments: Interaccions farmacocinètiques. Interaccions

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

## AVALUACIÓ

---

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

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

### Període ordinari

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

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

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

### Període d'avaluació complementària

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

### Important

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

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

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



## METODOLOGIA

---

- Presentació de continguts (grup classe)
- Activitats basades en els temes d'estudi (treball autònom i individual)
- Treball d'ampliació de continguts: lectura i anàlisi d'articles (treball grupal)
- Qüestionaris en línia
- Tutories grupals de correcció d'exercicis / resolució de dubtes (grup classe)
- Estudi del temari (treball autònom i individual)

En línia amb la Normativa de la UVic-UCC d'acreditació i demostració dels coneixements i les competències en terceres llengües (<https://www.uvic.cat/acreditacioB2>), aquesta assignatura està inclosa dins el "Pla d'implementació i desplegament de l'anglès a les titulacions de grau a la FCSB" (veure a Aula de Titulació/Normatives i reglaments). Això implica que aquesta assignatura inclou activitats formatives i d'avaluació en llengua anglesa per tal d'acompanyar l'assoliment d'aquesta competència.

## BIBLIOGRAFIA BÀSICA

---

- Gil, A. (2017). *Tratado de Nutrición: Tomo 4. Nutrición Humana en el Estado de Salud*. Recuperat de <http://www.medicapanamericana.com.biblioremot.uvic.cat/visorebookv2/ebook/9788491101260#{%22Pagina%22:%22Portada%22,%22Vista%22:%22Indice%22,%22Busqueda%22:%22%22}>
- Gil, Angel (2017). *Tratado de Nutrición: Tomo 2. Bases moleculares de la nutrición*. Recuperat de <http://www.medicapanamericana.com.biblioremot.uvic.cat/visorebookv2/ebook/9788491101246#{%22Pagina%22:%22Portada%22,%22Vista%22:%22Indice%22,%22Busqueda%22:%22%22}>
- Mestres, Concepció, Duran, Màrius (2012). *Farmacología en Nutrición (ebook on line)*. Recuperat de <https://www-medicapanamericana-com.biblioremot.uvic.cat/VisorEbookV2/Ebook/9788498356656>
- Tetro, J., Allen-Vercoe, E. (2016). *The human microbiome handbook*. Destech Publications Inc.

## BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA

---

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

## Toxicologia i Higiene dels Aliments

**Tipologia:** Obligatòria (OB)

**Crèdits:** 6,0

**Semestre:** 2n

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

### PROFESSORAT COL·LABORADOR

— Carles Sanchez Serrat

### OBJECTIUS

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

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

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

Els objectius generals d'aquesta assignatura són:

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

### RESULTATS D'APRENTATGE

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

### COMPETÈNCIES

#### Específiques

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

#### Bàsiques

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

#### Transversals

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

### CONTINGUTS

1. Introducció a la toxicologia i higiene alimentària. Conceptes bàsics i evolució històrica. En aquest mòdul primer es presenten tot un seguit de conceptes clau. Què és un tòxic? Què és una intoxicació? En la segona part del mòdul, ens endinsarem en la història de la toxicologia per familiaritzar-nos amb els orígens d'aquesta disciplina.
2. Seguretat alimentària. Toxicologia alimentària en el context de diferents incidències alimentàries. Ordenació i legislació alimentària. En aquest mòdul primer es posen les intoxicacions alimentàries en context amb tota una sèrie d'altres experiències no desitjades que podem trobar-nos quan consumim aliments. En la segona part del mòdul es presenta breument tot l'entramat legislatiu que

tracta l'àmbit de les intoxicacions alimentàries.

3. Tòxics naturals en els aliments. Aquest mòdul està format per quatre parts. En cadascuna d'aquestes parts mirarem d'entendre millor el fenomen d'intoxicacions alimentàries provocades per tòxics naturals, primer en vegetals, segon en fongs microscòpics (micetismes), tercer en animals terrestres, i finalment, aprofundirem en el fenomen de les biotoxines marines i els ictiotoxismes.
4. Tòxics formats durant el processament dels aliments: tractaments i additius. En aquest mòdul tractarem les intoxicacions alimentàries que ocorren en l'etapa del processament dels aliments. Examinarem les principals menes de tractaments que s'apliquen als aliments i en quins casos poden estar relacionats amb l'aparició d'intoxicacions alimentàries. En aquest mòdul també tractarem el cas dels additius alimentaris.
5. Contaminació abiòtica dels aliments i, molt particularment, contaminació ambiental, agrícola i ramadera en un context de creixent industrialització.
6. Fongs i micotoxines en els aliments. En aquest mòdul es mirarà de millorar la comprensió d'un dels grups d'intoxicacions alimentàries menys conegut: les micotoxicosis. Es presentaran les principals característiques i situacions en què les micotoxines poden arribar a nosaltres a través de l'alimentació. A més ens adonarem que aquesta és una amenaça creixent.
7. Malalties parasitàries de transmissió alimentària: helmints, protozous i trematodes. Aquest mòdul està dividit en dues parts en què es descriuran les principals característiques dels dos tipus de paràsits que més habitualment participen en situacions d'intoxicacions alimentàries. En concret parlarem dels helmints i dels protozous.
8. Infeccions bacterianes de transmissió alimentària. En aquest mòdul ens familiaritzarem a través de presentacions grupals amb les principals menes de bacteris que participen en intoxicacions alimentàries.
9. Malalties víriques de transmissió hídrica i/o alimentària. En aquest mòdul estudiarem en profunditat les principals menes de malalties víriques de transmissió alimentària. Es tracta d'un grup de malalties la transmissió força desconegudes fins fa poc.
10. Prions: encefalopaties transmissibles a través dels aliments. En aquest mòdul mirarem de comprendre millor l'encefalopatia espongiforme bovina i la variant Creutzfeldt-Jakob, que són les malalties més conegudes d'aquest grup arran de la crisi de finals del segle XX. També en mirarem d'altres amb menys renom i que també són provocades per un canvi de conformació que en algunes circumstàncies s'esdevé en els prions.

A més a més al llarg d'aquesta assignatura es duran a terme tres pràctiques amb un total de quatre visites al laboratori. En una de les pràctiques avaluarem el grau d'histamina en peixos, en una altra analitzarem el contingut de nitrats en aigua i, finalment, a una darrera pràctica detectarem la presència de microorganismes relacionats amb intoxicacions alimentàries en diferents menes d'aliments.

## **AVALUACIÓ**

---

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

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

### **Període ordinari**

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

- Exercicis puntuables i participació: 20 % (no recuperables)
- Pràctiques: 15 % (no recuperables)
- Prova parcial 1: 20 % (recuperable)
- Treball final (manuscrit): 10 % (recuperable)
- Presentació del treball final: 10 % (no recuperable)
- Prova parcial 2: 25 % (recuperable)

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

L'assignatura s'aprova amb una nota mínima mitjana de 5. Malgrat això, a més, caldrà superar amb un mínim de 4,5 les tres activitats recuperables (parcial 1, parcial 2, i la part de manuscrit del treball final).

### **Període d'avaluació complementària**

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

### **Important**

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

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

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

## **METODOLOGIA**

---

L'assignatura s'estructura al voltant de:

- Sessions teòriques a l'aula
- Seminaris de discussió
- Presentacions per part de l'alumnat
- Lectura i anàlisi d'articles
- Pràctiques al laboratori
- Pel que fa al treball personal, l'estudiant haurà de resoldre els exercicis que se li plantegin durant el curs

#### **BIBLIOGRAFIA BÀSICA**

---

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

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA**

---

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

# ASSIGNATURES OBLIGATÒRIES DE TERCER CURS

## Dietoteràpia I

**Tipologia:** Obligatòria (OB)

**Crèdits:** 6,0

**Semestre:** 1r

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

### OBJECTIUS

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

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

Els objectius de l'assignatura són els següents:

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

### RESULTATS D'APRENTATGE

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

### COMPETÈNCIES

#### Generals

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

#### Específiques

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

#### Bàsiques

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

#### Transversals

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

## CONTINGUTS

---

### Mòdul 1. Dietoteràpia hospitalària

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

### Mòdul 2. Nutrició enteral i parenteral

1. Cribatge i valoració de l'estat nutricional. Particularitats del pacient hospitalitzat. Risc de desenvolupar desnutrició
2. Requeriments calòrics i proteics. Càlcul de les necessitats. Calorimetria indirecta
3. Desnutrició relacionada amb la malaltia. Causes. Prevalença. Conseqüències
4. Nutrició enteral. Concepte, indicacions i vies. Fórmules de NE. Complicacions i seguiment
5. Nutrició parenteral. Concepte, indicacions i vies. Formulació i solucions de NP. Complicacions i seguiment
6. Nutrició artificial domiciliària
7. Organització de les unitats de nutrició hospitalària
8. Ètica en nutrició artificial

## AVALUACIÓ

---

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

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

### Període ordinari

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

- Activitats: 55 % (no recuperable)
  - Activitats: 15 %
  - Elaboració Manual de dietes: 35 %
  - Assistència a les activitats pràctiques: 5%
- Examen: 45% (recuperable)

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

### Període d'avaluació complementària

L'estudiant que no superi algunes de les activitats considerades recuperables, podrà recuperar-les durant aquest període, sempre que el total de parts no superades de l'assignatura no suposi més del 50 % de la nota final. Cal aprovar els exàmens de cada mòdul amb un 5 per poder fer la ponderació corresponent.

### Important

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

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

## METODOLOGIA

---

La docència es fa mitjançant classes magistrals, resolució d'exercicis, lectura d'articles, activitats pràctiques i participació en els fòrums. Degut al caràcter eminentment pràctic d'aquesta assignatura es recomana l'assistència a totes les classes.

## BIBLIOGRAFIA BÀSICA

---

- Cuervo, M., Ruiz de la Hera, A. (2004). *Alimentación hospitalaria: Dietas hospitalarias*. Díaz de Santos.
- Gil, A. (2010). *Tratado de Nutrición. Tomo IV. Nutrición Clínica* (2 ed.). Editorial Panamericana.
- Martínez, A., Astiasarán, I., Muñoz, M., Cuervo, M. (2004). *Alimentación Hospitalaria: Fundamentos*. Díaz de Santos.

— Planas, M. (2008). *Conceptos prácticos en nutrición enteral y parenteral*. Ediciones Mayo.

— Salas-Salvado, J., Bonada, A., Trallero, R., Saló, ME., Burgos, R. (2019). *Nutrición y dietética clínica* (4 ed.). Elsevier.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA**

---

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

## Economia i Màrqueting Aplicat als Serveis d'Alimentació

**Tipologia:** Obligatòria (OB)

**Crèdits:** 3,0

**Semestre:** 1r

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

### OBJECTIUS

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

Els objectius d'aquesta assignatura són:

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

### RESULTATS D'APRENTATGE

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

### COMPETÈNCIES

#### Generals

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

#### Específiques

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

#### Bàsiques

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

#### Transversals

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

### CONTINGUTS

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



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

## AVALUACIÓ

---

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

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

### Període ordinari

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

- Examen final 30 % (recuperable)
- Exercicis de síntesis: 30 % (no recuperable)
- Resolució d'exercicis i casos: 35 % de la nota final de l'assignatura (no recuperable)
  - Activitat 1. Elaboració d'un menú mensual de baix cost (15 %) i elaboració d'un informe (15 %)
  - Activitat 2. Comentar un documental (5 %)
- Assistència a les sessions pràctiques (5%)

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

### Període d'avaluació complementària

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

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

### Important

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

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

## METODOLOGIA

---

L'assignatura s'estructura al voltant de les explicacions teòriques, juntament amb l'anàlisi pràctica (exercicis, casos, comentaris d'articles, etc.), de cadascun dels temes, amb l'objectiu d'implicar activament l'estudiant en el procés d'aprenentatge.

Les activitats que es proposen són les següents:

- Treball en equip, tant en l'àmbit de la classe presencial com en l'àmbit del treball dirigit, per entendre la matèria i discutir possibles solucions que es poden aplicar als casos i problemes que es treballen en l'assignatura.
- Resolució de casos pràctics, relacionats amb l'àmbit de la nutrició, la dietètica i l'alimentació.
- Treball individual de cada estudiant, per fomentar l'anàlisi i l'esperit crític.

### BIBLIOGRAFIA BÀSICA

---

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

### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA

---

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

## Nutrició Comunitària

**Tipologia:** Obligatòria (OB)

**Crèdits:** 6,0

**Semestre:** 1r

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

### OBJECTIUS

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

Els objectius generals d'aquesta assignatura són:

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

### RESULTATS D'APRENENTATGE

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

### COMPETÈNCIES

#### Generals

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

#### Específiques

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

#### Bàsiques

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

#### Transversals

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

### CONTINGUTS

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

## AVALUACIÓ

---

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

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

### Període ordinari

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

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

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

### Període d'avaluació complementària

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

### Important

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

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

## METODOLOGIA

---

L'assignatura s'estructura al voltant de:

1. Treball dirigit:
  - Presentació de continguts amb el grup classe en sessions magistrals presencials
  - Anàlisi i discussió de projectes d'intervenció en nutrició comunitària i de les activitats plantejades
2. Treball autònom:
  - Preparació i resolució d'activitats individuals
  - Resolució d'activitats en petit grup
  - Lectura i anàlisi de projectes i articles
  - Cerca bibliogràfica
  - Sessions pràctiques a l'aula

En línia amb la Normativa de la UVic-UCC d'acreditació i demostració dels coneixements i les competències en terceres llengües (<https://www.uvic.cat/acreditacioB2>), aquesta assignatura està inclosa dins el "Pla d'implementació i desplegament de l'anglès a les titulacions de grau a la FCSB" (veure a Aula de Titulació/Normatives i reglaments). Això implica que aquesta assignatura inclou

activitats formatives i d'avaluació en llengua anglesa per tal d'acompanyar l'assoliment d'aquesta competència.

### **BIBLIOGRAFIA BÀSICA**

---

- Aranceta J (ed). (2015). *Reunión de consenso sobre metodología de las encuestas alimentarias, tipificación de la actividad física y estilos de vida saludables*. Rev Esp Nutr Comunitaria 2015;21(Supl. 1):1-290. ISSN 1135-3074.
- Aranceta-Bartrina, J (2013). *Nutrición Comunitaria* (3 ed.). Masson.
- Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia (UNICEF). (2023). *Caja de herramientas para entornos saludables en tu Municipio*. Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia (UNICEF).
- Gonzalez Fischer C, Garnett T. (2016). *Plates, pyramids, planet. Developments in national healthy and sustainable dietary guidelines: a state of play assessment*. FAO.
- Serra, LL., i Aranceta, J. (2006). *Nutrición y salud pública. Métodos, bases científicas y aplicaciones* (2 ed.). Masson.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA**

---

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

## Restauració Col·lectiva

**Tipologia:** Obligatòria (OB)

**Crèdits:** 3,0

**Semestre:** 1r

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

### OBJECTIUS

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

Els objectius generals d'aquesta assignatura són:

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

### RESULTATS D'APRENTATGE

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

### COMPETÈNCIES

#### Generals

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

#### Específiques

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

#### Bàsiques

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

#### Transversals

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

### CONTINGUTS

1. Introducció a la restauració col·lectiva:
  - 1.1. Conceptes bàsics
  - 1.2. Tasques del dietista-nutricionista en restauració col·lectiva
2. Sistemes de restauració
  - 2.1. Tipus de cuines
  - 2.2. Característiques i normativa de les instal·lacions
3. Gestió higiènica de la cuina
  - 3.1. Prerequisits
  - 3.2. El sistema APPCC
  - 3.3. Guia de pràctiques higièniques
4. Planificació de menús.

- 4.1. Planificació de menús en restauració col·lectiva
- 4.2. Gestió d'al·lèrgens en restauració col·lectiva

## AVALUACIÓ

---

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

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

### Període ordinari

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

- Exàmens: 35 % (recuperable)
- Avaluació continuada de les activitats: 65 % (no recuperable)
  - Activitat 1: Elaboració d'una fitxa tècnica i d'un diagrama de flux (10 %)
  - Activitat 2: Planificació d'un menú (20 %)
    - Elaboració d'un menú en restauració col·lectiva (15%) i coavaluació entre companys (5%)
  - Activitat 3: Derivacions a partir d'un menú basal (25 %)
  - Activitat 4: Activitat de simulació (5%)
  - Assistència a les activitats pràctiques (5%)

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

### Període d'avaluació complementària

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

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

### Important

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

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

## METODOLOGIA

---

L'assignatura s'estructura al voltant de:

- Sessions magistrals amb tot el grup classe
- Resolució d'activitats i casos
- Algunes activitats de *role play*

## BIBLIOGRAFIA BÀSICA

---

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

## BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA

---

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

## Dietètica Aplicada a la Diversitat

**Tipologia:** Obligatòria (OB)

**Crèdits:** 6,0

**Semestre:** 1r o 2n

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

### OBJECTIUS

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

Els objectius de l'assignatura són:

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

### RESULTATS D'APRENTATGE

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

### COMPETÈNCIES

#### Generals

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

#### Específiques

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

#### Bàsiques

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

#### Transversals

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

## CONTINGUTS

---

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

## AVALUACIÓ

---

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

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

### Període ordinari

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

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

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

### Període d'avaluació complementària

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

### Important

El plagi o la còpia de treball aliè són penalitzats a totes les universitats i, segons la Normativa de drets i deures dels i de les estudiants de la Universitat de Vic, constitueixen faltes greus. És per això que en el transcurs d'aquesta assignatura qualsevol indicatiu de plagi o



apropiació indeguda de textos o idees d'altres persones (siguin autors/es, Internet o companys/es de classe) es traduirà de manera automàtica en un suspens.

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

## **METODOLOGIA**

---

L'assignatura s'estructura al voltant de:

- Sessions teòriques a l'aula
- Seminaris de resolució d'exercicis
- Seminaris de resolució de casos

## **BIBLIOGRAFIA BÀSICA**

---

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

## **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA**

---

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

## Elaboració de Projectes

**Tipologia:** Obligatòria (OB)

**Crèdits:** 6,0

**Semestre:** 1r o 2n

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

### OBJECTIUS

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

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

Els objectius de l'assignatura es presenten a continuació:

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

### RESULTATS D'APRENTATGE

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

### COMPETÈNCIES

#### Generals

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

#### Específiques

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

#### Bàsiques

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

### Transversals

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

## CONTINGUTS

---

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

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

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

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

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

## AVALUACIÓ

---

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

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

### Període ordinari

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

- Mètodes qualitius: 20%. Activitat recuperable de caràcter individual.
- Activitats cerca bibliografia i gestor bibliogràfic: 5%. Activitat no recuperable de caràcter individual.
- Tècniques de recollida de dades qualitatives: 20%. Activitat recuperable de caràcter grupal.
- Activitat anàlisi dades quantitatives SPSS: 20%. Activitat recuperable de caràcter individual.
- Protocol de recerca quantitativa: 30%. Activitat no recuperable i en grup.
- Assistència a les sessions presencials (Grup semipresencial), assistència a les sessions pràctiques i presentacions a classe (Grup presencial): 5%. Activitat no recuperable de caràcter individual.

### Període d'avaluació complementària

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

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

superior a 5.

### **Important**

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

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

## **METODOLOGIA**

---

El desenvolupament de l'assignatura s'emmarcarà en un model d'ensenyament-aprenentatge a través de sessions de contacte entre el professorat i l'estudiantat, ja sigui amb tot el grup classe, com amb grups reduïts, i amb el treball autònom de l'estudiantat, individual i en grup, dirigit pels docents. Es compaginaran exposicions teòriques amb l'aplicació pràctica en el camp de la nutrició i dietètica humana, buscant que l'estudiantat participi activament en les anàlisis i discussions que s'efectuïn.

Les activitats autònomes de l'estudiantat se centraran a desenvolupar i estudiar el temari i activitats, elaborar els treballs d'avaluació continua, fer cerques i lectures crítiques d'articles, principalment.

### **Tutorització i consultes**

La funció principal dels docents a l'assignatura és conduir grup i les persones d'aquest grup. Els docents creen i seleccionen recursos educatius i els posen a l'abast de l'estudiantat per tal que puguin treballar i assolir els resultats d'aprenentatge establerts a l'assignatura. Per aquesta raó, a més de la bibliografia s'organitzen una colla de materials i activitats que cal utilitzar que demanen a l'estudiantat una actitud activa davant el seu procés d'aprenentatge. L'alumne/a és el/la principal responsable d'identificar quan li cal una ajuda personal i directa per tal de donar resposta als dubtes puntuals o retrobar el fil de l'assignatura, si escau.

A demanda de l'estudiant via e-mail, es concretaran tutories amb els docents.

**Campus virtual.** Hi trobareu tots els materials utilitzats i recomanats a l'assignatura i la informació sobre el funcionament i dinàmica de la mateixa. També servirà de canal de comunicació entre docents i estudiantat.

**Materials i recursos a l'abast.** Es facilitarà el material següent:

- Guia de l'assignatura, tauler professorat i pla de treball.
- Fòrums de discussió i reflexió.
- Materials de suport elaborats pel professorat (selecció de conceptes principals).
- Material de lectura: articles i comunicacions de revistes científiques.
- Enllaços a webs o altres entorns en línia de referència.
- Bibliografia recomanada.

En línia amb la Normativa de la UVic-UCC d'acreditació i demostració dels coneixements i les competències en terceres llengües (<https://www.uvic.cat/acreditacioB2>), aquesta assignatura està inclosa dins el "Pla d'implementació i desplegament de l'anglès a les titulacions de grau a la FCSB" (veure a Aula de Titulació/Normatives i reglaments). Això implica que aquesta assignatura inclou activitats formatives i d'avaluació en llengua anglesa per tal d'acompanyar l'assoliment d'aquesta competència.

## **BIBLIOGRAFIA BÀSICA**

---

- Argimon JM, Jiménez J. (2013). *Métodos de investigación clínica y epidemiológica* (4 ed.). Elsevier.
- Denzin, N. K., & Lincoln, Y. S. (2017). *The sage handbook of qualitative research* (5 ed.). Sage Publications.
- Flick, U. (2004). *Introducción a la investigación cualitativa*. Morata.
- Green, J., Thorogood, N. (2018). *Qualitative Methods for Health Research* (4 ed.). Sage Publications.

## **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA**

---

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

## Gestió de la Qualitat

**Tipologia:** Obligatòria (OB)

**Crèdits:** 3,0

**Semestre:** 1r o 2n

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

### OBJECTIUS

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

Els objectius principals d'aquesta assignatura són:

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

### RESULTATS D'APRENTATGE

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

### COMPETÈNCIES

#### Generals

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

#### Específiques

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

#### Bàsiques

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

#### Transversals

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

### CONTINGUTS

1. La gestió de la qualitat total
  - Conceptes: qualitat; seguretat alimentària
  - Evolució històrica del concepte de qualitat
  - Costos de qualitat
2. Eines de gestió i millora en la qualitat
  - Gestió basada en processos
  - La millora contínua
  - Gestió de la qualitat total

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

## AVALUACIÓ

---

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

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

### Període ordinari

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

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

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

### Període d'avaluació complementària

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

### Important

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

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

## METODOLOGIA

---

L'assignatura s'estructura al voltant de:

- Sessions teòriques
- Treball autònom
- Seminaris

### BIBLIOGRAFIA BÀSICA

---

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

### 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.

## Legislació Alimentària

**Tipologia:** Obligatòria (OB)

**Crèdits:** 3,0

**Semestre:** 1r o 2n

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

### OBJECTIUS

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

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

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

### RESULTATS D'APRENENTATGE

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

### COMPETÈNCIES

#### Generals

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

#### Específiques

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

#### Bàsiques

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

#### Transversals

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



## CONTINGUTS

---

### 1. Nocions bàsiques de dret

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

### 2. El dret alimentari

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

### 3. Conceptes generals sobre legislació alimentària

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

### 4. Dret alimentari i nutrició

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

### 5. Normativa horitzontal en matèria alimentària

- a. 5.1.
    - 5.1. Etiquetatge de productes alimentaris
      - 5.1.1. Principis generals de l'etiquetatge dels productes alimentaris
      - 5.1.2. Requisits exigibles en l'etiquetatge dels al·lèrgens
      - 5.1.3. Etiquetatge nutricional obligatori i voluntari. Toleràncies i regles d'arrodoniment.
      - 5.1.4. Normativa sobre declaracions nutricionals i de propietats saludables.
  - b. 5.2. Registre General Sanitari
  - c. 5.3. Organismes modificats genèticament
  - d. 5.4.
    - 5.4. Criteris microbiològics
      - a. 5.4.1. Límits màxims de presència de microorganismes en productes alimentaris i altres requisits exigibles
  - e. 5.5.
    - 5.5. Contaminants i residus de plaguicides
      - a. 5.5.1. Límits màxims de contaminants en aliments
      - b. 5.5.2. Límits màxims de residus de plaguicides en aliments.
  - f. 5.6.
    - 5.6. Agents de millora (additius, aromes, enzims)
      - a. 5.6.1. Límits màxims d'ús d'additius
      - b. 5.6.2. Llista positiva d'aromes de la Unió
      - c. 5.6.3. Llista positiva d'enzims de la Unió
  - g. 5.7.
    - 5.7. Materials en contacte amb els aliments
      - a. 5.7.1. Requisits normatius
  - h. 5.8. Aliments de producció ecològica
- ### 6. Normativa vertical en matèria alimentària
- 6.1. Normativa vertical aliments en general
  - 6.2. Normativa complements alimentaris

## AVALUACIÓ

---

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

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

### Període ordinari

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

- Avaluació continuada mitjançant 3 exercicis individuals i 1 treball individual. Els exercicis aporten un 50 % de la nota i no són recuperables.
- Hi ha 2 proves d'avaluació. 1 a meitat del quadrimestre I una altra al final del quadrimestre. Aporten el 50 % de la nota i són recuperables.

### Període d'avaluació complementària

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

### Important

El plagi o la còpia de treball aliè són penalitzats a totes les universitats i, segons la Normativa de drets i deures dels i de les estudiants de la Universitat de Vic, constitueixen faltes greus. És per això que en el transcurs d'aquesta assignatura qualsevol indicatiu de plagi o

apropiació indeguda de textos o idees d'altres persones (siguin autors/es, Internet o companys/es de classe) es traduirà de manera automàtica en un suspens.

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

## **METODOLOGIA**

---

- Classes magistrals
- Exemplificació teoria amb casos reals
- Gamificació
- Resolució de casos pràctics.

## **BIBLIOGRAFIA BÀSICA**

---

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

## **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA**

---

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

## Nutrició i Esport

**Tipologia:** Obligatòria (OB)

**Crèdits:** 6,0

**Semestre:** 1r o 2n

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

### OBJECTIUS

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

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

Els objectius generals d'aquesta assignatura són:

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

### RESULTATS D'APRENENTATGE

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

### COMPETÈNCIES

#### Generals

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

#### Específiques

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

#### Bàsiques

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

### Transversals

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

## CONTINGUTS

---

1. Càlcul de la despesa energètica
2. Necessitats nutricionals en l'exercici físic: Hidrats de Carboni
3. Necessitats nutricionals en l'exercici físic: Lípids i Proteïnes
4. Necessitats hídriques en l'exercici físic
5. Composició corporal
6. Veganisme i exercici físic
7. Suplementació i ajudes ergonutricionals en l'EF
8. Nutrició Clínica Esportiva

## AVALUACIÓ

---

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

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

### Període ordinari

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

- Examen final (40 % de la nota final de l'assignatura / recuperable)
- Resolució d'exercicis i casos (60 % de la nota final de l'assignatura / NO recuperable). Aquest apartat s'obté dels següents exercicis i puntuació:
  - Activitat A1: Infografia sobre article (10%)
  - Activitat A2 : Cas pràctic esport individual (15%)
  - Activitat A3: Presentació Oral Planificació cursa (20%)
  - Activitat A4: Cas pràctic esport equip (15%)

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

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

### Període d'avaluació complementària

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

### Important

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

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

## METODOLOGIA

---

L'assignatura s'estructura al voltant de:

- Sessions teòriques
- Sessions pràctiques
- Seminaris de resolució d'exercicis

- Seminaris de resolució de casos
- Sortida de camp (empresa suplementació-centre o club)\*pendent de confirmació

## **BIBLIOGRAFIA BÀSICA**

---

- Baker, L.B.; Jeukendrup, A (2014). *Optimal Composition of Fluid-Replacement beverages* . Recuperat de [https://www.researchgate.net/publication/261517517\\_Optimal\\_Composition\\_of\\_Fluid-Replacement\\_Beverages](https://www.researchgate.net/publication/261517517_Optimal_Composition_of_Fluid-Replacement_Beverages)
- Burke, Louise (2010). *Nutrición en el deporte: un enfoque práctico*. Médica Panamericana, cop.
- Daries, Hayley (2012). *Nutrition and Sport for Exercise* . Wiley-Blackwell.
- González., Gross., M. (2021). *Nutrición Deportiva: desde la Fisiología a la Práctica* (2021 ed.). Panamericana.
- Impey, S.G.; Hearnis, M.A.; Hammond, K.M; Bartlett, J.D.; Louis, J.; Close, G.L.; Morton, J.P. (2018). *Fuel for the Work Required: A theoretical Framework for Carbohydrate Periodization and the Glycogen Threshold Hypothesis*. Recuperat de <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/29453741>

## **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA**

---

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

## Dietoteràpia II

**Tipologia:** Obligatòria (OB)

**Crèdits:** 6,0

**Semestre:** 2n

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

### OBJECTIUS

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

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

Els objectius generals d'aquesta assignatura són:

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

### RESULTATS D'APRENTATGE

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

### COMPETÈNCIES

#### Generals

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

#### Específiques

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

#### Bàsiques

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

#### Transversals

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

## CONTINGUTS

---

1. Atenció dietètica terapèutica. Introducció. Història clínica i dietètica. Eines per a la valoració nutricional del pacient i interpretació dels resultats. Càlcul dels requeriments nutricionals segons la patologia.
2. Malaltia renal. Dietoteràpia en la insuficiència renal aguda. Dietoteràpia en la insuficiència renal crònica.
3. Atenció dietètico-nutricional en patologia cardiovascular. Definició, classificació, epidemiologia, etiologia, diagnòstic, complicacions i tractament.
4. Diabetis mellitus. Definició, classificació, epidemiologia, etiologia, diagnòstic, complicacions i tractament.
5. Obesitat. Definició, classificació, epidemiologia, etiologia, diagnòstic, complicacions i tractament.
6. 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 Universitat, només hi haurà una convocatòria oficial que contemplarà dos períodes diferents d'avaluació:

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

### Període ordinari

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

- Examen: 50 % de la nota final de l'assignatura (recuperable)
  - Parcial 1: 20%
  - Parcial 2: 30%
- Avaluació continuada de les activitats dirigides i autònomes: 55 % de la nota final de l'assignatura (no recuperable)
  - Activitat Pòdcast: 15%
  - Activitats: 30%
  - Assistència a les activitats obligatòries: 5%

Per aprovar l'assignatura cal tenir els dos examens parcials amb una nota  $\geq 5$ .

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

### Període d'avaluació complementària

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

### Important

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

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

## METODOLOGIA

---

La metodologia de treball es basarà en:

- Sessions de contingut teòric-pràctic a classe.
- Tallers pràctics d'aplicació de conceptes al laboratori del gust.
- Activitats de simulació.
- Resolució de casos clínics a nivell individual i grupal.

## BIBLIOGRAFIA BÀSICA

---

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

## BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA

---

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

l'assignatura i a través del Campus Virtual.



## Estratègies d'Educació Alimentària

**Tipologia:** Obligatòria (OB)

**Crèdits:** 6,0

**Semestre:** 2n

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

### OBJECTIUS

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

Els objectius generals d'aquesta assignatura són:

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

### RESULTATS D'APRENTATGE

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

### COMPETÈNCIES

#### Generals

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

#### Específiques

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

#### Bàsiques

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

#### Transversals

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

## CONTINGUTS

---

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

## AVALUACIÓ

---

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

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

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

### Període ordinari:

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

- Activitat sobre determinants conducta alimentària: 20%. Activitat recuperable de caràcter individual.
- Activitat sobre models i teories de canvi de conducta: 30%. Activitat recuperable i de caràcter individual.
- Activitat xarxes socials: 10%. Activitat NO recuperable i en grup.
- Projecte educació alimentària: 35%. Activitat NO recuperable i en grup.
- Assistència a les sessions presencials (G19) i a les sessions d'aprenentatge i servei (G11): 5% de la nota final de l'assignatura. No recuperable i de caràcter individual.

### Període d'avaluació complementària:

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

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

### Important

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

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

## METODOLOGIA

---

El desenvolupament de l'assignatura s'emmarcarà en sessions de contacte entre el professorat i l'estudiantat, ja sigui amb tot el grup classe, com amb grups reduïts, i amb el treball autònom de l'estudiantat, individual i en grup, dirigit pels docents. Es compaginaran exposicions teòriques amb l'aplicació pràctica en el camp de la nutrició i dietètica humana, buscant que l'estudiantat participi activament en les anàlisis i discussions que s'efectuïn.

Les activitats autònomes de l'estudiantat se centraran a desenvolupar i estudiar el temari i activitats, elaborar els treballs d'avaluació continua, fer cerques i lectures crítiques d'articles, principalment.

Tutorització i consultes

La funció principal dels docents a l'assignatura és conduir grup i les persones d'aquest grup. Els docents creen i seleccionen recursos educatius i els posen a l'abast de l'estudiantat per tal que puguin treballar i assolir els resultats d'aprenentatge establerts a l'assignatura. Per aquesta raó, a més de la bibliografia s'organitzen una colla de materials i activitats que cal utilitzar que demanen a

l'estudiantat una actitud activa davant el seu procés d'aprenentatge. L'alumne/a és el/la principal responsable d'identificar quan li cal una ajuda personal i directa per tal de donar resposta als dubtes puntuals o retrobar el fil de l'assignatura, si escau.

A demanda de l'estudiant via e-mail, es concretaran tutories amb els docents.

Campus virtual. Hi trobareu tots els materials utilitzats i recomanats a l'assignatura i la informació sobre el funcionament i dinàmica de la mateixa. També servirà de canal de comunicació entre docents i estudiantat.

Materials i recursos a l'abast. Es facilitarà el material següent:

Guia de l'assignatura, tauler professorat i pla de treball. Fòrums de discussió i reflexió. Materials de suport elaborats pel professorat (selecció de conceptes principals). Material de lectura: articles i comunicacions de revistes científiques. Activitats formatives i avaluatives. Enllaços a webs o altres entorns en línia de referència. Bibliografia recomanada.

## **BIBLIOGRAFIA BÀSICA**

---

- Biblioteca Nacional de Medicina de EEUU (2020). *Comprendiendo la información de salud: Entender la información médica*. Recuperat de <https://medlineplus.gov/spanish/healthliteracy.html>
- Contento IR (2010). *Nutrition Education: Linking Research, Theory, and Practice: Chapter 2. Determinants of food choice and dietary change: implications for nutrition education*. Recuperat de [http://samples.jbpub.com/9781284078008/9781284083194\\_CH02.pdf](http://samples.jbpub.com/9781284078008/9781284083194_CH02.pdf)
- Gómez Nomdedeu, C (2012). *La educación nutricional en la prevención y promoción de la salud: Capítulo 6*. Recuperat de [https://www.kelloggs.es/content/dam/europe/kelloggs\\_es/images/nutrition/PDF/Manual\\_Nutricion\\_Kelloggs\\_Capitulo\\_06.pdf](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](https://www.researchgate.net/publication/40110567_Theories_of_food_choice_development)
- McKenzie, J., L. Neiger, B., & Thackeray, R. (2011). *La planificació, implementació i avaluació dels programes de promoció de salut*. Documenta Universitaria, Girona.

## **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA**

---

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

## Pràcticum I

**Tipologia:** Pràctiques Acadèmiques Externes (PAE)

**Crèdits:** 6,0

**Semestre:** Anual

### PROFESSORAT RESPONSABLE

---

— Blanca Ribot Serra

### OBJECTIUS

---

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

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

Els objectius generals d'aquesta assignatura són els següents:

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

### RESULTATS D'APRENENTATGE

---

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

### COMPETÈNCIES

---

#### Generals

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

#### Específiques

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

#### Transversals

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

### CONTINGUTS

---

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

### AVALUACIÓ

---

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

#### Període únic d'avaluació

- Informe de pràctiques (50 % / no recuperable)

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

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

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

### **Important**

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

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

## **METODOLOGIA**

---

Es fa una estada de 4 setmanes (120 h) en un servei de restauració hospitalària.

### **BIBLIOGRAFIA BÀSICA**

---

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

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA**

---

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

# ASSIGNATURES OBLIGATÒRIES DE QUART CURS

## Atenció Integrada

**Tipologia:** Obligatòria (OB)

**Crèdits:** 3,0

**Semestre:** 1r

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

### OBJECTIUS

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

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

Els objectius de l'assignatura són:

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

### RESULTATS D'APRENTATGE

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

### COMPETÈNCIES

#### Generals

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

#### Específiques

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

#### Bàsiques

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

#### Transversals

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

### CONTINGUTS

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

2. Gestió de casos:
- Cas 1. Atenció integrada al pacient amb TCA (TO).
  - Cas 2. Atenció integrada en el control del pes corporal.
  - Cas 3. Atenció integrada al pacient esportista amb malaltia inflamatòria intestinal.
  - Cas 4. Atenció integrada al pacient esportista vegetarià.
  - Cas 5. Atenció integrada al amb TCA (Infermeria).

## AVALUACIÓ

---

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

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

### Període ordinari

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

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

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

Cas 2. Atenció integrada en el control del pes corporal (20% no recuperable).

Cas 3. Atenció integrada al pacient esportista amb malaltia inflamatòria intestinal (20% recuperable).

Cas 4. Atenció integrada al pacient esportista vegetarià (15% recuperable).

Cas 5. Atenció integrada al pacient amb TCA (Infermeria) (15% no recuperable).

### Període d'avaluació complementària

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

### Important

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

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

## METODOLOGIA

---

En aquesta assignatura es treballarà la resolució de casos pràctics:

- Modalitat presencial: La dinàmica serà similar al llarg dels 5 casos que es treballaran, el primer dia el professor presentarà el cas i farà un recordatori sobre el tractament dietètic-nutricional. Seguidament i en parelles, els estudiants hauran de proposar una resolució que hauran d'exposar davant el grup classe en la propera sessió de classe. Es valorarà no només la resolució del cas sino també l'assistència a classe i la participació en els debats.
- Modalitat semipresencial: la dinàmica serà similar al llarg dels 5 casos que es treballaran, quan s'obri el cas a l'aula virtual els estudiants trobaran el marc conceptual del cas en format vídeo així com la proposta de cas i les preguntes de resolució. En parelles, que poden ser les mateixes al llarg de tot el curs, els estudiants hauran de resoldre les preguntes plantejades així com establir un debat en relació a la resolució al fòrum habilitat per a cada cas. La participació en els fòrum serà avaluada com a part de la resolució del cas.

## BIBLIOGRAFIA BÀSICA

---

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

## BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA

---

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

## Dietoteràpia III

**Tipologia:** Obligatòria (OB)

**Crèdits:** 6,0

**Semestre:** 1r

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

### OBJECTIUS

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

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

Els objectius que cal assolir són:

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

### RESULTATS D'APRENENTATGE

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

### COMPETÈNCIES

#### Generals

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

#### Específiques

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



## Bàsiques

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

## Transversals

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

## CONTINGUTS

---

1. Trastorns de la conducta alimentària
2. Malalties reumatològiques
3. Malalties neurològiques: accident vascular cerebral, malalties demencials...
4. Atenció nutricional al pacient cremat
5. Errors innats del metabolisme: definició, classificació, epidemiologia, etiologia, diagnòstic, complicacions i tractament
6. Al·lèrgies i intoleràncies alimentàries: definició, classificació, epidemiologia, etiologia, diagnòstic, complicacions i tractament
7. Crononutrició
8. Nutrigenòmica i nutrigenètica. Dietes personalitzades
9. Tractament nutricional del pacient oncològic
10. Malalties infeccioses: atenció nutricional al pacient amb VIH

## AVALUACIÓ

---

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

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

### Període ordinari

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

- Resolució de casos i activitats: 40 % (no recuperable)
- Assistència a les sessions pràctiques: 10 % (no recuperable)
- Examen: 50 % (recuperable sense dret a pujar nota)
  - Examen 1r parcial: 20 %
  - Examen 2n parcial: 30%

Per poder fer mitjana cal aprovar la resolució de casos i els dos examens amb una nota igual o superior a 5.

### Període d'avaluació complementària

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

### Important

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

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

## METODOLOGIA

---

La docència es farà mitjançant classes magistrals, resolució d'exercicis i casos pràctics a l'aula així com activitats pràctiques de caràcter obligatori al laboratori del gust.

## BIBLIOGRAFIA BÀSICA

---

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

## BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA

---

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

## Emprenedoria i Comunicació Estratègica

**Tipologia:** Obligatòria (OB)

**Crèdits:** 6,0

**Semestre:** 1r

Grup	Llengua d'impartició	Professorat
G11, presencial, matí	català	Elisenda Tarrats Pons
G19, semipresencial, matí	espanyol	Elisenda Tarrats Pons

### OBJECTIUS

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

Els objectius generals d'aquesta assignatura són:

- Avançar d'una idea de negoci a un projecte emprenedor mitjançant la utilització de la metodologia Lean Start Up.

I els objectius específics:

- Crear un nou producte alimentari, apte per l'alimentació humana, comercialitzable, innovador, amb impacte medioambiental i seguint la regulació vigent.
- Aplicar tècniques de creativitat per tal d'identificar propostes d'interès.
- Elaborar un informe tècnic explicatiu de teu producte que inclogui: descripció del producte, descripció de la naturalesa de les qualitats innovadores, públic objectiu i canals de comercialització, pla de màrqueting, pla econòmic-financer.
- Conèixer les característiques del perfil d'un emprenedor.
- Saber com arribar al mercat amb el producte o servei escollit.
- Aprendre a organitzar l'empresa (identificar els processos que cal fer, les tasques, jerarquies, etc. de les persones...).
- Determinar la forma jurídica més adient a la idea.
- Analitzar les necessitats de finançament que tindrà el projecte.
- Calcular quina és la xifra de facturació que el farà viable.

### RESULTATS D'APRENTATGE

- RA1. Desenvolupa un pla d'empresa per a la creació d'una consulta nutricional privada.
- RA2. Aplica els coneixements de comunicació estratègica per al desenvolupament d'un pla de comunicació per a una consultoria nutricional privada.
- RA3. Porta a terme activitats de l'àmbit professional de forma autònoma.
- RA4. Resol problemes i situacions propies del desenvolupament professional amb actituds emprenedores i innovadores.
- RA5. Utilitza el llenguatge audiovisual i els seus diferents recursos per expressar i presentar continguts vinculats al coneixement específic de l'àmbit.
- RA6. Aplica els seus coneixements a la resolució de problemes en àmbits laborals complexos o professionals i especialitzats que requereixin l'ús d'idees creatives i actuals.

### COMPETÈNCIES

#### Específiques

- Comprendre les bases elementals de l'emprenedoria com a estratègia per identificar i resoldre problemes emergents en l'àmbit de l'alimentació i de la nutrició humana.
- Participar en l'activitat bàsica d'investigació, desenvolupament, comercialització, etiquetatge, comunicació i màrqueting dels productes d'alimentació d'acord amb els coneixements científics i donar resposta als problemes i a les necessitats socials dels consumidors i de les normatives actuals.

#### Bàsiques

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

#### Transversals

- Projectar els valors de l'emprenedoria i la innovació en l'exercici de la trajectòria personal acadèmica i professional, a través del contacte amb diferents realitats de la pràctica i amb motivació envers el desenvolupament professional.

### CONTINGUTS

#### DE L'IDEA AL MODEL DE NEGOCI

1. Conceptes clau d'emprenedoria
2. Creativitat i innovació per al desenvolupament d'una idea de negoci

3. El perfil emprenedor
4. Creant equips emprenedors d'alt rendiment
5. De l'idea al pla d'empresa. Estructura d'un pla d'empresa

#### VALIDACIÓ DEL MODEL DE NEGOCI

1. Introducció a la metodologia Lean Start Up.
2. Disseny del model de negoci.
3. Customer development. Identificació d'hipòtesis.
4. Customer development. Validació del problema.
5. Customer development. Validació de la solució.
6. Elaboració d'un informe tècnic explicatiu de la producte innovador:
  - 6.1. Descripció del producte.
  - 6.2. Descripció de la naturalesa de les qualitats innovadores
  - 6.3. Públic objectiu i canals de comercialització
  - 6.4. Pla de Màrketig
  - 6.5. Pla econòmic- financer
7. Redacció i exposició del producte i del model de negoci:
  - 7.1. *Elevator pitch*.

#### AVALUACIÓ

---

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

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

##### Període ordinari

L'avaluació serà contínua i es basarà en:

- 2 exàmens de la matèria desenvolupada a classe (primer examen durant la setmana 7 i segon examen durant la setmana 16-17). Els exàmens ponderen un 25 % cadascun d'ells. Durant el període de recuperació es podrà recuperar un dels dos exàmens (Recuperables)
- Desenvolupament d'un informe tècnic i emprenedor d'un producte innovador i presentació a classe. En aquest cas es valoraran tant el procés de desenvolupament a través de tutories com el document final i la presentació que se'n faci (setmana 15). La ponderació de l'Informe tècnic emprenedor correspon a un 15 % de la nota total i el restant 15% correspon a la presentació a l'aula. La nota es determinarà i comunicarà quan s'hagi exposat el projecte i corregida la versió escrita del projecte (No recuperable)
- Elaboració i presentació d'un *elevator pitch* que ponderarà un 20 % (no és grupal; cada alumne n'ha de presentar un de propi) (No recuperable)

##### Període d'avaluació complementària

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

##### Important

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

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

#### METODOLOGIA

---

L'assignatura es desenvolupa utilitzant diferents metodologies d'ensenyament-aprenentatge. A través de la metodologia magistral es desenvolupen els conceptes i continguts de la matèria.

La metodologia magistral es combina amb metodologies més actives d'aprenentatge que impliquen la preparació d'un informe tècnic emprenedor fent us de la metodologia Lean Start Up, la resolució de casos i la discussió d'aquests mateixos casos, elements que permeten aproximar l'alumne a la realitat de l'emprenedoria.

#### BIBLIOGRAFIA BÀSICA

---

- Osterwalder, A. & Pigneur Y. (2010). *Business Model Generation* [DVD]. John Wiley & Sons, Inc., Hoboken.
- Ries, E. (2013). *El método Lean Start Up*. Deusto.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA

---

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

## Noves Tendències en Productes Alimentaris

**Tipologia:** Obligatòria (OB)

**Crèdits:** 3,0

**Semestre:** 1r

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

### OBJECTIUS

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

Els objectius generals d'aquesta assignatura són:

- Entendre què és un sistema alimentari i les principals forces de canvi.
- Interpretar els principals problemes derivats dels sistemes alimentaris actuals en termes de Salut Planetària.
- Entendre les principals tendències actuals i projeccions en l'evolució de la producció d'aliments.
- Interpretar els principals riscos ambientals i en termes de salut de la producció actual d'aliments.
- Entendre les principals tendències a nivell d'innovació en la indústria alimentària.
- Tenir una visió general del que significa dissenyar nous productes en la indústria d'aliments i les principals barreres pel seu desenvolupament.
- Donar a conèixer els nous ingredients, aliments i productes alimentaris susceptibles de formar part de l'alimentació habitual dels individus.

### RESULTATS D'APRENTATGE

- RA1. Domina les eines bàsiques de les TIC utilitzades en l'àmbit de l'alimentació, la nutrició i la dietètica.
- RA2. Identifica les noves tendències en el sector del desenvolupament agroalimentari.
- RA3. Mostra habilitats per a la reflexió crítica en els processos vinculats a l'exercici de la professió.
- RA4. Recopila i interpreta dades i informacions sobre les quals pot fonamentar les seves conclusions, que inclouen reflexions sobre assumptes d'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

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

#### Bàsiques

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

#### Transversals

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

### CONTINGUTS

#### 1. Salut Planetària i sistemes alimentaris.

Salut Planetària. Sistemes alimentaris i forces de canvi.

#### 2. Tendències en el consum alimentari i en la producció d'aliments.

Tendències actuals en consum i la producció d'aliments. Principals riscos en termes ambientals i de salut del consum i la producció actual d'aliments.

#### 3. Tendències en innovació i desenvolupament d'aliments per part de la indústria alimentària.

Principals tendències en innovació i desenvolupament de nous aliments. Fases del procés d'innovació. Nous aliments i productes alimentaris.

## AVALUACIÓ

---

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

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

### Període ordinari

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

- Participar activament a classe i en els fòrums que es proposin (15% de la nota final de l'assignatura, no recuperable).
- Assistència a classe habitual (5%). Participació en els fòrums de l'assignatura (10% a través de rúbrica de participació en els fòrums).
- Avaluació continuada de les activitats dirigides i autònomes (85% de la nota final de l'assignatura).

Exercici 1: Sistemes Alimentaris (individual, 15%, recuperable)

Exercici 2: Consum i producció d'aliments (individual, 15%, recuperable)

Exercici 3: Nous aliments (individual, 15%, recuperable)

Treball de l'assignatura: Desenvolupament d'un nou aliment (grupal, 40%, no recuperable)

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

### Període d'avaluació complementària

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

### Important

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

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

## METODOLOGIA

---

L'assignatura s'estructura al voltant de:

- Sessions teòriques a l'aula.
- Seminaris de resolució d'exercicis.
- Sessions pràctiques al laboratori.
- El treball de l'assignatura es desenvoluparà a través de la metodologia de l'aprenentatge basat en reptes.

## BIBLIOGRAFIA BÀSICA

---

- Gil, G. (2017). *Innovación alimentaria*. Síntesis.
- Madrid Vicente, A. (2010). *Nuevo manual de industrias alimentarias* (4 ed.). AMV Ediciones.
- Potter Norman N., Hotchkiss J.H. (1999). *Ciencia de los alimentos*. Acribia.
- Steffen, Will (2021). *Introducing the Anthropocene: The human epoch*. *Ambio* 50:1784-1787. Recuperat de <https://doi.org/10.1007/s13280-020-01489-4>

## BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA

---

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

## Resolució de Casos Complexos

**Tipologia:** Obligatòria (OB)

**Crèdits:** 3,0

**Semestre:** 1r

Grup	Llengua d'impartició	Professorat
G11, presencial, matí	català	Anna Vila Martí Alba Segovia Campo Maria De los Mozos Fernando
G19, semipresencial, matí	espanyol	Anna Vila Martí Alba Segovia Campo Maria De los Mozos Fernando

### PROFESSORAT COL·LABORADOR

— Hegoi Segurola Gurruchaga

### OBJECTIUS

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

No hi ha requeriments previs, però és recomanable haver cursat l'assignatura de *Fonaments de Dietètica*, *Dietètica i Cicle Vital*, *Dietoteràpia I* i *Dietoteràpia II*.

Els objectius generals d'aquesta assignatura són:

- Adquirir competències comunicatives per a la resolució de casos.
- Resoldre casos clínics complexos.

### RESULTATS D'APRENTATGE

- RA1. Interpreta de forma correcta una història clínica.
- RA2. Elabora i interpreta una història dietètica en individus sans i malalts.
- RA3. Coneix les diferents tècniques i els productes de suport nutricional bàsic i avançat.
- RA4. Desenvolupa i implementa plans de transició dieteticonutricional.
- RA5. Prescriu el tractament específic corresponent a l'àmbit del dietista-nutricionista.
- RA6. Adquireix habilitats de treball en equip, en les unitats en què s'estructuren de forma uni-, multi- i interdisciplinària els professionals i les altres persones relacionades amb l'avaluació diagnòstica i amb el tractament de dietètica i nutrició.
- RA7. Dissenyja intervencions que responen a les necessitats de l'àmbit de forma multidisciplinària.
- RA8. Aplica els seus coneixements per a la resolució de problemes en àmbits laborals complexos o professionals i especialitzats que requereixen l'ús d'idees creatives i actuals.

### COMPETÈNCIES

#### Generals

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

#### Específiques

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

#### Transversals

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

### CONTINGUTS

1. Pacient crònic complex

2. Projecte d'Aprenentatge-Servei: Parelles dietètiques
3. Resolució de casos clínics complexos:
  - Cas 1. Abordatge nutricional d'un pacient crònic complex.
  - Cas 2. Aboradtge dietètico-nutricional d'un pacient amb patologia digestiva amb elevat grau de complexitat.
  - Cas 3. Abordatge dietètico-nutricional a una pacient amb amenorrea hipotalàmica.
  - Cas 4. Abordatge dietètico-nutricional grupal a l'Atenció Primària.

## AVALUACIÓ

---

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

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

### Període ordinari

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

- Assistència a classe: 10 % (no recuperable)
- Parelles dietètiques: 45 % (recuperable)
- Resolució de casos de forma grupal: 45 % (no recuperable)
  - Cas 1. Abordatge nutricional d'un pacient crònic complex (10%).
  - Cas 2. Aboradtge dietètico-nutricional d'un pacient amb patologia digestiva amb elevat grau de complexitat (10%).
  - Cas 3. Abordatge dietètico-nutricional a una pacient amb amenorrea hipotalàmica (15%).
  - Cas 4. Abordatge dietètico-nutricional grupal a l'Atenció Primària (10%).

### Període d'avaluació complementària

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

### Important

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

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

## METODOLOGIA

---

L'assignatura pivota sobre dos blocs d'activitats, per una banda el projecte d'aprenentatge-servei "Parelles dietètiques" de treball individual i per altra banda 4 casos clínics complexos que es treballaran en parelles.

En relació a la resolució dels casos, les dinàmiques s'ern les següents:

- Modalitat presencial: La dinàmica serà similar al llarg dels 4 casos que es treballaran, el primer dia el professor presentarà el cas i farà un recordatori sobre el tractament dietètico-nutricional. Seguidament i en parelles, els estudiants hauran de proposar una resolució que hauran d'exposar davant el grup classe en la propera sessió de classe. Es valorarà no només la resolució del cas sino també l'assistència a classe i la participació en els debats.
- Modalitat semipresencial: la dinàmica serà similar al llarg dels 4 casos que es treballaran, quan s'obri el cas a l'aula virtual els estudiants trobaran el marc conceptual del cas en format vídeo així com la proposta de cas i les preguntes de resolució. En parelles, que poden ser les mateixes al llarg de tot el curs, els estudiants hauran de resoldre les preguntes plantejades així com establir un debat en relació a la resolució al fòrum habilitat per a cada cas. La participació en els fòrum serà avaluada com a part de la resolució del cas.

## BIBLIOGRAFIA BÀSICA

---

- Pagana, K. D., Pagana, T. J. (2008). *Guía de pruebas diagnósticas y de laboratorio* (8 ed.). Elsevier.

## BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA

---

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



## Pràcticum II

**Tipologia:** Pràctiques Acadèmiques Externes (PAE)

**Crèdits:** 6,0

**Semestre:** Anual

### PROFESSORAT RESPONSABLE

---

— Blanca Ribot Serra

### OBJECTIUS

---

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

No hi ha requeriments previs, però és recomanable cursar al mateix moment les assignatures *Bioètica*, *Nutrició Comunitària* i *Estratègies d'Educació Alimentària*.

Els objectius d'aquesta assignatura són els següents:

- Analitzar les característiques de les funcions del dietista-nutricionista en els diferents àmbits en els quals desenvolupa la seva professió.
- Integrar-se en els diferents equips de treball i col·laborar per aconseguir els objectius prèviament planificats.
- Participar en el disseny, intervenció i avaluació de programes d'intervenció en alimentació en diferents àrees.

### RESULTATS D'APRENTATGE

---

- RA1. Participa en l'anàlisi, planificació, intervenció i avaluació d'estudis epidemiològics.
- RA2. Intervé i executa programes d'educació dieteticonutricional i de formació en nutrició i dietètica.
- RA3. Col·labora en la planificació de polítiques alimentàries per a l'educació alimentària i nutricional de la població.
- RA4. Adquireix la capacitat d'intervenir en projectes de promoció, prevenció i protecció amb un enfocament comunitari i de salut pública.
- RA5. Demostra compromís amb la professió i busca l'excel·lència en l'atenció a les persones.
- RA6. Mostra habilitats per a l'exercici professional en entorns multidisciplinaris i complexos en coordinació amb equips de treball.
- RA7. Identifica i resol problemes i situacions pròpies del desenvolupament professional tenint en compte les bases de l'emprenedoria.
- RA8. Dissenya intervencions que atenen necessitats del seu àmbit de forma multidisciplinària.
- RA9. Sap actuar en contextos d'interacció virtual mitjançant l'ús de les TIC.
- RA10. Identifica les seves pròpies necessitats formatives i sap organitzar el seu aprenentatge amb un elevat grau d'autonomia en tot tipus de contextos.

### COMPETÈNCIES

---

#### Generals

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

#### Específiques

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

#### Transversals

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

### CONTINGUTS

---

Pràctiques externes en què es treballen les tasques del dietista-nutricionista en l'àmbit de la nutrició comunitària, esportiva o en l'àmbit de la indústria alimentària.

## AVALUACIÓ

---

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

### Període únic d'avaluació

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

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

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

### Important

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

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

## METODOLOGIA

---

Es fa una estada de 4 setmanes (120 h) en un centre extern.

### BIBLIOGRAFIA BÀSICA

---

- Domínguez, R., Mata F., Sánchez A.J (2017). *Nutrición deportiva aplicada: guía para optimizar el rendimiento*. Málaga: ICB Editores.
- (1991). *El Sistema de análisis de riesgos y puntos críticos: su aplicación a las industrias de alimentos*. Acribia.
- Aranceta, J. (2013). *Nutrición comunitaria* (3 ed.). Elsevier Masson.

## Pràcticum III

**Tipologia:** Pràctiques Acadèmiques Externes (PAE)

**Crèdits:** 12,0

**Semestre:** Anual

### PROFESSORAT RESPONSABLE

---

— Blanca Ribot Serra

### OBJECTIUS

---

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

No hi ha requeriments previs, però és recomanable cursar al mateix moment o haver cursat les assignatures *Bioètica, Dietoteràpia I, Dietoteràpia II, Dietoteràpia III, Atenció Integrada i Resolució de Casos Complexos*.

Els objectius generals d'aquesta assignatura són els següents:

- Conèixer el funcionament d'una unitat de nutrició clínica.
- Treballar l'atenció dieteticonutricional en el pacient hospitalitzat.
- Identificar cadascuna de les funcions pròpies del dietista-nutricionista en la unitat de nutrició clínica.

### RESULTATS D'APRENTATGE

---

- RA1. Coneix l'organització hospitalària i les diferents fases del servei d'alimentació.
- RA2. Participa en l'equip multidisciplinari d'una unitat de nutrició clínica.
- RA3. Desenvolupa i implementa plans de transició dieteticonutricional.
- RA4. Porta a terme i interpreta l'avaluació de l'estat nutricional d'individus en un entorn clínic.
- RA5. Avalua i calcula els requeriments nutricionals en situacions de malaltia.
- RA6. Interpreta una història clínica i dietètica.
- RA7. Demostra compromís amb la professió i busca l'excel·lència en l'atenció a les persones.
- RA8. Mostra habilitats per a l'exercici professional en entorns multidisciplinaris i complexos en coordinació amb equips de treball.
- RA9. Dissenya intervencions que atenen necessitats del seu àmbit de forma multidisciplinària.
- RA10. Sap actuar en contextos d'interacció virtual mitjançant l'ús de les TIC.
- RA11. Identifica les seves pròpies necessitats formatives i sap organitzar el seu aprenentatge amb un elevat grau d'autonomia en tot tipus de contextos.

### COMPETÈNCIES

---

#### Generals

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

#### Específiques

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

#### Bàsiques

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

#### Transversals

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

### CONTINGUTS

---

Pràctiques externes en què es treballen les tasques del dietista-nutricionista de l'àmbit de la nutrició clínica.

## **AVALUACIÓ**

---

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

### **Període únic d'avaluació**

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

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

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

### **Important**

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

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

## **METODOLOGIA**

---

Es fa una estada de 8 setmanes (240 h) a la unitat de dietètica d'un centre hospitalari.

## **BIBLIOGRAFIA BÀSICA**

---

- Salas-Salvadó, J., Bonada, A., Trallero, R., Saló, M.E., Burgos, R. (2019). *Nutrición y Dietética Clínica* (4 ed.). Elsevier.

## Treball de Fi de Grau

**Tipologia:** Treball de Fi de Grau (TFG)

**Crèdits:** 6,0

**Semestre:** Anual

### PROFESSORAT RESPONSABLE

---

— Judit Bort Roig

### OBJECTIUS

---

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

El Treball de Fi de Grau és el resultat de la formació i experiència adquirides en el decurs dels ensenyaments del grau i ha de permetre a l'estudiant mostrar el nivell d'adquisició de les competències de la titulació i dels principis que fonamentaran la seva futura tasca professional. El TFG té una sola convocatòria per matrícula.

#### Objectius

— Desenvolupar i presentar un projecte basat en l'evidència centrat en un problema de la disciplina de la nutrició humana i la dietètica.

### RESULTATS D'APRENTATGE

---

- RA1. Participa en el disseny d'estudis de dieta total.
- RA2. Recopila i interpreta dades i informacions sobre les quals pot fonamentar les seves conclusions, que inclouen reflexions sobre assumptes de caire social, científic o ètic en l'àmbit de la dietètica i nutrició humana.
- RA3. Utilitza el llenguatge audiovisual i els seus diferents recursos per expressar i presentar continguts vinculats al coneixement específic de l'àmbit.
- RA4. Mostra habilitats per a l'anàlisi de situacions des d'una perspectiva global i integral i hi relaciona elements socials, culturals, econòmics i polítics segons correspongui.
- RA5. Mostra habilitats per a la reflexió crítica en els processos vinculats a l'exercici de la professió.
- RA6. Avalua de forma global els processos d'aprenentatge portats a terme d'acord amb les planificacions i objectius plantejats i estableix mesures de millora individual.
- RA7. Resol problemes i situacions pròpies del desenvolupament professional amb actituds emprenedores.
- RA8. Elabora informes i documents escrits (principalment de caràcter tècnic) amb correcció ortogràfica i gramatical en català, espanyol i anglès.
- RA9. Comunica a tot tipus d'audiències (especialitzades o no) de manera clara i precisa coneixements, idees, problemes i solucions.

### COMPETÈNCIES

---

#### Generals

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

#### Específiques

- Actuar d'acord amb els principis ètics i manejar la informació sanitària i nutricional de manera segura, tenint en compte que es tracta d'elements essencials de la professió d'un dietista-nutricionista.
- Comprendre les bases elementals de l'emprenedoria com a estratègia per identificar i resoldre problemes emergents en l'àmbit de l'alimentació i de la nutrició humana.
- Elaborar i participar en el disseny, organització, gestió i avaluació dels diferents serveis d'alimentació de restauració col·lectiva.
- Intervenir en el disseny, planificació, anàlisi i avaluació de programes d'educació dieteticonutricional i participar en activitats de promoció, prevenció i protecció de la salut en l'àmbit comunitari.
- Mostrar coneixements sobre l'activitat investigadora bàsica i l'aplicació del mètode científic per a la resolució de problemes i comprendre la importància i limitacions que tenen en matèria sanitària i nutricional.
- Participar en l'activitat bàsica d'investigació, desenvolupament, comercialització, etiquetatge, comunicació i màrqueting dels productes d'alimentació d'acord amb els coneixements científics i donar resposta als problemes i a les necessitats socials dels consumidors i de les normatives actuals.

#### Bàsiques

- Ser capaç de transmetre informació, idees, problemes i solucions a un públic especialitzat i no especialitzat.
- Tenir la capacitat de recollir i interpretar dades rellevants (normalment dins de l'àrea d'estudi pròpia) per emetre judicis que incloguin una reflexió sobre temes importants de caràcter social, científic o ètic.

#### Transversals

- Actuar amb esperit i reflexió crítics davant el coneixement en totes les seves dimensions. Mostrar inquietud intel·lectual, cultural i científica i compromís cap al rigor i la qualitat en l'exigència professional.
- Emprar diferents formes de comunicació, tant orals com escrites o audiovisuals, en la llengua pròpia i en llengües estrangeres, amb un alt grau de correcció en l'ús, la forma i el contingut.
- Projectar els valors de l'emprenedoria i la innovació en l'exercici de la trajectòria personal acadèmica i professional, a través del contacte amb diferents realitats de la pràctica i amb motivació envers el desenvolupament professional.

## CONTINGUTS

---

En el Treball de Fi de Grau l'activitat principal consisteix a integrar els coneixements que l'alumne ha assolit durant els seus estudis de grau.

## AVALUACIÓ

---

Segons la Normativa de la UVic, aprovada per Consell de Direcció de la Universitat, l'avaluació del TFG té lloc en una única convocatòria per matrícula i no hi ha avaluació complementària.

### Període únic d'avaluació

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

- Procés d'elaboració o informe de seguiment (20 %): en aquest procés l'estudiant rep el suport d'un tutor/a que l'orienta i li dona suport. El tutor i l'estudiant han d'establir un pla de treball i un pla de tutories en els quals s'especifiqui la periodicitat, de manera que el tutor pugui seguir el procés d'elaboració del treball, orientar en la redacció de la memòria escrita i en l'elaboració de la exposició oral i de la defensa pública. Al final del primer semestre es fa una avaluació intermèdia i aquesta qualificació aporta el 50 % de la nota final de seguiment.
- Memòria escrita (60 %): en aquest document escrit l'alumne deixa constància de tot el projecte i és el resultat final de tot el procés. Ha d'estar elaborat seguint les pautes que l'alumne troba indicades a l'aula virtual. Aquestes indicacions han estat elaborades per poder avaluar un projecte tal com es fa en el context real i per poder equilibrar el nivell d'exigència d'aquest treball en el context acadèmic i, per tant, de les competències que s'han d'avaluar.
- Presentació oral i defensa (20 %): la defensa pública dels TFG es fa presencialment a la UVic. L'estudiant ha de presentar el seu treball davant d'un tribunal format per tres membres (president, secretari i vocal) que prèviament hauran llegit la memòria escrita i valoraran la presentació oral. És un acte acadèmic de caràcter públic. La durada és de 30 minuts com a màxim i estaran repartits de la manera següent: 7 minuts per a l'exposició oral i un màxim de 10 minuts per a les preguntes del tribunal i les respostes de l'alumne.

La qualificació global i final del TFG és individual i l'elabora el tribunal tenint presents tots tres conceptes.

### Important

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

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

## METODOLOGIA

---

El TFG s'ha de redactar de forma individual.

L'alumne presentarà la proposta del seu tema d'interès a finals de 3r curs perquè sigui aprovada per la comissió de Treball de Fi de Grau i se li pugui assignar un tutor.

Durant el procés d'elaboració del TFG l'estudiant rebrà suport i orientació per part d'un professor/a tutor/a que li assignarà la Facultat. El procés de tutorització s'iniciarà amb un seminari que servirà per explicar de forma general les estratègies útils en el procés de selecció del tema, elaboració, tutorització, seguiment i avaluació del treball. En les tutories es combinarà el format de grup reduït i les tutories individuals segons el criteri del tutor. El procés consisteix a elaborar el disseny d'un projecte de recerca i desenvolupar-lo segons la memòria proposada. Finalment es durà a terme la presentació i defensa oral del TFG que serà avaluada per un tribunal.

A l'aula virtual, l'estudiant hi trobarà el pla docent i els documents amb les orientacions, normes i criteris d'avaluació relacionats amb el TFG.

## BIBLIOGRAFIA BÀSICA

---

- Argimon Pallás, J.M., i Jiménez Villa, J. (2012). *Métodos de investigación: Clínica y epidemiológica* (4 ed.). Elsevier.
- Benito, R. (2020). *Guia per elaborar citacions bibliogràfiques en format APA 7a edició: Basada en el Publication manual of the American Psychological Association: 2a ed. revisada i ampliada: setembre 2022*. Recuperat de <http://hdl.handle.net/10854/6275>
- Lumbreras, B., Ronda, E. Riuz-Cantero, MT (2018). *Cómo elaborar un proyecto en ciencias de la salud*. Recuperat de <https://www.esteve.org/ca/libros/como-elaborar-un-proyecto-en-ciencias-de-la-salud/>
- Verd, J.M., i Lozares, C (2016). *Introducción a la investigación cualitativa: Fases, métodos y técnicas*. Síntesis.

## **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA**

---

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

## ASSIGNATURES OPTATIVES

### Ajudes Ergogèniques en l'Esport

**Tipologia:** Optativa (OP)

**Crèdits:** 3,0

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

#### OBJECTIUS

L'assignatura *Ajudes Ergogèniques en l'Esport* forma part de la matèria de Nutrició Esportiva, inclosa en el mòdul d'Optativitat, corresponent a la formació optativa del grau en Nutrició Humana i Dietètica. No hi ha requeriments previs, però és recomanable haver cursat l'assignatura de *Nutrició i Esport*.

Els objectius d'aquesta assignatura són:

- Assolir les competències necessàries per assessorar qualsevol individu en qualsevol situació i/o edat en l'ús de complements alimentaris i/o ajudes ergogèniques nutricionals.
- Conèixer tecnologies aplicades a l'esport que tenen relació amb la nutrició.
- Experimentar com diferents suplementos nutricionals poden respondre d'una manera diferent en diferents individus i com poden respondre d'una manera diferent en funció de l'estat nutricional d'aquest individu.
- Conèixer les eines dels laboratoris de Ciències de l'Activitat Física i de l'Esport i/o Medicina de l'Esport.
- Valorar la necessitat d'integració amb els graduats en Ciències de l'Activitat Física i de l'Esport.
- En aquesta assignatura optativa els estudiants ampliaran els coneixements en relació amb les ajudes ergogèniques i els seus efectes sobre el rendiment esportiu, i també sobre els tipus, la classificació i els usos d'aquestes ajudes en les diferents situacions i àmbits esportius.

#### RESULTATS D'APRENTATGE

- RA1. Planifica estratègies nutricionals tenint en compte els suplementos esportius per a situacions especials de la competició esportiva.
- RA2. Identifica les necessitats nutricionals i hidriques que l'esportista pot presentar quan es troba en situacions i ambients especials per a l'adaptació de la seva pauta alimentària i la millora del rendiment.
- RA3. Coneix i sap aplicar diferents eines i tecnologies disponibles per poder millorar l'assessorament en matèria de suplementació nutricional.
- RA4. Adquireix una major capacitat crítica i de raonament en relació amb la suplementació esportiva.

#### COMPETÈNCIES

##### Específiques

- Dissenyar i implementar plans d'alimentació per a persones i/o grups sans (població infantil, dones embarassades, esportistes, ...) o malalts tenint en compte les diferents tècniques i productes de suport nutricional disponibles i l'àmbit de competència del dietista-nutricionista.

##### Bàsiques

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

##### Transversals

- Projectar els valors de l'emprenedoria i la innovació en l'exercici de la trajectòria personal acadèmica i professional, a través del contacte amb diferents realitats de la pràctica i amb motivació envers el desenvolupament professional.

#### CONTINGUTS

1. Descripció general de les ajudes ergogèniques
2. Criteris de classificació: ajudes permeses i no permeses
3. Tipus d'ajudes i efectes sobre el rendiment esportiu
4. Contaminació dels suplementos nutricionals. Regulació i control antidopatge
5. Preparacions gastronòmiques
6. Índex glicèmic / càrrega
7. Test de lactat (afectació segons la ingesta)
8. Test de substrat en repòs i durant l'activitat (resposta segons la ingesta)
9. Test de RM (resposta segons la ingesta de cafeïna)



## AVALUACIÓ

---

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

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

### Període ordinari

La nota global de l'assignatura ve determinada per:

- Assistència global: 10%
- Participació activa: 10%
- Pràctica 1: 20%
- Pràctica 2: 20%
- Pràctica 3: 20%
- Pràctica 4: 20%

### Període d'avaluació complementària

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

- Pràctica 1: recuperable; 20%
- Pràctica 3: recuperable; 20%

### Important

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

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

## BIBLIOGRAFIA BÀSICA

---

- Domínguez Herrera, Raul., Mata Ordoñez, Fernando., (2017). *Nutrición Deportiva Aplicada: Guía para Optimizar el Rendimiento*. ICB EDITORES.
- González, Gross, María Marcela (2021). *Nutrición deportiva: Desde la fisiología a la práctica* (2021 ed.). Panamericana.
- Jeukendrup, Asker., Gleeson, Michael., (2019). *Nutrición Deportiva: Sport Nutrition, Third Edition*. Ediciones Tutor S.A.
- Matabosch, Pijuan, Martí (2019). *Una nueva línea de entrenamiento: Avance tecnológico al servicio del fútbol* (2019 ed.). FDL MART.

## Alimentació i Medi Ambient

**Tipologia:** Optativa (OP)

**Crèdits:** 3,0

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

### OBJECTIUS

L'assignatura de Alimentació i Medi Ambient forma part de la matèria d'Estratègies d'Intervenció en Alimentació i Salut, inclosa dins del mòdul d'Optativitat corresponent a la formació optativa del grau en Nutrició Humana i Dietètica.

Els objectius generals d'aquesta assignatura són:

- Conèixer els diferents sistemes agroalimentaris.
- Aprendre a interpretar el lligam entre la sostenibilitat del sistema agroalimentari i la salut de les persones.
- Relacionar la sostenibilitat amb les recomanacions alimentàries.
- Conèixer i saber interpretar l'impacte mediambiental, social i econòmic de les dietes.
- Desenvolupar i adquirir eines i competències que permetin planificar consells i recomanacions alimentàries més sostenibles.

### RESULTATS D'APRENTATGE

- RA1. Avalua pràctiques professionals en contextos emergents i globals i proposa línies d'intervenció ajustades a les diferents realitats.
- RA2. Dissenyja intervencions que atenen necessitats del àmbit de manera multidisciplinària.

### COMPETÈNCIES

#### Específiques

- Intervenir en el disseny, planificació, anàlisi i avaluació de programes d'educació dieteticonutricional i participar en activitats de promoció, prevenció i protecció de la salut en l'àmbit comunitari.

#### Transversals

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

### CONTINGUTS

1. Sostenibilitat i Alimentació
  - 1.1. Sostenibilitat
  - 1.2. Alimentació i Sistemes Alimentaris
  - 1.3. Sostenibilitat de l'Alimentació: 'Punts calents'
2. Sistemes Agroalimentaris
  - 2.1. Evolució del Sistemes Agroalimentaris
  - 2.2. La Producció Industrial i la Revolució Verda
  - 2.3. La Producció Ecològica
  - 2.4. De l'Agroecologia a la Sobirania Alimentària
3. El Trilema Dieta, Salut i Sostenibilitat
  - 3.1. Dietes Sostenibles
  - 3.2. Impacte de la Dieta en la Salut i el Medi Ambient
  - 3.3. Alguns àmbits rellevants
4. Eines i Iniciatives per a una Nutrició més Sostenible
  - 4.1. Eines
  - 4.2. Iniciatives
  - 4.3. El paper del/a Dietista-Nutricionista

### AVALUACIÓ

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

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

#### Període ordinari

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

- Treball final (40% de la nota final de l'assignatura / recuperable)
- Resolució d'exercicis, casos i de sessions pràctiques obligatòries (en la modalitat semipresencial a la sessió presencial es portarà a terme activitats de caràcter avaluatiu) (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. L'assignatura s'aprova amb una nota mínima mitjana de 5.

### **Període d'avaluació complementària**

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

### **Important**

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

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

### **BIBLIOGRAFIA BÀSICA**

---

- Ackerman-Leist, Philip (2013). *Rebuilding the Foodshed: How to create local, sustainable and secure food systems*. Chelsea Green Publishing.
- Benjamin, Darryl., Virkler, L (2016). *Farm to Table: The essential guide to sustainable Food Systems for Students, Professionals and Consumers*. Chelsea Green Publishing.
- Nestle, M (2012). *Food Politics: How the food industry influences nutrition and Health* (10 ed.). University of California Press.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA**

---

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

## Dietoteràpia Infantil

**Tipologia:** Optativa (OP)

**Crèdits:** 3,0

Grup	Llengua d'impartició	Professorat
G11, presencial, matí	català	Mirian Lozano Marcos
G19, semipresencial, matí	espanyol	Mirian Lozano Marcos

### OBJECTIUS

L'assignatura *Dietoteràpia Infantil* forma part de la matèria d'Estratègies d'Intervenció en Alimentació i Salut, inclosa en el mòdul d'Optativitat, corresponent a la formació optativa del grau en Nutrició Humana i Dietètica. No hi ha requeriments previs, però és recomanable haver cursat les assignatures de la matèria de Dietoteràpia i Nutrició Clínica i de les assignatures de *Fisiopatologia I i II*.

Aquesta assignatura optativa pretén reforçar els coneixements adquirits en l'àrea de la nutrició clínica, però se centra en el tractament dietoterapèutic en l'edat infantil.

Els objectius que els estudiants han d'assolir són:

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

### RESULTATS D'APRENTATGE

- RA1. Sap atendre les necessitats de salut de col·lectius amb necessitats especials.
- RA2. Implementa plans d'alimentació per a individus malalts en l'àmbit pediàtric.
- RA3. Utilitza recursos i aplica adequadament tècniques d'intervenció grupal i individual.
- RA4. Transmet informació a la població de forma adequada utilitzant registres adequats per al públic especialitzat i no especialitzat.

### COMPETÈNCIES

#### Específiques

- Dissenyar i implementar plans d'alimentació per a persones i/o grups sans (població infantil, dones embarassades, esportistes, ...) o malalts tenint en compte les diferents tècniques i productes de suport nutricional disponibles i l'àmbit de competència del dietista-nutricionista.

#### Bàsiques

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

### CONTINGUTS

1. Introducció a la nutrició pediàtrica
2. Alimentació infantil
3. Valoració de l'estat nutricional en l'edat pediàtrica
4. Alimentació en nens prematurs
5. Alteracions del sistema digestiu
6. Fibrosi quística
7. Dietes cetogèniques

### AVALUACIÓ

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

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

#### Període ordinari

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

- Resolució de casos: 30 %, no recuperable
- Activitat de curs: 20 %, no recuperable
- Examen teòric i pràctic: 45 %, recuperable

#### Període d'avaluació complementària

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

### **Important**

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

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

### **BIBLIOGRAFIA BÀSICA**

---

- Bueno M, Sarrià A, Pérez-González JM. (2007). *Nutrición en Pediatría* (3 ed.). Ergon.
- Segarra Cantón O, Redecillas Ferreiro S, Clemente Bautista S (2022). *Guía de Nutrición Pediátrica Hospitalaria* (5 ed.). Ergon.
- Tojo, R. (2001). *Tratado de Nutrición Pediátrica*. Doyma.

## E-Salut

**Tipologia:** Optativa (OP)

**Crèdits:** 3,0

**Grup**

G19, semipresencial, matí

**Llengua d'impartició**

anglès

**Professorat**

Anna Ramon Aribau

### OBJECTIUS

---

L'assignatura E-Salut forma part de la matèria *Estratègies d'Intervenció en Alimentació i Salut*, inclosa dins del mòdul d' *Optatives* corresponent a la formació Optativa del Grau en Nutrició Humana i Dietètica. No hi ha requeriments previs però cal tenir coneixements d'anglès per poder-la seguir.

Els objectius generals d'aquesta assignatura són:

- Conèixer les característiques de la informació de la salut en les xarxes socials.
- Saber identificar i utilitzar les eines TIC més adequades en funció dels objectius plantejats.
- Ser capaç de dissenyar intervencions d'infermeria utilitzant les TIC com a eina facilitadora.
- Saber com gestionar les dades clíniques dels pacients en sistemes d'informació.
- Conèixer les eines informàtiques més adients per als pacients en tractaments d'infermeria.
- Utilitzar els videojocs, la tecnologia robòtica i la realitat virtual en la teràpia d'infermeria.
- Utilitzar la informàtica de la salut en recerca.

### RESULTATS D'APRENTATGE

---

- RA1. Analitza la influència dels nous mitjans interactius de comunicació en la informació dietètico-nutricional i de salut.
- RA2. Es desenvolupa correctament en l'ús general de les TIC i en especial en els entorns tecnològics propis de l'àmbit professional.
- RA3. Utilitza el llenguatge audiovisual i els seus diferents recursos, per expressar i presentar continguts vinculats al coneixement específic de l'àmbit.

### COMPETÈNCIES

---

#### Generals

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

#### Transversals

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

### CONTINGUTS

---

#### 1- E-health use in dietetics and nutrition

- Introduction
- Definition of e-health
- Opportunities and advantages of integration of e-health in dietetics and nutrition
- Barriers in the use of e-health in dietetics and nutrition practice
- Recommendations for e-health in dietetics and nutrition

#### 2- Electronic Health Record (EHR) systems in dietetics and nutrition practice

- Benefits of use EHR in dietetics and nutrition
- Most useful EHR functionalities for dietetics and nutrition professionals
- Managing the privacy of patient data

#### 3- Use of apps in dietetics and nutrition treatments

- Patient education apps and clinical reference guides
- Staff/student education
- Clinical use and integration with HIS

#### 4- Use of video games

- Why video games can be useful
- Video games key features
- Video games therapeutic use
- Comparison with conventional nursery
- Most relevant video games solutions

#### 5- Use of robotics

- Why robotics can be useful
- History of robotic use in dietetics and nutrition

- Basic functionalities
- Robots classification
- Most relevant robotics solutions
- 6- Use of virtual reality technologies
  - Why the use of virtual reality improves patient outcomes
  - Virtual reality for training professionals
  - Virtual reality for treatments
  - Most relevant virtual reality solutions
- 7- E-health research and future
  - Research projects description
  - Future of e-health in dietetics and nutrition
  - Most relevant information sources in e-health

## AVALUACIÓ

---

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

- Període ordinari, que té lloc de forma integrada al procés formatiu i durant el període lectiu.
- Període d'avaluació complementària, en el qual l'estudiant pot ser avaluat altra vegada d'aquelles tasques, activitats o proves que no s'hagin superat satisfactòriament en el marc del primer període.
- Per a l'avaluació de procés de l'assignatura es tindrà en compte la realització de les activitats de treball personal i grupal (el lliurament/execució de totes les activitats de l'avaluació és improrrogable).

La puntuació global de l'assignatura serà el resultat de la suma obtinguda de les diferents tasques i de l'examen final. Per poder calcular aquesta suma caldrà haver aprovat l'examen.

Els percentatges són els següents:

- Treballs i exercicis individuals (no recuperables): 30 %
- Treball en grup (no recuperable): 20 %
- Examen (recuperable): 50 %
- Cal haver aprovat l'examen per poder fer mitjana entre tots els ítems.

### Important

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

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

## BIBLIOGRAFIA BÀSICA

---

- Management Association, Information Resources (2015). *E-Health and Telemedicine: Concepts, Methodologies, Tools, and Applications*. Recuperat de [https://books.google.es/books/about/E\\_Health\\_and\\_Telemedicine\\_Concepts\\_Metho.html?id=GGq2CgAAQBAJ&redir\\_esc=y](https://books.google.es/books/about/E_Health_and_Telemedicine_Concepts_Metho.html?id=GGq2CgAAQBAJ&redir_esc=y)
- Marlene Maheu, Ace Allen, Pamela Whitten (2008). *e-Health, Telehealth, and Telemedicine: A Guide to Startup and Success*. John Wiley & Sons, 2002.
- Rivas, H., Wac, K. (2018). *Digital Health: Scaling Healthcare to the World*. Springer.

## BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA

---

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

## Nutrició i Cooperació en Situacions d'Emergències Nutricionals

**Tipologia:** Optativa (OP)

**Crèdits:** 3,0

Grup	Llengua d'impartició	Professorat
G11, presencial, matí	anglès	Carme Roure Pujol
G19, semipresencial, matí	anglès	Carme Roure Pujol

### OBJECTIUS

Millions of people worldwide do not have enough food to lead a healthy and active life. Physical and mental development in children are affected, and many dies before reaching the age of five due to illnesses that in developed countries can be prevented and controlled. According to the World Health Organization, 45% of infant mortality is due to problems related to malnutrition. Fighting food crises is more than providing food, the causes are diverse and, at all times, an appropriate strategy should be determined and adapted to the context.

The purpose of this course serves as an introduction to the food insecurity contexts and the management of undernutrition for nutritionist, nursing and medical professionals.

Objectives of the course:

- Draw on a conceptual framework for the causes of malnutrition.
- Define food security and how to measure it.
- Identify different types of malnutrition including micronutrient deficiencies.
- Use of standard methods to assess acute malnutrition individually and collectively.
- Know the different nutritional strategies for preventing and treating acute malnutrition.

### RESULTATS D'APRENTATGE

By the end of this module, students should be able to:

- RA1. Demonstrate advanced knowledge of human nutrition in terms of food, diet and health, at biological, social, cultural and policy levels.
- RA2. Interpret and synthesise different types of data used to analyse and assess nutritional problems at individual and population.
- RA3. Identify and formulate appropriate responses and intervention strategies to address nutritional issues, taking into account the public health and social policy contexts.
- RA4. Apply knowledge of effective teamworking and communication skills to solve problems and achieve specific goals.

### COMPETÈNCIES

#### Generals

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

#### Específiques

- Intervenir en el disseny, planificació, anàlisi i avaluació de programes d'educació dieteticonutricional i participar en activitats de promoció, prevenció i protecció de la salut en l'àmbit comunitari.

#### Bàsiques

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

#### Transversals

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

### CONTINGUTS

1. Introduction to malnutrition
  - 1.1. Global trends in malnutrition
  - 1.2. Main causes and consequences of malnutrition
2. Introduction to food security and assessment
3. Types of malnutrition. Classification
4. Individual evaluation: introduction to measures and anthropometric indices
5. Collective evaluation: introduction to nutrition assessments



6. Nutritional interventions
  - 6.1. Introduction to nutrition strategies: preventive and treatment
  - 6.2. Introduction to the management of acute malnutrition (SAM & MAM)
  - 6.3. Specialised nutritional products

## AVALUACIÓ

---

According to the regulations of the UVic approved by the Board of Directors there will be a single official call that will include two different assessment periods:

**Ordinary period:** continuous evaluation of the activities carried out by the student through:

- Activities from reading articles, watching videos, exercises, and participation in debates, (35 % of the final grade / non-recoverable)
- Oral and written presentation of a case study (30 % of the final grade / the written presentation is recoverable)
- Individual test. It will be in the form of multiple-choice and short questions (35 % of the final grade / recoverable)

The final grade will be the result of the weighting of the marks obtained in each of the parts and the subject is passed if a score greater than or equal to 5 is obtained.

**Complementary evaluation period:** the student who does not pass some of the activities considered recoverable, can recover them during this period, always that the total of parts does not suppose 50%.

The final grade in this period is calculated by making the weighted average of the marks obtained in each of the parts, using the last grade obtained in the ordinary and complementary assessment. The subject is approved if a score greater than or equal to 5 is obtained.

### Note

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

### Important

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

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

## BIBLIOGRAFIA BÀSICA

---

- Beaglehole, R., Bonita, R., Kjellstrom, T. (2006). *Basic Epidemiology: 2nd edition*. Recuperat de [http://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/43541/9241547073\\_eng.pdf?sequence=1](http://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/43541/9241547073_eng.pdf?sequence=1)
- Emergency Nutrition Network (ENN) (1996). *ENN is working with programmers, policy makers and researchers to strengthen knowledge and evidence to overcome malnutrition*. Recuperat de <http://www.enonline.net>
- FAO, IFAD, UNICEF, WFP and WHO. (2022). *The State of Food Security and Nutrition in the World : Repurposing food and agricultural policies to make healthy diets more affordable*. Rome, FAO. Recuperat de <https://www.fao.org/3/cc0639en/cc0639en.pdf>
- World Food Programme (WFP) (2009). *Emergency Food Security Assessment Handbook (EFSA): Food Security Analysis Service*. Recuperat de [http://documents.wfp.org/stellent/groups/public/documents/manual\\_guide\\_proced/wfp203246.pdf](http://documents.wfp.org/stellent/groups/public/documents/manual_guide_proced/wfp203246.pdf)
- World Health Organization (2019). *Nutrition in universal health coverage*. Recuperat de <https://www.who.int/publications/i/item/WHO-NMH-NHD-19.24>

## BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA

---

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

## Psicologia de l'Alimentació

**Tipologia:** Optativa (OP)

**Crèdits:** 3,0

Grup	Llengua d'impartició	Professorat
G11, presencial, matí	català	Alba Garcia Rodríguez
G19, semipresencial, matí	espanyol	Alba Garcia Rodríguez

### OBJECTIUS

L'assignatura de *Psicologia de l'Alimentació* forma part de la matèria d'Estratègies d'Intervenció en Alimentació i Salut, inclosa dins del mòdul d'*Optativitat*, corresponent a la formació optativa del grau en Nutrició Humana i Dietètica.

Els objectius generals d'aquesta assignatura són:

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

### RESULTATS D'APRENTATGE

- RA1. Coneix les principals funcions de l'alimentació i les seves bases psicològiques i la relació amb les emocions humanes.
- RA2. Aplica les bases psicosocials de la conducta alimentària per a l'abordatge dietètic en l'atenció de l'usuari.
- RA3. Coneix els principals models explicatius d'adquisició del canvi en els hàbits i en la dieta alimentària.
- RA4. Coneix i aplica l'estratègia d'entrevista motivacional i els principals conceptes teòrics que hi estan relacionats.
- RA5. Coneix els principals trastorns existents de la conducta alimentària i de la ingesta d'aliments.
- RA6. Utilitza recursos i aplica adequadament tècniques d'intervenció grupal i individual.

### COMPETÈNCIES

#### Específiques

- Participar activament en la planificació i desenvolupament de polítiques alimentàries i de nutrició d'acord amb el coneixement del funcionament local, estatal i internacional dels diferents sistemes sanitaris i de les polítiques de salut i de nutrició.

#### Bàsiques

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

### CONTINGUTS

#### Tema 1. Introducció a la psicologia de l'alimentació

- 1.1 Evolució de l'alimentació
- 1.2 Funcions bàsiques de l'alimentació
- 1.3 Factors psicosocials i bases psicològiques de l'alimentació
- 1.4 Emocions i alimentació

#### Tema 2. Aproximació a la teoria del canvi

- 2.1 Recursos personals relacionats amb el canvi
- 2.2 Models explicatius d'adquisició del canvi
- 2.3 Factors de la comunicació personal com a professional de la salut

#### Tema 3. Entrevista motivacional

- 3.1 Concepte d'ambivalència
- 3.2 Fases del canvi
- 3.3 Tècnica d'entrevista motivacional

#### Tema 4. Resistència i procés de canvi

- 4.1 Passos a seguir i abordatge d'imprevistos a consulta

#### Tema 5. Trastorns de la conducta alimentària i de la ingesta d'aliments

5.1 Definició, símptomes i factors de risc

5.2 Síntesis dels principals trastorns de la conducta alimentària

## AVALUACIÓ

---

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

**1. Període ordinari:** durant el període lectiu. Avaluació continuada de les activitats dutes a terme per l'estudiant. Per a l'avaluació de procés de l'assignatura es tindran en compte les activitats de treball personal i grupal (el lliurament/execució de totes les activitats de l'avaluació és improrrogable).

La puntuació global de l'assignatura serà el resultat de la suma obtinguda de les diferents tasques i de l'examen final. Per poder fer aquesta suma caldrà haver aprovat l'examen.

Els percentatges són els següents:

- Treballs i exercicis individuals: 20 %, no recuperable
- Treball en grup: 30 %, no recuperable
- Examen: 50 %, recuperable

La nota final de l'assignatura serà el resultat de la ponderació de les notes obtingudes en cadascuna de les parts. S'aprova l'assignatura si s'obté una nota igual o superior a 5. Cal haver aprovat l'examen amb nota igual o superior a 5 per a poder fer mitjana entre tots els ítems.

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

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

### Important

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

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

## BIBLIOGRAFIA BÀSICA

---

- Miller, William R.; Rollnick, Stephen (2015). *La entrevista motivacional: Ayudar a las personas a cambiar* (3 ed.). Paidós.
- Ogden, J. (2005). *Psicología de la alimentación: comportamientos saludables y trastornos alimenticios*. Morata.
- Ogden, J. (2018). *Health Psychology* (6 ed.). Open University Press.
- Ogden, J. (2018). *The Psychology of Dieting (The Psychology of Everything)*. Taylor&Francis.
- Wansink, B. (2011). *Mindless Eating: Why we eat more than we think*. Random House.

## Restauració, Creativitat i Gastronomia

**Tipologia:** Optativa (OP)

**Crèdits:** 3,0

**Grup**

G11, presencial, matí

**Llengua d'impartició**

català

**Professorat**

Francesc Molera Fabré

### OBJECTIUS

L'assignatura *Restauració, Creativitat i Gastronomia* forma part de la matèria d'Estratègies d'Intervenció en Alimentació i Salut, inclosa en el mòdul d'Optativitat, corresponent a la formació optativa del grau en Nutrició Humana i Dietètica. No hi ha requeriments previs, però és recomanable haver cursat l'assignatura *Tecnologia Culinària*.

Els objectius generals d'aquesta assignatura són:

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

### RESULTATS D'APRENTATGE

- RA1. Atén les necessitats de salut de col·lectius amb necessitats especials.
- RA2. Utilitza els ingredients i aliments apropiats per al disseny i elaboració de plats i menús creatius adaptats a les necessitats dels usuaris.
- RA3. Aplica els seus coneixements a la resolució de problemes en àmbits laborals complexos o professionals i especialitzats que requereixen l'ús d'idees creatives i actuals.

### COMPETÈNCIES

#### Generals

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

#### Transversals

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

### CONTINGUTS

1. Les cuines del Mediterrani
2. Les cuines del món
3. Cuina de mercat
4. Solucions culinàries per a fenilcetonúria
5. Solucions en la introducció d'aliments crítics en la infància
6. Cuina creativa en base a les modificacions de textures
7. Al·lèrgies i intoleràncies
8. Processos de creativitat

### AVALUACIÓ

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

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

#### Període ordinari

Avaluació continuada a partir de l'assistència a les sessions pràctiques al Laboratori del Gust i de l'elaboració dels informes corresponents.

#### Període d'avaluació complementària

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

#### Avaluació

## Seguiment d'activitats d'avaluació continuada/pràctiques (no recuperable) 70%

L'assistència a les pràctiques és obligatòria.

La nota de les sessions pràctiques del grup presencial es calcularà a partir dels ítems següents:

1. Assistència i puntualitat (essent un 10 l'assistència, un 5 la falta de puntualitat o marxar abans de l'aula sense causa justificada i un 0 la no assistència sense causa justificada)
2. Higiene i vestimenta de treball ( cal dur bata, cabell recollit i mantenir una bona higiene personal. essent un 10 el compliment total, un 5 el compliment parcial i un 0 el no compliment)
3. Neteja dels espais de treball, reciclatge i gestió d'aliments (essent un 10 la neteja i responsabilitat perquè quedi tot net i recollit i ben conservat, un 5 la neteja parcial i un 0 la no implicació en la neteja)
4. Memòria de pràctiques (dificultats i resultats obtinguts, valoració organolèptica, opinió personal, documentació extra...) Participació i actitud proactiva ( es valorarà de l'1 al 10)

## Activitats 30%

1. Presentació formal (portada, index, fotografies, enllaços, bibliografia) -25%
2. Recerca d'informació -25%
3. Elaboració i organització dels Continguts ( introducció, síntesi de la informació, conclusió) -25%
4. Entrega dins el termini establert 10%
5. inclusió dels ODS previstos a l'assignatura 15%

## Important

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

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

## BIBLIOGRAFIA BÀSICA

---

- Fàbrega, Jaume (-1). *La cuina mediterrània*. L'Isard.
- González, Carlos. (2000). *Mi niño no me come* (5 ed.). Temas de hoy.
- McGee, Harold., (2007). *La cocina y los alimentos*. Circulo de lectores.
- Muncunill i Morales, Èric. (2012). *La reposteria de Èric*. Nutricia Barcelona: Sant Joan de Déu.
- This, Hervé. (1996). *El secreto de los pucheros*. Editorial acribia.

## BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA

---

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

## Teràpies Complementàries Aplicades a l'Àmbit de la Dietètica

**Tipologia:** Optativa (OP)

**Crèdits:** 3,0

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

### OBJECTIUS

L'assignatura de *Teràpies Complementàries Aplicades a l'Àmbit de la Dietètica* forma part de la matèria d'Estratègies d'Intervenció en Alimentació i Salut, inclosa dins del mòdul d'Optativitat, corresponent a la formació optativa del grau en Nutrició Humana i Dietètica.

Aquesta assignatura optativa pretén donar a conèixer als estudiants les bases conceptuals de les diferents teràpies complementàries i treballar amb l'evidència científica de les teràpies que habitualment s'utilitzen en l'àmbit de la dietètica.

Els objectius generals d'aquesta assignatura són:

- Conèixer les diferents teràpies complementàries d'interès en l'àmbit de la dietètica.
- Determinar l'evidència científica d'aquestes teràpies complementàries.

### RESULTATS D'APRENTATGE

- RA1. Aplica els coneixements adquirits durant la seva formació de forma professional.
- RA2. Atén les necessitats de salut de col·lectius amb necessitats especials.
- RA3. Identifica les seves pròpies necessitats formatives i organitza el seu propi aprenentatge amb un elevat grau d'autonomia.
- RA4. Aplica els fonaments de la reflexió crítica als processos vinculats a l'exercici de la professió.
- RA5. Recopila i interpreta dades i informacions sobre les quals fonamenta les seves conclusions, que inclouen reflexions sobre assumptes de caire científic o ètic en l'àmbit de la nutrició humana i la dietètica.

### COMPETÈNCIES

#### Generals

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

#### Específiques

- Dissenyar i implementar plans d'alimentació per a persones i/o grups sans (població infantil, dones embarassades, esportistes, ...) o malalts tenint en compte les diferents tècniques i productes de suport nutricional disponibles i l'àmbit de competència del dietista-nutricionista.

#### Transversals

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

### CONTINGUTS

1. Introducció a les teràpies complementàries
2. Tipus de teràpies complementàries aplicades a l'àmbit de la dietètica. Evidència científica
  - 2.1. Flors de Bach
  - 2.2. Homeopatia
  - 2.3. Nutrició ortomolecular
  - 2.4. Fitoteràpia
  - 2.5. Acupuntura
  - 2.6. Altres
3. Suplements i/o complements nutricionals

### AVALUACIÓ

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

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

#### Període ordinari

Avaluació continuada de les activitats següents dutes a terme per l'estudiant:

- Resolució d'exercicis i casos (individual): 40% de la nota final de l'assignatura (no recuperable)
- Anàlisi crítica d'un article científic (individual): 10% de la nota final de l'assignatura (no recuperable)
- Anàlisi d'un tema d'una pàgina de divulgació, comprovació de la vericitat de les afirmacions (grup): 20% de la nota final de l'assignatura (recuperable)
- Treball grupal i exposició: 30% de la nota final de l'assignatura (recuperable).

La no assistència a l'exposició oral penalitza un 10% de la nota del treball grupal.

#### **Període d'avaluació complementària**

L'estudiant que no superi algunes de les activitats considerades recuperables podrà recuperar-les durant aquest període, sempre que el total de parts no superades de l'assignatura no suposi el 50% de la nota final.

#### **Important**

El plagi o la còpia de treball aliè són penalitzats a totes les universitats i, segons la Normativa de drets i deures dels i de les estudiants de la Universitat de Vic, constitueixen faltes greus. És per això que en el transcurs d'aquesta assignatura qualsevol indicatiu de plagi o apropiació indeguda de textos o idees d'altres persones (siguin autors/es, Internet o companys/es de classe) es traduirà de manera automàtica en un suspens.

Per facilitar la citació apropiada de textos i materials, cal consultar les orientacions i pautes de citació acadèmica disponibles a la pàgina web de la Biblioteca de la UVic.

#### **BIBLIOGRAFIA BÀSICA**

---

- GRECS. Grup de Recerca en Cures de la Salut (2019). *Guia de bones pràctiques basada en l'evidència: actualització 2018 : Millorem la qualitat de vida i el benestar de les persones mitjançant les teràpies naturals i complementàries*. Col·legi Oficial Infermeres i Infermers.
- Pamplona, J.D. (2004). *Enciclopedia de las plantas medicinales* (11 ed.). Safeliz.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA**

---

El professorat facilitarà les referències de la bibliografia complementària i de lectura obligatòria al llarg del desenvolupament de l'assignatura i a través del Campus Virtual.