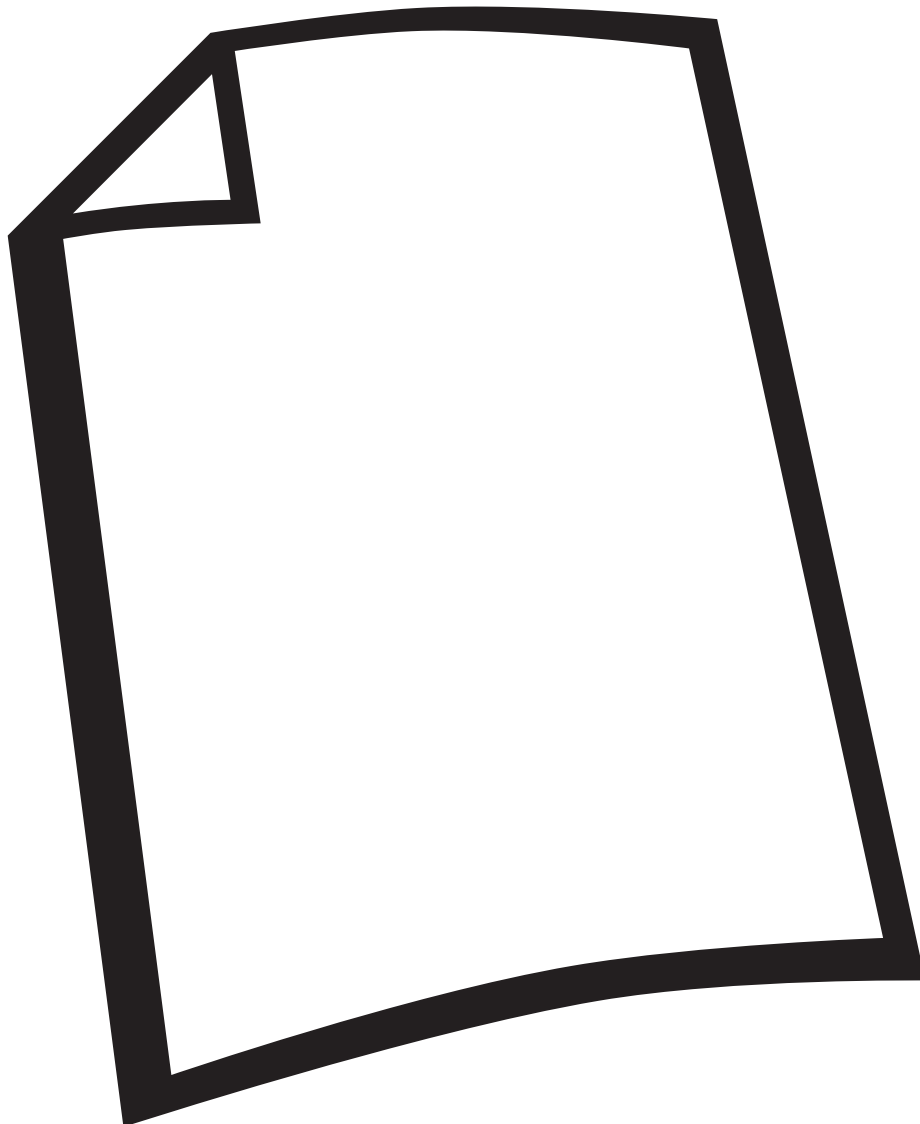


UVIC
GUIA DE
L'ESTUDIANT
2008-2009

ESCOLA UNIVERSITÀRIA DE CIÈNCIES DE LA SALUT
**DIPLOMATURA DE NUTRICIÓ
HUMANA I DIETÈTICA**



Primera edició: juliol de 2008

Edita: Servei de Publicacions de la Universitat de Vic

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

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

Impressió: Artyplan

ÍNDEX

Presentació	5
L'Escola Universitària de Ciències de la Salut	7
Estructura	7
Òrgans de Govern i Responsables d'Àrees Funcionals del Centre	7
Calendari acadèmic	9
Organització dels ensenyaments	11
Presentació i Objectius	11
Pla d'Estudis	11
Ordenació temporal de l'ensenyament	12
Oferta d'assignatures optatives	13
Assignatures de lliure elecció	13
Crèdits de Lliure Elecció	13
Pràctiques Clíniques	15
Metodologia de treball	17
Assignatures troncal i obligatòries de 1r curs	19
Estructura i Funció del Cos Humà	19
Nutrició	22
Química Aplicada	24
Alimentació i Cultura	26
Salut i Qualitat de Vida	29
Comunicació i Relacions Humanes	30
Bioquímica	32
Microbiologia Alimentària	34
Salut Pública	37
Bioestadística	39
Assignatures troncal i obligatòries de 2n curs	41
Dietètica	41
Bromatologia i Tecnologia dels Aliments	44
Fisiopatologia	48
Processat d'Aliments	49
Farmacologia	52
Deontologia	54
Assignatures troncal i obligatòries de 3r curs	57
Dietoteràpia	57
Toxicologia Alimentària i Higiene	60
Educació per a la Salut	63
Legislació Alimentària	65

Tecnologia Culinària	68
Economia i Gestió Alimentària	69
Assignatures optatives	71
Publicitat i Salut	71
Nutrició i Esport	73
Trastorns Alimentaris Infants i Juvenils	75
Psicologia de les Conductes Alimentàries	79
Alimentació i Diversitat Cultural	81
Nutrició Enteral i Parenteral	84
Alimentació en Grups amb Necessitats Específiques	85
Programes d'Intervenció: Obesitat	87
Restauració i Creativitat	90
Programes d'Intervenció: Diabetis	92
Assignatures de lliure elecció	93
Actuació en Situacions d'Emergència Extrahospitalària	93
Idioma: Anglès	95
Teràpies Complementàries	97
Envelliment, Societat i Salut	99
Elaboració de Projectes	101
Dietoteràpia infantil	104
Assignatures de Campus	107
Aula de Cant Coral I i II	107
Creació d'Empreses	109
Curs d'Iniciació al Teatre	111
Dones en el Segle XXI: Una Visió Interdisciplinària	112
Fonaments Històrics de la Catalunya Contemporània	114
Història de la Ciència: Ciència, Tecnologia i Societat	115
Cultura i Civilització Germàniques	116
Cultura i Civilització Anglosaxones	117
Cultura i Civilització Francòfones	118

PRESENTACIÓ

L'Escola Universitària de Ciències de la Salut va néixer el 1974 amb el nom d'Escola d'Infermeria «Osona», a iniciativa de la delegació d'Osona del Col·legi de Metges. El 1980 els estudis d'Infermeria passen a ser diplomatura universitària i el centre s'adscriu a la UAB. L'any 1987 es va integrar als Estudis Universitaris de Vic i pel maig de 1997, amb la Llei de Reconeixement de la Universitat de Vic pel Parlament de Catalunya, passa a denominar-se Escola Universitària de Ciències de la Salut i incorpora nous ensenyaments: Fisioteràpia (1997), Teràpia Ocupacional (1997) i Nutrició Humana i Dietètica (1998).

Aquesta diversitat d'ensenyaments complementaris permet als nostres professors i estudiants gaudir dels avantatges de l'intercanvi d'experiències i coneixements en un marc universitari ampli.

L'Escola Universitària de Ciències de la Salut de la Universitat de Vic té com a missió formar professionals amb una base sòlida, científica i humanista, amb competència per a:

- Actuar d'acord a una perspectiva holística de la salut, respectant la individualitat de la persona, els seus drets i les seves creences, sense prejudicis ni discriminacions.
- Valorar, analitzar i proporcionar una atenció individualitzada en situacions de salut-malaltia tenint en compte els factors físics, psíquics, socials, ambientals i culturals.
- Realitzar actuacions de promoció, prevenció i restabliment o millora de la salut, benestar i qualitat de vida, adreçades a la persona, família, grup o comunitat, en els àmbits comunitari, social i de salut, tant en el domicili de la persona com en les institucions, organismes o entitats públiques o privades.
- Utilitzar habilitats de comunicació, negociació i empatia en el marc de la relació assistencial.
- Orientar, acompanyar i educar la persona, família o grup promovent la seva capacitació, compromís i presa de decisions pel que fa a l'autocura i protecció de la salut.
- Actuar de manera reflexiva i ètica, assegurant el respecte a la dignitat, la privacitat i la confidencialitat de la persona, família o grup.
- Aplicar el mètode científic per a la resolució de problemes i utilitzar l'evidència científica en la presa de decisions.
- Col·laborar amb estudiants o professionals d'altres disciplines en l'estudi, anàlisi i resolució de casos.
- Identificar i analitzar problemes emergents que comprometen la salut de la població, ja vinguin derivats d'alteracions de la salut o d'altres problemàtiques socioculturals que la poden afectar.
- Desenvolupar l'esperit reflexiu i innovador per buscar noves respostes als problemes de salut més prevalents i les necessitats canviants de la població.

El projecte docent de l'Escola Universitària de Ciències de la Salut es fonamenta en sis eixos bàsics de formació:

1. Reconèixer la persona, sana o malalta, com un tot únic i dinàmic en constant interacció amb els altres i amb l'entorn.
2. Incorporar un mètode científic de treball que guiï les intervencions i permeti avaluar-ne els resultats.
3. Apreciar la comunicació i la relació assistencial com una eina indispensable de l'actuació professional, des d'una vessant educativa, d'ajuda i d'acompanyament.

4. Promoure cures adequades per recuperar o millorar la salut i la qualitat de vida de les persones.
5. Adoptar una actitud ètica fonamentada en el respecte a la individualitat, la dignitat i l'autonomia de l'altre.
6. Adoptar una actitud de compromís amb l'actualització constant dels propis coneixements d'acord amb els avenços científics i les necessitats emergents de la població.

El professorat promou aquests eixos formatius a través de la interacció a l'aula, les tutories individuals o grupals, la reflexió, l'anàlisi i la presa de decisions per tal que els estudiants assoleixin els coneixements, les habilitats i les actituds necessaris per desenvolupar les seves competències professionals.

Els mitjans institucionals on es recullen les informacions generals sobre la Universitat de Vic i els seus serveis –la pàgina web, la guia de l'estudiant que teniu a les mans, o el campus virtual– són algunes de les eines que us facilitaran l'aprofundiment dels recursos que teniu al vostre abast i la informació bàsica indispensable per a la vostra trajectòria curricular entre nosaltres.

Aquesta guia pretén orientar-vos en els diferents aspectes acadèmics i organitzatius del vostre centre. Hi trobareu l'estructura organitzativa, el calendari acadèmic i el pla d'estudis en el qual esteu matriculats.

En nom de tot l'equip directiu de l'escola, el professorat i el personal d'administració i serveis em plau donar-vos la benvinguda a l'EUCS i desitjar-vos una estada profitosa i satisfactòria entre nosaltres.

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

L'ESCOLA UNIVERSITÀRIA DE CIÈNCIES DE LA SALUT

Estructura

L'Escola Universitària de Ciències de la Salut de la Universitat de Vic és una unitat estructural d'ordenació, organització, gestió i coordinació d'ensenyaments conduents a l'obtenció de títols oficials de l'àmbit de les ciències de la salut.

Actualment s'imparteixen quatre titulacions homologades:

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

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

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

Els departaments de l'Escola Universitària de Ciències de la Salut són:

- Desenvolupament Humà i Acció Comunitària
- Processos d'Atenció Terapèutica i Qualitat de Vida

Òrgans de Govern i Responsables d'Àrees Funcionals del Centre

Els òrgans de govern unipersonals de l'EUCS són: directora, sotsdirectora, cap d'estudis, coordinadors d'ensenyament, directors de departament i responsables d'àrees funcionals.

Els òrgans col·legiats de govern de gestió, coordinació i participació de l'EUCS són: Consell de Direcció i Claustre de centre.

Equip directiu

L'equip directiu de l'EUCS està compost pels següents membres:

Directora: Anna Bonafont i Castillo

Sotsdirectora: Teresa Lleopart i Coll

Cap d'estudis: M. Pilar Turón i Morera

Directora del Departament de Desenvolupament Humà i Acció Comunitària: Laura Mascarella i Tarradellas

Director del Departament de Processos d'Atenció Terapèutica i Qualitat de Vida: Joan Carles Casas i Baroy

Coordinadora de l'ensenyament d'Infermeria: M. Pilar Turón i Morera

Coordinadora de l'ensenyament de Fisioteràpia: Ana Capitan i Camañes

Coordinadora de l'ensenyament de Teràpia Ocupacional: Tàmara Gastelaars

Coordinadora de l'ensenyament de Nutrició Humana i Dietètica: Núria Obradors i Aranda

Responsable de l'Àrea Funcional de Recerca, d'Innovació docent i Transferència del Coneixement: Núria Obradors i Aranda

Responsable de l'Àrea Funcional de Formació Continuada: a determinar

Responsable de l'Àrea Funcional de Pràctiques Clíniques: M. Carme Raurell i Costa
Referent de Crèdit Europeu: Carme Garolera i Bruguera
Referent de Relacions Internacionals: Montserrat Moncunill i López
Referent de Coordinació amb el Centre d'Estudis de l'Envel·liment de Catalunya (CEEC): Montserrat Lorenzo i Avila

Consell de Direcció de Centre

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

Està constituït per:

- La directora de l'Escola, que el presideix.
- La sotsdirectora
- La cap d'estudis
- Els coordinadors d'ensenyament
- Els directors de departament
- Els coordinadors d'àrees funcionals.

Claustre de Centre

Està constituït per:

- La directora de l'Escola, que el presideix.
- La resta de professorat amb dedicació a l'Escola.
- El personal no docent adscrit a l'Escola.
- Un representant dels estudiants.

Personal no docent

Secretaria de Centre: Guida Cussó i Ventura
Elisabet Ylla i Boré
Paquita Tubau i Bartés

Secretaria Acadèmica: Maite Parés i Teixidor

CALENDARI ACADÈMIC

Començament del curs:

22 de setembre de 2008
Presentació 1r curs: Grup A a les 10h.

Docència del 1r quadrimestre:

fins al 30 de gener de 2009

Avaluació de 1r quadrimestre (primera convocatòria per a les assignatures de 1r quadrimestre):

del 2 de febrer al 20 de febrer de 2009

Docència del 2n quadrimestre:

del 23 de febrer al 29 de maig de 2009

Avaluació del 2n quadrimestre (primera convocatòria per a les assignatures de 2n quadrimestre i anuals i segona convocatòria per a les assignatures de 1r quadrimestre):

de l'1 de juny al 19 de juny de 2009

Avaluació de setembre (segona convocatòria per a les assignatures de 2n quadrimestre i anuals):

de l'1 de setembre al 10 de setembre de 2009

Períodes de pràctiques:

2n curs: 18 de maig al 29 de maig de 2009

3r curs grup 1: 23 de febrer al 27 de març de 2009

3r curs grup 2: 30 de març al 8 de maig de 2009

Dies festius:

1 de novembre de 2008, dissabte, Tots Sants
6 de desembre de 2008, dissabte, La Constitució
8 de desembre de 2008, dilluns, La Puríssima
23 d'abril de 2009, dijous, Sant Jordi (festa patronal de la UVic)
24 d'abril de 2009, divendres, Pont
1 de maig de 2009, divendres, Festa del Treball
2 de maig de 2009, dissabte, Pont
1 de juny de 2009, dilluns, Segona Pasqua (festa local)
24 de juny de 2009, dimecres, Sant Joan
11 de setembre de 2009, divendres, Diada Nacional
12 de setembre de 2009, dissabte, Pont

Vacances:

Nadal: del 20 de desembre de 2008 al 6 de gener de 2009, ambdós inclosos
Setmana Santa: del 4 al 13 d'abril de 2009, ambdós inclosos

ORGANITZACIÓ DE L'ENSENYAMENT

Presentació i Objectius

Els estudis de Nutrició Humana i Dietètica tenen com a objectiu principal formar dietistes capaços d'orientar i ajudar les persones i les col·lectivitats a satisfer de manera òptima les seves necessitats nutricionals en funció de la situació de salut i respectant-ne la individualitat. Aquests professionals poden, alhora, participar en programes de producció, elaboració, divulgació i recerca de productes alimentaris per a un consum adequat..

El títol que s'obté és el de Dietista. Un cop obtingut el diploma es poden fer cursos de perfeccionament, postgrau i màster, o continuar estudis de 2n. cycle (amb complements de formació) de Ciències i Tecnologia dels Aliments, Comunicació Audiovisual, Documentació Històrica i Ciències de la Música, Humanitats, Lingüística, Periodisme, Publicitat i Relacions Públiques, Traducció i Interpretació.

Sortides professionals

Principalment, el dietista desenvolupa la seva tasca en els àmbits següents:

- Alimentació de les persones sanes
- Alimentació de persones que pateixen malalties agudes o cròniques
- Indústries alimentàries: tasques d'informació i promoció de productes
- Col·laboració en centres de recerca d'organismes públics i privats
- Organitzacions de consumidors
- Activitats docents i d'educació alimentària-nutricional
- Alimentació dels esportistes
- Exercici lliure de la professió
- Indústria farmacèutica (monitor d'assaigs clínics)

Pla d'Estudis

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

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

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

Hi ha assignatures quadrimestrals i assignatures anuals.

Ordenació temporal de l'ensenyament

PRIMER CURS	C.A.	Durada	1r Qm.	2n Qm.
Assignatures			Grups	Grups
Estructura i funció del cos humà (EFCH)	10,5	Anual	A	A
Nutrició (N)	9	Anual	A	A
Química aplicada (QA)	7,5	Qm	A	
Salut pública (SP)	4,5	Qm	A	
Salut i qualitat de vida (SQV)	4,5	Qm	A	
Comunicació relacions humanes (CRH)	6	Qm	A	
Alimentació i cultura (AC)	4,5	Qm		A
Bioquímica (BQ)	7,5	Qm		A
Microbiologia Alimentària (MA)	6	Qm		A
Bioestadística (Bes)	4,5	Qm		A

SEGON CURS	C.A.	Durada	3r Qm.	4t Qm.
Assignatures			Grups	Grups
Dietètica (D)	15	Anual	A	A
Bromatologia i Tecnologia dels Aliments (BTA)	15	Anual	A	A
Fisiopatologia (Fp)	4,5	Qm	A	
Processat d'Aliments (PA)	6	Qm	A	
Farmacologia (F)	4,5	Qm	A	
Deontologia (Det)	4,5	Qm		A

TERCER CURS	C.A.	Durada	5è Qm.	6è Qm.
Assignatures			Grups	Grups
Dietoteràpia (Dt)	10,5	Anual	A	A
Toxicologia Alimentària i Higiene (TAH)	10,5	Anual	A	A
Educació per a la salut (EpS)	4,5	Qm	A	
Tecnologia Culinària Tcu)	6,5	Qm	A	
Legislació Alimentària (LA)	4,5	Qm	A	
Economia i Gestió Alimentària (EGA)	5,5	Qm	A	

Els programes de les assignatures es poden consultar a la Guia de l'Estudiant del campus virtual de la UVic.

Oferta d'Assignatures Optatives

Les assignatures optatives que ofereix l'Escola per al curs 2008-2009 són les següents:

SEGON CURS (crèdits recomanats: 22,5)	Crèdits	Durada	3r. Qm	4t. Qm
Assignatures			Grups	Grups
Nutrició i Esport (NiE)	6	Qm	A	
Trastorns Alimentaris Infants i Juvenils (TAIJ)	6	Qm		A
Psicologia de les Conductes Alimentàries (PCA)	6	Qm		A

TERCER CURS (crèdits recomanats: 28,5)	Crèdits	Durada	5è. Qm	6è. Qm
Assignatures			Grups	Grups
Nutrició Enteral i Parenteral (NEP)	6	Qm	A	
Aliment. en Grups amb Neces. Espec. (AGNE)	6	Qm	A	
Programes d'Intervenció: Diabetis (PI:D)	6	Qm	A	
Programes d'Intervenció: Obesitat (PI:O)	6	Qm		A
Publicitat i Salut (PS)	6	Qm		A
Restauració i Creativitat (RC)	6	Qm		A

Oferta d'Assignatures de Lliure Elecció

	Crèdits	Durada	1r. Qm	2n. Qm
Assignatures			Grups	Grups
Idioma: Anglès (ID)	4,5	Qm	A	
Actuació en Situacions d'Emergència				A
Extrahospitalària (ASEE)	4,5	Qm		A
Teràpies Complementàries (TC)	6	Qm	A	
Envelliment, Societat i Salut (ESS)	4,5	Qm		A
Elaboració de Projectes (EP)	4,5	Qm		A
Dietoteràpia Infantil (DTI)	4,5	Qm		A

Els programes de les assignatures es poden consultar a la Guia de l'Estudiant del campus virtual de la UVic

Crèdits de Lliure Elecció

L'obtenció dels crèdits de Lliure Elecció requerits en el Pla d'Estudis pot fer-se per les següents vies:

- Cursant i aprovant les assignatures de Lliure Elecció que s'ofereixen en els ensenyaments de la Universitat de Vic.
- Per reconeixement d'altres estudis reglats de nivell universitari.
- Per reconeixement d'activitats d'interès acadèmic no reglades a nivell universitari.

A. Assignatures de Lliure Elecció que s'ofereixen en els ensenyaments de la Universitat de Vic

L'estudiant pot triar les assignatures de lliure elecció:

- Entre les assignatures optatives i de lliure elecció ofertades en el seu propi ensenyament.
- Entre la resta d'assignatures ofertades en els ensenyaments de la UVic, ja siguin troncal, obligatòries, optatives o de lliure elecció per aquells ensenyaments, amb les següents excepcions:
 - Assignatures subjectes a prerequisits i incompatibilitats.
 - Assignatures que el seu contingut coincideixi en més d'un 20% amb alguna de les assignatures del Pla d'Estudis que ha de cursar l'estudiant per a l'obtenció del títol corresponent.

La llista de les assignatures més adequades perquè les segueixin estudiants matriculats en altres titulacions es poden consultar al campus virtual de la UVic. L'estudiant, però, també pot escollir altres assignatures que no figuren en aquesta selecció.

Per poder-se matricular d'assignatures d'altres ensenyaments, l'estudiant necessita l'autorització del/la cap d'estudis de la seva titulació i del /la cap d'estudis de la titulació on s'imparteix l'assignatura escollida.

B. Reconeixement de crèdits per estudis reglats de nivell universitari

El fet d'haver cursat i supera assignatures d'estudis reglats de nivell universitari pot proporcionar a l'estudiant, si ho sol·licita, crèdits de lliure elecció. En aquest cas, s'hauran de reconèixer per assignatures completes i per la seva totalitat en nombre de crèdits. No es podran atorgar crèdits parcials ni atorgar-ne més dels que consta l'assignatura reconeguda.

El reconeixement de crèdits els autoritza el/la cap d'estudis.

C. Reconeixement de crèdits per activitats d'interès acadèmic no reglades a nivell universitari

La realització d'activitats fora de l'ensenyament reglat que contribueixi a l'establiment de vincles entre l'estudiant i l'entorn social i laboral poden ser valorades amb el reconeixement de crèdits de lliure elecció. Aquestes activitats s'hauran de realitzar durant el període de l'ensenyament.

Són activitats d'aquests tipus:

- Convenis de Cooperació Educativa: Pràctiques tutoritzades en empreses.
- Experiència professional: Treball desenvolupat amb contracte laboral
- Activitats de formació complementària: cursos, seminaris i activitats congressuals externes a la UVic.
- Treballs acadèmicament dirigits (sempre i quan no coincideixin amb treballs realitzats dins la carrera ni amb assignatures d'aquesta).
- Activitat esportiva: Els estudiants que estiguin federats i que participin en campionats esportius representant a la UVic podran obtenir un màxim de 3 crèdits de lliure elecció.
- Cursos d'idiomes realitzats a l'Escola d'Idiomes de la UVic.
- Cursos d'Universitat d'Estiu.

Abans de realitzar l'activitat l'estudiant ha de presentar al cap d'estudis una proposta de l'activitat a desenvolupar.

La realització de cada activitat ha d'estar prèviament autoritzada pel cap d'estudis de l'ensenyament corresponent, que serà qui autoritzi, si és el cas, el reconeixement dels crèdits.

Un cop finalitzada l'activitat l'estudiant haurà de sol·licitar el reconeixement de crèdits mitjançant l'imprès de "sol·licitud de crèdits de lliure elecció", i s'acompanyarà de l'imprès amb la documentació necessària per avalar l'activitat.

Per a més informació sobre la Lliure Elecció, consulteu a l'*Agenda de l'Estudiant*, curs 2008-09, apartat de Normatives Acadèmiques.

Pràctiques clíniques

Recomanació per als estudiants de Ciències de la Salut

Es recomana a tots els estudiants que comencin primer curs de qualsevol ensenyament de Ciències de la Salut, que estiguin vacunats correctament de:

- Hepatitis A i B
- Tètanus / diftèria
- Varicel·la

En cas de dubte, cal consultar el metge de capçalera i seguir les seves instruccions.

Tot i la protecció que ofereixen les vacunes, s'ha de tenir present la necessitat de més mesures preventives com ho són les anomenades *Precaucions Estàndard o Universals*, que podeu trobar a la següent adreça:

<http://www.gencat.cat/salut/depsalut/pdf/expbio.pdf>

Assegurances

Abans d'anar a pràctiques, cal comprovar el tipus d'assegurança contractada en el moment de la matrícula, i seguir les instruccions indicades i que trobareu en aquesta adreça, en el cas que es produeixi qualsevol accident:

<http://www.uvic.cat/secretaria/ca/assegurances.html>

Normativa de Pràctiques clíniques

1. L'assistència als tallers, seminaris i pràctiques és obligatòria en un 100%.
2. Les absències hauran de ser justificades. Si superen el 10% de les hores destinades a un període de pràctiques, es valorarà si hi ha motiu d'invalidació del període o bé si només cal recuperar-les. Les recuperacions de pràctiques es faran el més aviat possible, previ acord amb els professionals del centre de pràctiques i de l'escola.
3. En les possibles absències als centres de pràctiques, l'estudiant haurà de comunicar-ho amb la màxima antelació al mateix servei on es realitzen i al professor responsable de pràctiques de l'Escola.
4. Els incompliments d'horaris sense coneixement de l'Escola i del centre on l'estudiant realitza les pràctiques o les absències injustificades són motius d'invalidació del període de pràctiques.
5. En l'exercici de les pràctiques és obligatori l'ús de l'uniforme oficial de l'Escola, i portar el carnet d'identificació col·locat en un lloc visible.
6. Per tal d'evitar al màxim les infeccions iatrogèniques, cal ser estricte amb la higiene personal i portar els cabells recollits, dur les ungles curtes i sense pintar i no portar joies ni objectes similars i dur el tipus d'indumentària i el calçat adequat a cada cas.
7. Cal mantenir el secret professional sempre i a tot arreu.

8. L'estudiant que per motius personals demani de fer un període de pràctiques fora del/s període/s establert/s pel seu ensenyament haurà de presentar una instància a la cap d'estudis abans del dia 1 d'octubre. La cap d'estudis, la directora del departament, la responsable de l'assignatura i la responsable de pràctiques decidiran la conveniència i la possibilitat d'autoritzar el canvi de dates del període de practiques proposat per l'estudiant.
9. L'estudiant que per motius personals demani de fer un període de pràctiques fora de Catalunya haurà de presentar una sol·licitud al responsable de practiques del seu ensenyament abans del dia 1 d'octubre. La decisió serà presa per: el/ la director/a del departament, el/la responsable de l'assignatura i el/la responsable de pràctiques decidiran la conveniència i la possibilitat d'acceptar aquesta sol·licitud, tenint en compte el lloc de residència habitual de l'estudiant, el seu currículum acadèmic i les característiques específiques dels centres assistencials de la ciutat en qüestió.
10. En les estades pràctiques internacionals, l'acceptació de la plaça de pràctiques assignada a l'estudiant, implica el seu compromís, per escrit, de realitzar aquestes pràctiques en el lloc assignat. En cas de renúncia posterior a l'acceptació, la qualificació del període corresponent serà de no presentat.
No obstant això, en cas de renúncia per situacions excepcionals o de força major, es considerarà, per part del/la directora/a del departament i del/la responsable de l'assignatura, la possibilitat de reassignar a l'estudiant una plaça dins del període establert.

Uniforme oficial de l'Escola

En l'exercici de les pràctiques és obligatori l'ús de l'uniforme oficial de l'Escola, que consta dels següents elements:

- Vestit blanc (amb casaca coll Mao botonada a la part del davant, i pantaló), amb el logotip de la Universitat de Vic brodat a la butxaca superior.
- Mitjons blancs.
- Calçat blanc tancat (estable, sense forats ni obertures per sobre, antilliscant, transpirable, lleuger, taló de 3-5 cm., punta rodona i ample) per a ús exclusiu als centres de pràctiques.
- Obligatori portar el carnet d'identificació de la UVic col·locat en un lloc visible.

En cas de que algú tingui un altre model d'uniforme, es valorarà, amb el professor de pràctiques, la possibilitat d'utilitzar-lo sempre que aquest sigui de dues peces i amb la jaqueta botonada a la part del davant.

Metodologia de treball

Aspectes generals relacionats amb la metodologia de treball emprada en les diverses assignatures :

Davant el repte que suposa l'Espai Europeu d'Ensenyament Superior (EEES), des de l'EUCS ja fa temps que es treballa, entre altres aspectes, en la metodologia i en la programació temporal de les assignatures que configuren els diferents ensenyaments.

Centrant-nos en aquests dos aspectes us volem presentar el diferents tipus de sessions que es portaran a terme a l'hora de desenvolupar les diverses assignatures. Això no suposa que en totes elles es portin a terme totes les sessions, però sí que aquesta metodologia i aquesta programació temporal marquen la línia a seguir davant els canvis que genera la incorporació a l'EEES i és un reflex de com, des de les diferents assignatures, es treballen els objectius, les capacitats i els continguts.

Tipus de sessions:

1. Sessions de classe: que es desenvoluparan mitjançant l'exposició oral amb suport de documents, experiències i mitjans audiovisuals.
2. Sessions de treball dirigit: es realitzaran en petit grup de manera cooperativa i amb tutoria.
3. Sessions de treball individual: s'orientaran a la lectura i a la recerca de camp.
4. Tutoria: atenció a les necessitats dels estudiants en relació als requeriments de l'assignatura.
5. El Pla de treball: serà un guió específic sobre les activitats pedagògiques que es duran a terme durant el temps que duri l'assignatura.

Tots aquest elements estan d'acord amb el tipus d'avaluació que es planteja en cadascuna de les assignatures.

ASSIGNATURES TRONCALS I OBLIGATÒRIES DE 1R CURS

Estructura i Funció del Cos Humà

Crèdits: 10,5

Anual

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

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

CONTINGUTS:

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

7. Fisiologia sanguínia:
 - 7.1. Generalitats anatòmiques.
 - 7.2. Funcions de la sang. Hematies, leucòcits i plaquetes. La melsa.
 - 7.3. Proteïnes plasmàtiques.
 - 7.4. Coagulació de la sang.
 - 7.5. Metabolisme del ferro.
8. L'aparell digestiu:
 - 8.1. Generalitats anatòmiques.
 - 8.2. La coordinació fisiològica de les activitats d'aquest aparell.
 - 8.3. Masticació. Deglució. Motilitat de la boca i l'esòfag.
 - 8.4. Digestió salival. Funcions de la saliva i regulació secretòria.
 - 8.5. Característiques funcionals de la digestió a l'estómac.
 - 8.6. Característiques funcionals de la digestió intestinal.
 - 8.7. Estructura funcional del fetge i la vesícula biliar.
 - 8.8. El pàncreas en la digestió.
 - 8.9. Trànsit i absorció intestinal. Defecació.
9. El ronyó i les vies urinàries:
 - 9.1. Generalitats anatòmiques.
 - 9.2. Funcions del ronyó.
 - 9.3. Mecanismes de filtració, reabsorció i secreció en la formació d'orina.
 - 9.4. Activitat osmòtica del ronyó.
 - 9.5. Funcions del ronyó en la regulació de l'equilibri acidobàsic.
 - 9.6. La micció.
10. L'aparell genital:
 - 10.1. Generalitats anatòmiques de l'aparell genital masculí.
 - 10.2. Funcions d'aquest aparell.
 - 10.3. Generalitats anatòmiques de l'aparell genital femení.
 - 10.4. Funcions d'aquest aparell.
 - 10.5. Glàndules mamaríes.
11. El sistema nerviós:
 - 11.1. Generalitats anatòmiques.
 - 11.2. Organització dels centres nerviosos.
 - 11.3. Reflexos somàtics de la medulla espinal.
 - 11.4. Escorça motora primària i sistema piramidal.
 - 11.5. Sistema extrapiramidal.
 - 11.6. Funcions del cerebel.
 - 11.7. Sistema nerviós vegetatiu.
 - 11.8. Termoregulació.
 - 11.9. Reflexos condicionats.
12. El sistema endocrí:
 - 12.1. Medi intern. Líquids i compartiments de l'organisme. Homeostasi.
 - 12.2. Electròlits.
 - 12.3. Aigua i osmolaritat dels líquids de l'organisme.
 - 12.4. Regulació de l'equilibri acidobàsic.
 - 12.5. Principis fonamentals d'endocrinologia. Hormones.
 - 12.6. Generalitats anatòmiques de les glàndules endocrines.
 - 12.7. Hipòfisi. Adenohipòfisi. Neurohipòfisi.
 - 12.8. Tiroides. Paratiroides. Càpsules suprarenals.
 - 12.9. Pàncreas. Regulació de la glucèmia.
 - 12.10. Funcions endocrines de les gònades masculines.
 - 12.11. Funcions endocrines de les gònades femenines.

13. Anatomia i fisiologia de l'oïda.
14. Anatomia i fisiologia oftalmològica.
15. Anatomia i fisiologia dermatològica.

AVALUACIÓ:

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

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

BIBLIOGRAFIA:

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

Nutrició

Crèdits: 9

Annual

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

1. Compregui què és la nutrició i l'alimentació.
2. Conegui quins són els nutrients i quines funcions realitzen en l'organisme i per tant quines seran les necessitats i recomanacions nutricionals per a la població sana.
3. Conegui tots els processos fisiològics i metabòlics a través dels quals rebem transformem i utilitzem els diferents nutrients y com es regulen tots aquests processos.
4. Conegui els diferents sistemes per avaluar l'estat nutritiu de la població.

CONTINGUTS:

1. Introducció: Conceptes bàsics. Bases Fisiològiques de la Nutrició. Bases metabòliques de la Nutrició.
2. Hidrats de Carboni: Tipus i funcions. Digestió, absorció i distribució dels hidrats de carboni. Metabolisme en el període absorptiu. Metabolisme en el període post-absorptiu. Fibra dietètica.
3. Lípids: tipus i funcions. Àcids grassos. Àcids grassos essencials. Digestió, absorció i distribució dels lípids. Metabolisme de les lipoproteïnes. Metabolisme del colesterol. Regulació metabòlica en el període post-absorptiu.
4. Proteïnes: Composició i funció de les proteïnes. Digestió de les proteïnes, absorció i distribució dels aminoàcids. Metabolisme dels aminoàcids en el període absorptiu. Metabolisme dels aminoàcids durant el període post-absorptiu. Qualitat proteica. Requeriments d'aminoàcids i proteïnes.
5. Metabolisme energètic: Unitats d'energia. Contingut energètic dels aliments. Mètodes per mesurar l'energia. Despesa energètica total. Balanç energètic i regulació ponderal. Metabolisme energètic i espècies reactives d'oxigen. Sistemes de defensa antioxidant.
6. Vitamines hidrosolubles: absorció, transport, metabolisme i excreció. Funcions de cada vitamina en l'organisme. Deficiència. Toxicitat.
7. Vitamines liposolubles: absorció, transport, metabolisme i excreció. Funcions de cada vitamina en l'organisme. Deficiència. Toxicitat.
8. Minerals majoritaris: absorció, metabolisme i funcions.
9. Aigua i electrolïts: aigua i equilibri aquós. Electrolïts. Alteracions de l'equilibri aquós i electrolític. Balanç àcid-base.
10. Elements traça: fonts alimentàries, absorció, distribució, metabolisme i funcions de cada un dels elements traça. Deficiència. Toxicitat.
11. Valor nutritiu dels aliments: requeriments nutricionals i ingestes recomanades. Formes d'expressió del valor nutritiu dels aliments.
12. Embaràs: modificacions de l'organisme durant l'embaràs. Metabolisme durant l'embaràs: fase anabòlica i fase catabòlica. Requeriments nutricionals durant l'embaràs.
13. Alletament: regulació endocrina de la lactació. Composició de la llet. Necessitats nutricionals de la mare que alleta. Adaptació de la llet materna al desenvolupament del sistema digestiu del nadó.

PRÀCTIQUES:

- Mesures antropomètriques.
- Càlcul de la composició corporal a partir de les mesures antropomètriques.
- Càlcul del metabolisme basal i dels requeriments energètics.
- Determinació de la composició corporal a partir de bioimpedància.
- Dades analítiques: anàlisi de casos clínics.

AVALUACIÓ:

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

Assoliment dels coneixements corresponents als continguts teòrics (80% de la nota):

- Examen parcial al febrer que caldrà superar amb una puntuació igual o superior a 6. (40%)
- Examen final (70%) o 2n parcial, al juny, (30%, en cas d'haver superat el parcial), que caldrà superar amb nota igual o superior a 5.
- Realització d'exercicis (obligatoris)(5%).
- Realització i presentació a classe d'un treball pràctic (obligatori) (5%).

Assoliments dels continguts treballats a pràctiques (20% de la nota):

- Realització de les pràctiques (obligatòries).
- Resolució de casos pràctics.
- Presentació del dossier de pràctiques (obligatori) (5%), que caldrà superar amb nota igual o superior a 5.
- Examen pràctic de tècniques antropomètriques (5%), que caldrà superar amb nota igual o superior a 5.
- Examen teòric (10%,) que caldrà superar amb nota igual o superior a 5.

BIBLIOGRAFIA:

Gil, A. *Tratado de Nutrición*. Madrid: Grupo Acción Médica. 2005.

Hernández, M. i Sastre, A. *Tratado de Nutrición*. Madrid: Díaz de Santos, 1999.

Mahan, L.K.; Escott-Stump, S.M.A. *Nutrición y Dietoterapia de Krause*. 9a ed. Mèxic.: McGraw-Hill Interamericana, 1998.

Mahan, L.K.; Escott-Stump, S.M.A. *Nutrición y Dietoterapia de Krause*. 10a ed. Mèxic.: McGraw-Hill Interamericana, 2001.

Garrow, I.S. i James, W.P.T. *Human Nutrition and Dietetics*. 9a ed. Londres: Churchill-Livingstone, 1993.

Frayn, K.N. *Metabolic regulation. A human perspective*. Oxford Malden: MA Black Well Cop. 2003.

Frayn, K.N. *Regulación del metabolismo. Una perspectiva humana*. Barcelona: Edicions Omega, 1998.

Química Aplicada

Crèdits: 7,5

Quadrimestre: I

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

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

CONTINGUTS:

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

PRÀCTIQUES:

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

Consistiran en:

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

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

AVALUACIÓ:

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

- Continguts teòrics, que caldrà superar amb una puntuació igual o superior a 5.
- Valoració de les pràctiques, mitjançant el treball fet al laboratori i l'elaboració d'informes.
- Realització d'un treball de camp o de recerca bibliogràfica, relacionat amb els temes 3, 4 i 5 del programa..

BIBLIOGRAFIA:

Bàsica

- Chang, R. *Química*. Mèxic: McGraw Hill /Interamericana, 2003.
- Hill, J. W.; Kolb, D.K. *Chemistry for Changing Times*. Upper Saddle River, N. J.: Prentice Hall, 1998.
- Petrucci, R.H.; Harwood, W.S.; Herring, F.J. *Química General. Enlace químico y estructura de la materia*, Vol. I, Madrid: Prentice Hall, 2002.
- Petrucci, R.H.; Harwood, W.S.; Herring, F.J. *Química General, Reactividad Química. Compuestos inorgánicos y orgánicos*, Vol. II, Madrid: Prentice Hall, 2003.
- Saña, J. *Química per a les ciències de la naturalesa i de l'alimentació*. Barcelona: Vicens Vives, 1993.

Complementària

- Bodner, G.M.; Pardue, H. L. *Chemistry, an experimental science*. New York: John Wiley & Sons, 1989.
- Fox, B.A.; Cameron, A.G. *Ciencia de los alimentos, Nutrición y salud*. Mèxic: Limusa, 1992.
- Hart, H.; Craine, L.E.; Hart, D.J. *Química Orgánica*. Mèxic: McGraw-Hill, 1995
- Linder, M.C. *Nutrición. Aspectos bioquímicos, metabólicos y clínicos*. Pamplona: Eunsa, 1988.
- Lück, E. *Conservación química de los alimentos*. Saragossa: Acribia, 1981.
- Mortimer, C.E.; *Química*. Mèxic: Grupo Editorial Iberoamérica, 1983.
- Nelson, R. *Resolución de problemas de química general*. Barcelona: Reverté, 1991.
- Nuffield, N.F. *Química avanzada Nuffield, ciencia de la alimentación*. Barcelona: Reverté, 1984.
- Wolfe, D. H. *Química general, orgánica y biológica*. Colòmbia: McGraw-Hill, 1990.

Pràctiques

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

Alimentació i Cultura

Crèdits: 4,5

Quadrimestre: 2n

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

1. Conegui els aspectes socioculturals de l'alimentació i nutrició.
2. Comprenqui la conducta alimentària de l'ésser humà.
3. Analitzi els factors socials i culturals que influeixen en les decisions i comportaments alimentaris.
4. Conegui les normes que estructurin les pràctiques alimentàries.
5. Identifiqui la diversitat existent entre les diferents societats i cultures o dins d'una mateixa societat en relació a aliments preferits o rebutjats.
6. Entengui l'alimentació en relació a la vida econòmica i social.

CONTINGUTS:

1. La complexitat del fet alimentari
 - 1.1. Menjar: fenomen biològic/fenomen social i cultural
 - 1.2. L'acte d'alimentar-se, un llenguatge
2. La selecció dels aliments
 - 2.1. Condicionaments biològics de l'alimentació
 - 2.2. Raons tecnològiques i ambientals de la selecció dels aliments
 - 2.3. Qüestions de gust i sabor
 - 2.4. Condicionaments socials i culturals de l'alimentació
3. L'home biològic-l'home social i cultural
 - 3.1. De la funció nutritiva a la funció simbòlica dels aliments
 - 3.2. Preferències i aversions alimentàries
 - 3.3. La cuina és universal; les cuines són diverses
4. La dimensió social i cultural de l'alimentació
 - 4.1. Aspectes culturals dels hàbits alimentaris
 - 4.2. Factors socials i culturals que afecten el consum d'aliments
 - 4.3. Aliments i organització social
 - 4.4. Aliments i economia
5. L'alimentació: cultures i tradicions
 - 5.1. La reproducció simbòlica de l'alimentació i la cultura
 - 5.2. Efectes de l'alimentació sobre la conducta humana i social
 - 5.3. L'alimentació i les creences religioses
- 6- Alimentació i cultura a la Xina
 - 6.1 La cultura de l'alimentació a la Xina
 - 6.1.1 L'alimentació i les tradicions religioses
 - 6.1.2 L'alimentació i la medicina xinesa
 - 6.1.3 El menjar en la llengua i l'escriptura xineses
 - 6.1.4 La cultura del beure
 - 6.2 Cuina i cuines
 - 6.2.1 La geografia del menjar xinès
 - 6.2.2 Cuines regionals: Pequinesa, cantonesa, shanghainesa, sitxuanesa i taiwanesa.
 - 6.3 L'estètica del menjar en la societat xinesa
- 7- El comportament alimentari actual: Factors i variables
 - 7.1 L'agricultura industrialitzada

- 7.2 La fam conviu amb l'abundància
- 7.3 La sobrealimentació contemporània
- 7.4. Els trastorns alimentaris des d'una perspectiva cultural
 - 7.4.1 La moda i l'aparença física
 - 7.4.2 El discurs mèdic
 - 7.4.3 El missatge gastronòmic
 - 7.4.4 Estètica corporal i acceptació social
- 7.5 La publicitat alimentària

AVALUACIÓ

L'assignatura es pot superar per una doble via: d'una banda a partir de l'avaluació continuada, i de l'altra, a partir de la realització d'un examen final.

Elements d'avaluació:

- Capacitat de síntesi i de relació amb qüestions tractades al llarg del curs en els mòduls corresponents. - Capacitat d'anàlisi i comprensió de les idees principals.
- Capacitat de contextualitzar a partir dels conceptes estudiats en els mòduls i la seva vinculació amb notícies actuals del mateix tema o d'altres clarament comparables.
- Capacitat de generar una opinió personal, original, madura i fonamentada. Capacitat d'extreure conclusions.
- Utilització de textos i documentació complementària

Avaluació continuada:

Consisteix a lliurar 3 treballs, en els respectius terminis, amb els quals es pretén fer un seguiment dels continguts dels diferents mòduls que conformen l'assignatura.

El primer treball consistirà a respondre un seguit de preguntes que plantejarà la professora a partir de la lectura dels mòduls, 1, 2, 3, 4 i 5 i la lectura de dos textos que es proporcionen. Aquest treball permet re-passar els continguts dels mòduls citats i treballar alhora algunes de les idees i conceptes fonamentals que hi apareixen a través de la lectura dels textos proposats i de l'articulació d'una reflexió personal.

Aquest treball tindrà un valor del 20% de la nota

El segon treball es realitzarà a partir de la visualització d'una pel·lícula sobre la qual es plantejaran diferents qüestions que caldrà relacionar amb els mòduls treballats a l'assignatura. Es proporcionarà un guió per tal d'orientar el comentari i destacar els punts dels mòduls que caldrà treballar més a fons.

Aquest treball tindrà un valor del 20% de la nota

El tercer treball consistirà en un treball de recerca que es realitzarà a partir d'un tema proposat per la professora. Es tractarà de realitzar un seguit d'activitats encaminades a estudiar uns fets, fenòmens, persones, teories o objectes, ben delimitats, amb aspectes poc explorats o no gaire coneguts, amb l'objectiu d'aclarir-los i d'obtenir-ne algun coneixement nou.

Aquest treball tindrà un valor del 40% de la nota

En cas que s'opti per fer el seguiment d'avaluació continuada caldrà que l'estudiant completi els treballs, lliurant-los en els terminis proposats, i els superi amb una qualificació final no inferior a 5.

Avaluació final amb examen

És per a aquells estudiants que no hagin seguit l'avaluació continuada o no l'hagin superada. L'examen avaluarà tant els continguts dels mòduls com els continguts treballats al llarg del curs que inclouen el primer i segon treball de l'avaluació continuada. Amb l'examen es pretén que l'estudiant pugui mostrar la comprensió dels continguts treballats a l'assignatura.

Els estudiants que no triïn l'avaluació continuada no han de lliurar obligatòriament els treballs, però sí que han de treballar-ne igualment el contingut de cara a l'examen final ja que les preguntes hi poden fer referència.

L'examen tindrà dues parts; en la primera caldrà desenvolupar un tema amb el qual haurà de fer una tasca d'argumentació i reflexió, fonamentant-se en els mòduls i treballs del curs. En la segona es plantejaran un seguit de preguntes curtes d'àmbit teòric sobre alguns conceptes de l'assignatura que s'hauran de respondre breument.

En cas que s'opti per fer l'avaluació final amb examen, caldrà que aquest se superi amb una qualificació final no inferior a 5.

BIBLIOGRAFIA

Carrasco, S. *Antropologia i alimentació*. Barcelona: Publicacions de la UAB, 1992.

Contreras, J. *Antropología de la alimentación*. Madrid: Eudema, 1993.

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

Goody, J. *Cocina, cuisine y classe*. Barcelona: Gedisa, 1995.

Gracia Arnaiz, M. *Somos lo que comemos*. Barcelona: Ariel, 2002.

Harris, M. *Bueno para comer*. Madrid: Alianza Editorial, 1993.

Kuper, J. *La cocina de los antropólogos*. Barcelona: Tusquets, 2001.

Salut i Qualitat de Vida

Crèdits: 4,5

Quadrimestre: II

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

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

CONTINGUTS:

1. Conceptes:

1.1. Persona.

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

1.3. Entorn.

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

2.2. Anàlisi de les 14 necessitats fonamentals.

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

2.3.1. Biològics.

2.3.2. Psicològics.

2.3.3. Sociològics.

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

2.5. Manifestacions d'independència i de dependència.

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

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

AVALUACIÓ:

L'avaluació consistirà en:

- Un examen ordinari de febrer que caldrà superar amb una puntuació igual o superior a 5. En cas de no arribar-hi, l'alumne es podrà presentar a la convocatòria de juny.

- Els criteris que estableixi el professor de l'assignatura (assistència a classe, participació activa, segons objectius, segons continguts, anàlisi de tasques, observació sistemàtica, treballs, etc).

BIBLIOGRAFIA:

Cervera, P; Clapés, J; Rigolfas, R. *Alimentació i Dietoteràpia*. 4^a edició. Madrid: Interamericana McGraw-Hill, 2004.

Ferreres, P; Rozman, C. *Medicina Interna*. Volum I i II. Madrid: Harcourt Brace, 2000.

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

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

Torralba Roselló, F. *Antropología del cuidar*. Barcelona: Fundación Mapfre Medicina-Institut Borja de Bioètica, 1998.

Comunicació i Relacions Humanes

Crèdits: 6

Quadrimestre: I

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

1. Reconeixi la necessitat de comunicació i relació humana de l'individu dins l'àmbit social i professional.
2. Conegui les bases teòriques explicatives de les característiques psicosocials de la persona.
3. Identifiqui la funció laboral en els àmbits professionals.
4. Relacioni la comunicació com a eina per a l'educació sanitària/alimentària.
5. Conegui els elements necessaris per a una bona comunicació oral i escrita.
6. Reconeixi els principals signes no verbals de la comunicació.
7. Sàpiga utilitzar les tècniques comunicatives més utilitzades en la professió.
8. Incremanti el coneixement de si mateix i dels altres per tal d'aconseguir unes relacions millors i més gratificants.
9. Conegui les característiques i els factors psicosocials presents en la dinàmica dels petits grups.
10. Adquireixi habilitats per a la pràctica del consell dietètic.
11. Conegui i adquireixi les actituds i habilitats necessàries per facilitar les relacions terapèutiques.

CONTINGUTS:

1. La professió.
 - 1.1. Marc conceptual.
 - 1.2. El/la dietista funcions i àmbits d'actuació.
 - 1.3. Organismes relacionats amb l'alimentació.
 - 1.4. Drets i deures.
 - 1.5. L'alimentació com a relació humana: mitjans de comunicació.
 - 1.6. La consulta alimentària: finalitat, fases, tipus
2. Comunicació.
 - 2.1. Procés i característiques de la comunicació.
 - 2.2. La comunicació verbal i no verbal.
 - 2.3. Nivells de la comunicació.
 - 2.4. Elements de l'expressió oral i escrita.
 - 2.5. Tècniques de comunicació i relació humana, individual i col·lectiva: l'enquesta, l'entrevista, qüestionaris, conferències, debats, taula rodona.
 - 2.6. L'observació, característiques, tipus, avaluació. Treball de camp.
3. La relació intrapersonal.
 - 3.1. L'individu: psicologia evolutiva.
 - 3.2. Autoconeixement: La base imprescindible.
 - 3.3. Emocions, sentiments.
 - 3.4. Autoestima.
4. La relació interpersonal i la relació assistencial.
 - 4.1. Conducta social, lideratge, el grup com a teràpia.
 - 4.2. La comunicació assertiva.
 - 4.3. Orígens de la relació d'ajuda.
 - 4.4. Objectius i característiques de la relació d'ajuda.
 - 4.5. Actituds i habilitats per la relació d'ajuda.

AVALUACIÓ

Instrumentes d'avaluació i càlcul de la nota final de l'assignatura:

- Una prova escrita tipus test i de resposta oberta que suposarà un 60 % de la nota final.
- Presentació dels resums de les lectures proposades i treballs pràctics, que suposaran un 40% de la nota final.

BIBLIOGRAFIA

- Antons, K. *Práctica de la dinamica de grupos*. Barcelona: Herder, 1990.
- Bermejo, J.C. *Apuntes de Relación de Ayuda*. Madrid: Cuadernos del Centro de Humanización de la Salud, 1996.
- Buckman, R. *Com donar les males notícies*. Vic: Eumo Editorial, 1998.
- Burley - Allen. *La escucha eficaz en el desarrollo personal y profesional*. Bilbao: Deusto, 1990.
- Camps, A. *L'ensenyament de la composició escrita*. Barcelona: Barceciana, 1994.
- Carbonell, R. *Todos pueden hablar bien. Método de expresión oral-corporal*. Madrid: Edaf. 1984. P. 11 (Temas de superación personal).
- Cassany, D. *La cuina de l'escriptura*. Barcelona: Empúries, 1996.
- Castanyer, O. *Asertividad, expresión de una sana autoestima*. Bilbao: DDB, 1998.
- De Pablo J. *Tècniques d'entrevista per a professionals de la salut*. Vic: Eumo Editorial, 1996.
- Gimeno- Bayon, A. *Comprendiendo como somos*. Bilbao: DDB, 1998.
- Monedero, C. *Psicología evolutiva y sus manifestaciones psicopatológicas*. Madrid, 1982.
- Pease, A. *El lenguaje del cuerpo*. Barcelona: Paidós, 1992.
- Sanz Pinyol, G. *Comunicació efectiva a l'aula: tècniques d'expressió oral per a docents*. Barcelona: Graó, 2005.
- Serra Majen, L. i altres. *Nutrición i Salud Pública: Métodos, bases científicas y aplicaciones*. Barcelona: Masson, 1995.
- Vallejo, J. i altres. *Introducción a la psicopatología y la psiquiatria* Barcelona: Salvat, 1985.
- Silverman, M.; Hansburg, F. *Inteligencia interpersonal. Una nueva manera de relacionarse con los demás*. Barcelona: Paidós, 2001.
- Miller, W.R.; Rollnick, S. *La entrevista motivacional. Preparar para el cambio de conductas adictivas*. Barcelona: Paidós, 1999.

Bioquímica

Crèdits: 7,5

Quadrimestre: 2n.

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

1. Aprengui les bases bioquímiques que expliquen el funcionament dels éssers vius.
2. Adquireixi una visió àmplia dels diferents sistemes metabòlics i sigui capaç d'entendre com es regulen aquests diferents processos.
3. Aprengui les bases de la transmissió de la informació genètica tant en organismes procariotes com en eucariotes.
4. Es familiaritzi amb els mètodes i la instrumentació propis d'un laboratori de bioquímica.

CONTINGUTS:

1. Aigua i solucions: propietats de l'aigua. Àcids i bases dèbils. Concepte de pKa, solucions amortidores. Solucions iòniques. Pressió osmòtica. Solucions col·loïdals. Efecte Gibbs-Donnan.
2. Aminoàcids i proteïnes. Aminoàcids proteics, propietats àcid base i estereoisomeria. Enllaç peptídic. Pèptids i proteïnes. Estructura de les proteïnes. Proteïnes globulars, propietats en dissolució. Proteïnes fibroses: col·lagen.
3. Proteïnes transportadores d'oxigen: hemoglobina i mioglobina. Factors que modifiquen l'alliberament d'oxigen en la hemoglobina
4. Enzims: catàlisi enzimàtica. Cinètica enzimàtica: Michaelis-Menten, al·lostèricisme. Regulació de l'activitat enzimàtica.
5. Mecanismes de regulació hormonal: Blancs metabòlics. Mecanisme d'acció de les hormones liposolubles. Mecanismes d'acció de les hormones que actuen a través de receptors de membrana.
6. Glúcids: estructura i funció. Estereoisomeria (L-, D-) Anomeria i mutarrotació. Disacàrids.
7. Fonaments termodinàmics dels processos bioquímics: Energia lliure de Gibbs, significat. Reaccions Redox. Compostos rics en energia d'hidròlisi. Reaccions acoblades. Concepte de càrrega energètica cel·lular.
8. Obtenció metabòlica de l'energia: cicle dels àcids tricarboxílics. Cadena respiratòria transportadora d'electrons. Fosforilació oxidativa. Sistemes llançadora.
9. Metabolisme dels glúcids. Glucòlisi. Via de les pentoses-fosfat. Gluconeogènesi. Regulació glicòlisi-gluconeogènesi. Metabolisme del glucogen.
10. Metabolisme dels lípids: oxidació dels àcids grassos, metabolisme dels cossos cetònics. Síntesi d'àcids grassos. Metabolisme de lípids complexos i metabolisme del colesterol.
11. Metabolisme dels aminoàcids: degradació d'aminoàcids i cicle de la urea. Biosíntesi d'aminoàcids.
12. Àcids nucleics: ADN i ARN.
13. Biosíntesi de l'ADN. Replicació de l'ADN en els procariotes. Síntesi de l'ADN en eucariotes. Lesions, mutacions i sistemes de reparació. Recombinació.
14. Transcripció. Síntesi d'ARN en procariotes, ARN polimerasa i promotors. Transcripció en eucariotes. Processos postranscripcionals, processat dels ARNs.
15. El codi genètic i biosíntesi de proteïnes. Traducció en procariotes. Traducció en eucariotes. Modificacions post-traduccionals.
16. Regulació de l'expressió genètica en procariotes i eucariotes.

PRÀCTIQUES:

Pràctiques de laboratori centrades en:

- preparació de solucions amortidores.

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

AVALUACIÓ:

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

- Continguts teòrics (80% de la nota):
 - . Examen final (75%) que caldrà superar amb una puntuació igual o superior a 5.
 - . Realització d'exercicis (5%) (obligatoris).
- Continguts pràctics (20% de la nota):
 - . Realització de les pràctiques (obligatòries).
 - . Presentació de l'informe final (obligatori).
 - . Examen dels continguts treballats a pràctiques (20%), que caldrà superar amb nota igual o superior a 5.

BIBLIOGRAFIA:

- Lozano, J.A. i altres. *Bioquímica y Biología Molecular para ciencias de la salud*. 3a ed. Madrid: Interamericana-McGraw-Hill, 2005.
- Lozano, J.A. i altres. *Bioquímica y Biología Molecular para ciencias de la salud*. 2a ed. Madrid: Interamericana-McGraw-Hill, 2000.
- Stryer, L; Berg, J.M. i Tymoczko, J.L. *Bioquímica*. 5a ed. Barcelona: Reverté, 2003.

Microbiologia Alimentària

Crèdits: 6

Quadrimestre: 2n

OBJECTIUS:

General:

1. Que l'estudiant s'introdueixi en un món fascinant i desconegut on el protagonista és el microorganisme.

Específics:

Que l'estudiant:

1. Conegui les principals característiques dels microorganismes .
2. Identifiqui els principals microorganismes relacionats amb els aliments
3. Entengui el paper dels microorganismes en les fermentacions alimentàries
4. Relacioni les males pràctiques higièniques de la manipulació dels aliments amb els problemes de l'alteració dels aliments i la possibilitat de toxiinfeccions alimentàries.

CONTINGUTS:

1. Introducció:

- 1.1. Descobriment i funció dels microorganismes.
- 1.2. Funció dels microorganismes
- 1.3. Naturalesa del món microbià
2. Característiques generals dels microorganismes (bacteris, fongs, virus):
 - 2.1. Citologia.
 - 2.2. Metabolisme.
 - 2.3. Genètica.
3. Els microorganismes en els aliments:
 - 3.1. Origen i multiplicació dels microorganismes en els aliments.
 - 3.2. Microorganismes importants en els aliments.
4. Microorganismes útils:
 - 4.1. "Starters" microbians.
 - 4.2. Probiòtics
 - 4.3. Fermentacions alimentàries.
5. Microorganismes no desitjats:
 - 5.1. Toxiinfeccions alimentàries.
 - 5.2. Alteració d'aliments.

PRÀCTIQUES:

Es realitzaran 5 sessions de tres hores (una setmana a les tardes).

Estan relacionades amb els temes següents:

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

Les pràctiques són d'assistència obligatòria. Si per causa justificada no es poden realitzar en el moment

que estan programades, pel setembre hi haurà l'opció de recuperar-les segons s'especifica al punt d'avaluació.

AVALUACIÓ:

Els aspectes que es tenen en compte en l'avaluació de l'assignatura són:

- Assoliment dels coneixements teòrics i pràctics
- Interpretació dels resultats obtinguts a les pràctiques
- Recerca de la informació necessària per realitzar els exercicis que s'aniran plantejant a classe

Instrumentes d'avaluació i càlcul de la nota final de l'assignatura:

- Pràctiques:
 - Assistència obligatòria
 - Informe dels resultats 10%
 - Examen 15%
- Exercicis plantejats a classe 15%
- Teoria:
 - 2 proves parcials 60%

Les notes fan mitjana sempre i quan cadascuna d'elles sigui igual o superior a 5.

La no assistència a les pràctiques implicarà suspendre les pràctiques en la convocatòria de juny i requerirà presentar-se en la convocatòria de setembre a un examen pràctic al laboratori.

Si l'estudiant no aprova l'assignatura en la convocatòria de juny, al setembre s'haurà d'avaluar de la part pendent a través d'un examen de:

- Teoria: examen de tota la matèria 60%
- Pràctiques: examen de metodologia i interpretació de resultats 25%
- Exercicis: queda la nota assolida durant el quadrimestre 15%

Les pràctiques aprovades es guardaran un únic any si la nota és igual o superior a 5.

Independentment de la nota assolida, l'estudiant tindrà una qualificació de 5. Si es vol més nota s'haurà de tornar a avaluar.

La nota de la teoria no es guarda d'un any per l'altre.

BIBLIOGRAFIA:

- Banwart, G.J. *Microbiología básica de los alimentos*. Barcelona: Bellaterra Anthropos, 1982.
- Brock, T.D; Madigan, M. T. *Biología de los microorganismos*. Barcelona: Omega, 1978
- Brock, T.D. *Microbiología*. Mèxic: Prentice-Hall Hispanoamericana, 1987.
- Bourgeois, C.M. *Microbiología alimentaria*. Vol I, II. Saragossa: Acribia, 1994-95.
- Collins, C.H; Lyne, P.M. *Métodos microbiológicos*. Saragossa: Acribia, 1989.
- Flint, O. *Microscopia de los alimentos. Manual de métodos prácticos utilizando la microscopia óptica*. Saragossa: Acribia, 1996.
- Frazier, W.C. et al.; *Microbiología de los alimentos*. Saragossa: Acribia, 2003.
- ICMSF. *Microorganismos de los alimentos I: su significado y métodos de enumeración*. Saragossa: Acribia, 2000.
- ICMSF. *Microorganismos de los alimentos. Vol. I: Técnicas de análisis microbiológico*. Saragossa: Acribia, 1981.
- ICMSF. *Microorganismos de los alimentos. Vol. II: Métodos de muestreo para análisis microbiológicos. Principios y aplicaciones específicas*. Saragossa: Acribia, 1981.
- Igraham, J.L. et al. *Introducción a la microbiología*. Vol. I i II Barcelona: Reverté, 1998.
- Mossel, D.A.A.; Moreno García, B. *Microbiología de los alimentos*. Saragossa: Acribia, 1985.
- Pasqual Anderson. *Microbiología alimentaria: metodología analítica para alimentos y bebidas*. Saragossa: Acribia, 2000.

Schlegel, H.G. *Microbiología general*. Barcelona: Omega, 1998.
Stanier, R. Y. et al. *Microbiología*. Barcelona. Reverté, 1996.
Tortosa, G.J. et al. *Introducción a la microbiología*. Saragossa: Acribia, 1993

Salut Pública

Crèdits: 4,5

Quadrimestre: II.

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

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

CONTINGUTS:

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

AVALUACIÓ:

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

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

BIBLIOGRAFIA:

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

Bioestadística

Crèdits: 4,5

Quadrimestre: 2n

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

1. Identifiqui les etapes del mètode científic i la seva aplicació en les ciències de la salut.
2. Seleccioni, apliqui i interpreti les proves estadístiques per tal d'aplicar-les adequadament a l'anàlisi de les dades.
3. Utilitzi el programa SPSS en el procés de dades.
4. Redacti els resultats obtinguts en l'anàlisi d'una base de dades.
5. Conegui les normes elementals d'edició i de presentació de treballs originals.
6. Conegui algunes de les principals fonts documentals estadístiques en el sector sociosanitari.

CONTINGUTS:

1. Aplicacions de l'Estadística en el camp de les ciències de la salut. Etapes en el procés de la investigació i importància de l'Estadística.
2. Estadística descriptiva:
 - 2.1. Conceptes bàsics: variables, escales de mesura.
 - 2.2. Recollida de la informació.
Organització de les dades per a l'anàlisi: Codificació. Creació de la matriu de dades.
 - 2.3. Tabulació de la informació. Taules de distribució de freqüències.
 - 2.4. Representació gràfica de la informació. Aplicacions informàtiques.
 - 2.5. Mesures de tendència central. Mitjana. Moda. Mediana. Proporció.
 - 2.6. Mesures de posició. Percentils. Mediana.
 - 2.7. Mesures de dispersió. Variància. Desviació estàndard. Amplitud. Coeficient de variació.
 - 2.8. Mesures de forma. Índex d'assimetria. Índex d'apuntament.
3. Probabilitat:
 - 3.1. Definició i tipus.
 - 3.2. Probabilitat condicionada. Teorema de Bayes.
4. Distribucions de probabilitat.
 - 4.1. Variables discretes:
 - 4.1.1. Llei Binomial.
 - 4.1.2. Llei de Poisson.
 - 4.2. Variables contínues:
 - 4.2.1. "z" Corba normal.
 - 4.2.2. «t» de Student-Fisher.
 - 4.2.3. «x²» ji-quadrat.
 - 4.2.4. «F» de Fisher-Snedecor.
5. Estadística inferencial. Població i mostra. Teoria del mostratge. Criteris de representativitat en la selecció dels individus. Disseny amb mesures aparellades o independents.
 - 5.1. Estimació de paràmetres:
 - 5.1.1. Distribució mostral d'un estadístic. Teoria de l'estimació. Interval de confiança.
 - 5.1.2. Estimació de proporcions.
 - 5.1.3. Estimació de mitjanes.
 - 5.2. Proves d'hipòtesi:
 - 5.2.1. Tipus de proves: conformitat, homogeneïtat i relació. Contrastos unilaterals i bilaterals. Grau de significació.

- 5.3. Proves d'homogeneïtat:
 - 5.3.1. Comparança de proporcions en disseny de grups independents. χ^2
 - 5.3.2. Comparança de mitjanes en dissenys de grups independents. "t" d'Student-Fisher per grups independents, "U" de Mann Whitney.
 - 5.3.3. Comparança de proporcions en dissenys de dades aparellades. χ^2 , McNemar, Test de Wilcoxon.
 - 5.3.4. Comparança de mitjanes en dissenys de dades aparellades."t" d'Student-Fisher per dades aparellades.
- 5.4. Proves de relació:
 - 5.4.1. Regressió lineal simple.
 - 5.4.2. Coeficient de correlació lineal de Pearson.
- 5.5. Proves de conformitat:
 - 5.5.1. Comparança entre una proporció experimental i una teòrica. Test Binomial.
 - 5.5.2. Comparança entre una mitjana experimental i una teòrica."t" d'Student-Fisher per i mostra.
 - 5.5.3. Prova de normalitat. Kolmogorov-Smirnov.
6. El programa SPSS:
 - 6.1. Creació i transformació d'una base de dades.
 - 6.2. Càlcul de resultats descriptius: taules de freqüències, índex estadístics i representacions gràfiques.
 - 6.3. Càlculs d'estadística inferencial.

MATERIAL NECESSARI:

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

AVALUACIÓ:

L'avaluació de l'assignatura es basa en la realització de tres activitats obligatòries i una d'optativa.

Les obligatòries són:

- Un examen final (90% de la nota final)
- Un treball (10% de la nota final)
- Assistència al 50% dels seminaris setmanals d'SPSS

L'optativa és: un treball que només puntuarà per optar a la matrícula d'honor.

BIBLIOGRAFIA:

- Norman i Streiner. *Bioestadística*. Madrid: Mosby/Doyma, 1996.
- Sentís Vilalta, J.; Ascaso Terrén, C.; Vallès Segalés, A.; Canela Soler, J. *Licenciatura. Bioestadística*. 2a ed. Barcelona: Ediciones Científicas y Técnicas, 1992.
- Schwartz, D. *Métodos estadísticos para médicos y biólogos*. Barcelona: Herder, 1988.
- Domènech, J.M. *Métodos estadísticos en ciencias de la salud*. Barcelona: Signo, 1991.
- Colton, T. *Estadística en Medicina*. Barcelona: Salvat, 1979.
- Pardell, H. i col. *Manual de Bioestadística*. Barcelona: Masson, 1986.
- Susan Milton J. *Estadística para biología y ciencias de la salud*. 2ª ed. Madrid: McGraw Hill-Interamericana, 1994.
- Zaiats, V.; Calle, M.L.; Presas, R. *Probabilidad i estadística*. 1ª ed. Vic: Eumo Editorial, 1998.
- Manual del usuario SPSS 9.0*. Spss Inc., 1999.
- Alaminos A. *Gráficos*. 1a ed. Madrid: Centro de Investigaciones Sociológicas, 1993.
- Es recomanarà bibliografia específica per els diferents mòduls.

ASSIGNATURES TRONCALS I OBLIGATÒRIES DE 2N CURS

Dietètica

Crèdits:15

Anual

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

1. Valori les necessitats nutricionals en les diferents etapes de la vida i/o situacions fisiològiques.
2. Conegui les característiques dels aliments i grups d'aliments.
3. Conegui i sàpiga interpretar els estàndards nutricionals i alimentaris vigents en l'actualitat.
4. Aprofundeixi en el coneixement de les racions alimentàries i les mesures casolanes de consum habitual del nostre entorn.
5. Conegui les taules de composició dels aliments.
6. Conegui els programes informàtics de càlcul nutricional: PCN-Cesnid, PCN-Meca, Dietowin, Dietsource i Nutriber i adquireixi habilitat en el seu ús.
7. Adquireixi habilitat en el maneig dels mètodes de valoració de consum alimentari.
8. Conegui les bases de l'alimentació equilibrada.
9. Planifiqui dietes en funció de l'edat i/o les diferents situacions fisiològiques de la vida.
10. Conegui les característiques de l'alimentació col·lectiva.
11. Conegui les bases de les formes alternatives d'alimentació i planifiqui dietes adequades.
12. Conegui les bases de l'alimentació de les diferents cultures i planifiqui dietes equilibrades en funció de casacuna.
13. Adquireixi habilitat en la planificació de consells i recomanacions alimentàries.

CONTINGUTS:

Continguts teòrics:

1. Introducció a la dietètica. Concepte i objectius de la dietètica.
2. Nutrients. Característiques i classificació. Objectius nutricionals i recomanacions nutricionals.
3. Aliments. Definició. Criteris de classificació. Grups d'aliments, valor nutricional i importància dietètica.
4. Taules de composició dels aliments. Concepte, tipus i maneig de les taules.
5. Mètodes de valoració de la ingesta alimentària: recordatori de 24 h, registre alimentari, qüestionari de freqüència de consum d'aliments i història dietètica.
6. Alimentació equilibrada en l'adult sa. Concepte. Ingestes i recomanacions dietètiques. Equilibri qualitatiu i quantitatiu. Dieta mediterrània. Guies alimentàries. Planificació dietètica en l'edat adulta.
7. 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.
8. Alimentació de l'infant. Lactància i primera infància. Particularitats de l'alimentació de l'infant. Alletament matern i fórmules artificials. La diversificació alimentària.
9. Alimentació de l'escolar i l'adolescent. Pautes alimentàries en l'edat escolar i l'adolescència. L'alimentació a l'escola.
10. Alimentació en la vellesa. Característiques fonamentals de l'envelliment. Planificació dietètica adaptada.
11. Alimentació i exercici físic. Pautes alimentàries adaptades a la pràctica d'exercici físic.
12. Alimentació col·lectiva. Característiques, tipus i planificació alimentària per col·lectivitats.
13. Alimentació i cultura. Planificació dietètica segons les diferents cultures i creences religioses.

14. Alimentacions alternatives: característiques i fonaments de la dieta vegetariana, macrobiòtica, dietes dissociades, entre altres.

Continguts pràctics:

- Racions alimentàries: mesures de consum habitual dels diferents aliments, pes brut/pes net, ingredients i gramatges de plats i càlcul de receptes.
- Tècniques de valoració de la ingesta alimentària: recordatori de 24 h, registre alimentari, qüestionari de freqüència de consum d'aliments i història dietètica.
- Revisió de guies alimentàries.
- Confecció de dietes i menús qualitativament i quantitativa.
- Calibració de menús amb programes informàtics de càlcul nutricional.
- Revisió crítica d'articles.
- Resolució de casos pràctics: planificació dietètica en diferents etapes de la vida i/o situacions fisiològiques.
- Visita a un centre comercial.

Estades pràctiques:

Es realitzarà un període pràctic de 2 setmanes en un servei d'alimentació col·lectiva.

AVALUACIÓ:

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

Continguts teòrics (60% nota final)

- Examen de febrer: examen amb preguntes tipus test, preguntes curtes i cas pràctic. Per tal d'alliberar matèria caldrà superar l'examen amb una nota igual o superior a 7.
- Examen final de juny: examen amb preguntes tipus test, preguntes curtes i cas pràctic. Els estudiants que no hagin alliberat matèria al febrer s'examinaran de tots els continguts teòrics i pràctics del curs, en canvi, els qui hagin alliberat matèria el febrer només s'examinaran dels continguts teòrics i pràctics que corresponguin al segon quadrimestre i la nota final resultarà de la mitjana aritmètica de la nota dels 2 exàmens.

Continguts pràctics (20% de la nota final)

L'entrega dels diferents continguts pràctics treballats al llarg del curs és obligatòria. L'assistència als seminaris de: racions alimentàries, calibració de menús amb programes informàtics, resolució de casos pràctics i visita a un centre comercial és obligatòria.

Estades pràctiques (20% de la nota final)

L'avaluació de les estades pràctiques serà el resultat de la seva memòria final, i en cas de que la nota no sigui igual o superior a 5 haurà de repetir-se l'estada.

Ambdues parts de l'avaluació, continguts teòrics i estades pràctiques, hauran de superar-se per separat amb una nota igual o superior a 5.

BIBLIOGRAFIA:

- Astiasarán, I.; Martínez, J.A. *Alimentos, composición y propiedades*. McGraw-Hill Interamericana, 1999.
- Cervera, P.; Clapés, J.; Rigolfas, R. *Alimentación y Dietoterapia*. Madrid: McGraw-Hill Interamericana, 2000.
- CESNID. *Tablas de composición de alimentos del CESNID*. 2a ed, Barcelona: McGraw-Hill, 2003.
- CESNID. *Tablas de composición de alimentos por medidas caseras de consumo habitual en España*. Barcelona: McGraw-Hill Interamericana, 2008.
- Favier, J.C, et al. *Répertoire général des aliments: tables de composition*. 2a ed. París: Technique & documentation: INRA: Ciquel-Regal, coop. 1995.
- Geissler, C.; Power, H. *Human Nutrition*. 11a ed. Edinburg: Elsevier cop., 2005.

- Gil, A. *Tratado de Nutrición. Tomo I, II i III*. Acción Médica: Madrid, 2005.
- Mahan, L.K.; Escott-Stump, S. *Nutrición y dietoterapia de Krause*, 10a ed. Mèxic: McGraw-Hill Interamericana, 2001.
- Martínez, J.A. *Alimentación y Salud Pública*. McGraw-Hill Interamericana, 2001.
- Mataix, J. *Nutrición y Alimentación Humana (vol. 2)*, 1a ed. Madrid: Ergon, 2002.
- Mataix Verdú, J. *Tabla de composición de alimentos españoles*. 4a ed. Universidad de Granada: Instituto de Nutrición y Tecnología de Alimentos, 2003.
- Muñoz M.; Aranceta J.; García-Jalón, I. *Nutrición aplicada y Dietoterapia*. 2a ed, Pamplona: Eunsa, 2004.
- Moreiras, O.; Carbajal, A.; Cabrera, L.; Cuadrado, C. *La composición de los alimentos*. 9a ed: Madrid: Pirámide, 2005.
- Ortega R.M.; López A.M.; Requejo A.M., et. al. *La composición de los alimentos: Herramienta básica para la valoración nutricional*. Madrid: Complutense, 2004.
- Portions alimentaires manuel de photos pour l'estimation des quantités*. Paris Su-vi-max, Candia Polytechnica cop. 2002.
- Salas-Salvadó, et. al. *Nutrición y Dietética Clínica*. 1a ed. Barcelona: Masson, 2000.
- Serra, Ll. i Aranceta, J. *Nutrición y Salud Pública: Métodos, bases científicas y aplicaciones*. 2a ed. Barcelona: Masson, 2006.

Els professors recomanaran bibliografia específica al llarg del curs.

Bromatologia i Tecnologia dels Aliments

Crèdits: 15

Anual

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

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

CONTINGUTS:

BLOC I: COMPOSICIÓ, PROPIETATS I VALOR NUTRITIU DELS ALIMENTS

1. Introducció

2. Aliment:

- 2.1. Classificació dels aliments
- 2.2. Components de l'aliment
- 2.3. Valor nutricional dels aliments
- 2.4. Conservació dels aliments
- 2.5. Qualificacions de qualitat
- 2.6. Aliments funcionals

3. Aliments bàsics d'origen animal

- 3.1. Carns i productes carnis
- 3.2. Peix, marisc i derivats
- 3.3. Ous i derivat
- 3.4. Llet i derivats

4. Aliments bàsics d'origen vegetal

- 4.1. Cereals i derivats
- 4.2. Hortalisses i derivats
- 4.3. Llegums i derivats
- 4.4. Fruïtes carnosos, fruits secs i productes derivats

5. Aliments complementaris

- 5.1. Greixos i olis comestibles
- 5.2. Productes edulcorants, ...

BLOC II.

1.- Anàlisi d'aliments

- 1.1. Mostreig i presentació dels resultats analítics
- 1.2. Anàlisi fisicoquímica. Determinació de la composició percentual
 - 1.2.1. Humitat.
 - 1.2.2. Cendres.
 - 1.2.3. Greix.
- 1.3. Anàlisi fisicoquímica. Determinació de la composició percentual

- 1.3.1. Proteïna.
- 1.3.2. Hidrats de carboni i fibra.
- 1.4. Anàlisi instrumental i mètodes immunològics
 - 1.4.1. Espectroscòpia UV-visible.
 - 1.4.2. Cromatografia.
 - 1.4.3. Mètodes immunològics.
 - 1.4.4. Aplicacions en alimentació.
- 1.5. Anàlisi sensorial i gestió de la qualitat en el laboratori.
 - 1.5.1. Atributs a avaluar.
 - 1.5.2. Tipus de proves.
 - 1.5.3. Qualitat

2- Modificacions químiques dels aliments (2nQD)

- 2.1. Modificacions químiques dels aliments. Introducció
- 2.2. Variables que afecten a les reaccions químiques.
 - 2.2.1. Temperatura.
 - 2.2.2. Temps.
- 2.3. Variables que afecten a les reaccions químiques.
 - 2.3.1. Velocitat d'escalfament o refredament.
 - 2.3.2. pH.
 - 2.3.3. Composició i estat físic dels aliments.
 - 2.3.4. Contingut i activitat d'aigua.
- 2.4. Propietats funcionals de les proteïnes i la seva modificació.
 - 2.4.1. Propietats funcionals.
- 2.5. Propietats funcionals de les proteïnes i la seva modificació.
 - 2.5.1. Modificacions no intencionades de les proteïnes.
 - 2.5.2. Modificacions intencionades, o tecnològiques, de les proteïnes.
- 2.6. Modificacions tecnològiques dels carbohidrats.
 - 2.6.1. Propietats dels carbohidrats
- 2.7. Modificacions tecnològiques dels carbohidrats.
 - 2.7.1. Reaccions químiques.
 - 2.7.2. Carbohidrats presents en els aliments.
- 2.8. Modificacions tecnològiques dels lípids.
 - 2.8.1. Usos dels lípids en alimentació.
 - 2.8.2. Hidròlisi.
 - 2.8.3. Oxidació dels lípids.
 - 2.8.4. Química del fregit.
 - 2.8.5. Substituts dels greixos.
- 2.9. Estabilitat de les vitamines en els aliments.
 - 2.9.1. Factors que afecten l'estabilitat de les vitamines en els aliments
 - 2.9.2. Vitamines hidrosolubles.
 - 2.9.3. Vitamines liposolubles.
- 2.10. Els enzims en els aliments.
 - 2.10.1. De què depèn l'activitat enzimàtica?
 - 2.10.2. Enfosquiment enzimàtic.
 - 2.10.3. Aplicacions industrials dels enzims exògens.
 - 2.11. Exercicis

PRÀCTIQUES:

Es faran aproximadament 15 pràctiques al llarg de tot el curs, en sessions aproximades de 3 hores a la tarda (normalment una tarda per setmana).

La realització de les pràctiques és obligatòria per poder aprovar l'assignatura. Si per causa justificada no és poden realitzar en el seu moment, al setembre hi haurà opció de recuperar-les segons s'especifica al punt d'avaluació

Els temes a desenvolupar en aquestes sessions estan relacionats amb la teoria explicada i fan referència als següents aspectes:

- Composició, propietats i valor nutritiu dels aliments.
- Metodologies d'anàlisi d'aliments
- Modificacions químiques dels aliments.

Al finalitzar cada pràctica s'ha de realitzar un informe que es presentarà com a màxim una setmana després d'haver realitzat la pràctica en qüestió.

Del conjunt d'informes de les pràctiques s'obindrà una nota de pràctiques de primer quadrimestre i una nota de pràctiques del segon quadrimestre.

AVALUACIÓ:

L'avaluació de l'assignatura tindrà en compte:

- L'assoliment dels coneixements teòrics i pràctics.
- La capacitat d'interpretar els resultats obtinguts a les pràctiques.

Instruments d'avaluació i càlcul de la nota final de l'assignatura:

- Assistència a les pràctiques obligatòria
- Informe de les pràctiques: 1r quadrimestre : 15 %
2n quadrimestre : 15 %
- Proves corresponents a la teoria:
 - . Composició, propietats i valor nutritiu dels aliments: 55 %
 - . Anàlisi d'aliments i modificacions químiques dels aliments: 15 %

Les notes fan mitjana sempre que siguin iguals o superiors a 5

La no assistència a les pràctiques requerirà, a més de l'especificat anteriorment, presentar-se al setembre a un examen pràctic al laboratori.

Les pràctiques aprovades es guardaran un únic any si la nota és igual o superior a 5. En aquest cas, les pràctiques tindrà una qualificació de 5. Si es vol més nota s'hauran de tornar a avaluar.

La nota de teoria no és guarda d'un any per l'altre.

BIBLIOGRAFIA:

- AENOR, *Análisis sensorial: Alimentación*. Madrid: AENOR, 1997.
- Alais, C. M. *Ciencia de la leche. Principios de técnica lechera*. Saragossa: Acribia, 1988.
- Astiasaran. *Alimentos, composición y propiedades*. McGraw-Hill, 2000.
- Baltes, W. *Química de los alimentos*, 2007.
- Belitz, H.D.; Grosch, W. *Química de los alimentos*. Saragossa: Acribia, 1997.
- Bello, J. *Ciencia bromatológica. Principios generales de los alimentos*. Barcelona: Díaz de Santos, 2000.
- Ciurana, J. *Els olis de Catalunya*. Barcelona: S.C. Publicacions de la Generalitat, 1981.
- Código Alimentario Español. Madrid: Tecnos, 1997.
- Fenema, O.R. *Química de los alimentos*. Saragossa: Acribia, 2000.
- Fox, B.A.; Cameron, A.G. *Ciencia de los alimentos, Nutrición y Salud*. Mèxic: Limusa, 1992.
- Generalitat de Catalunya. *Els additius alimentaris. Vol. 2: informe*. Barcelona: Dir. Gral. de Promoció de la Salut, 1985.
- Grau, R. *Carne y productos cárnicos*. Saragossa: Acribia.
- Hoseney, R. C. *Principios de ciencia y tecnología de los cereales*. Saragossa: Acribia, 1991.
- Instituto del frío de Paris *Alimentos congelados, procesamiento y distribución*. Saragossa: Acribia, 1990.
- Lawrie, R.A. *Ciencia de la carne*. Saragossa: Acribia, 1977.
- Lück, E. *Conservación química de los alimentos*. Saragossa: Acribia, 1981.

- Lück, E. *Conservacions química de los alimentos, características, usos, efectos*. Saragossa: Acribia, 1999.
- Mazza, G. *Alimentos funcionales. Aspectos bioquímicos y de procesado*. Saragossa: Acribia, 2000.
- Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, *Métodos Oficiales de Análisis de Alimentos (4 vol.)*. Madrid: MAPA, 1993.
- Moreno Martín, F. *Lecciones de bromatología*. Barcelona: U.B. Facultat de Farmàcia, 1988.
- Niinivaara, F.; Antila, P. *Valor nutritivo de la carne*. Saragossa: Acribia, 1973.
- Ordoñez, J. A. *Tecnología de los alimentos*. 2 vol. Ed. Síntesis, 1998.
- Ramirez Pujolà, N. *Aliments funcionals: manuscrit. Situació actual i tendències*. 2001.
- Sancho, J.; Bota, E.; Castro, J. J. *Introducción al análisis sensorial de los alimentos*. Barcelona: Universitat de Barcelona, 1999.
- Sobrinó Illescas, E.; Sobrinó Vesperinas, E. *Tratado de horticultura herbácea. Tomo I: hortalizas de flor i de fruto. Tomo II: hortalizas de legumbre, tallo, bulbo y tuberosas*. Barcelona: Aedos, 1989.
- Stryer, L. *Bioquímica*. Barcelona: Reverté, 1995.
- Sullivan, D.M.; Carpenter, D.E. (Eds.) *Methods of Analysis for Nutrition Labelling*. Arlington: AOAC International, 1993.
- Varnam, A.H. *Carne y productos cárnicos. Tecnología, química y microbiología*. Saragossa: Acribia, 1998.
- Vollmer, G.; Josst, G.; Schenker, D.; Sturn, N. *Elementos de Bromatología descriptiva*. Saragossa: Acribia, 1995.

Fisiopatologia

Crèdits: 4,5

Quadrimestre: 3r

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

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

CONTINGUTS:

1. Fisiopatologia: definició i continguts
2. Trastorns del metabolisme dels hidrats de carboni
3. Trastorns del metabolisme dels greixos
4. Trastorns del metabolisme de les proteïnes
5. Fisiopatologia de l'esòfag i estómac
6. Fisiopatologia del budell
7. Fisiopatologia del fetge, vies biliars i pàncreas
8. Fisiopatologia de l'aparell circulatori
9. Fisiopatologia de l'aparell respiratori
10. Fisiopatologia renal
11. Implicacions nutritives de les malalties neurològiques
12. Trastorns dels òrgans hematopoiètics
13. Al·lèrgia, intoleràncies i toxiinfeccions alimentàries
14. Trastorns de la conducta alimentària i obesitat
15. Càncer
16. Malalties infeccioses
17. Trasplantament d'òrgans
18. Desnutrició hospitalària
19. Fisiopatologia de la vellesa

AVALUACIÓ:

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

- Examen final que se superarà amb una nota igual o superior a 5.
- Realització de treballs a classe: lectura i anàlisi d'articles,...

BIBLIOGRAFIA:

- Planas, M. Pérez-Portabella, C. *Fisiopatología aplicada a la nutrición*. Barcelona: Mayo, 2004
- Salas-Salvadó, J; Bonada, A; Trallero, R; *Nutrición y dietética clínica*. Barcelona: Doyma, 2000.
- Estelle, A; Cordero, M. *Fundamentos de Fisiopatología*. McGraw-Hill Interamericana, 1998.
- Hernández Rodríguez, M; Sastre Gallego, A. *Tratado de nutrición*. Madrid: Díaz de Santos, 1999.
- Guyton, Arthur C. *Fisiología y fisiopatología*. Mèxic: McGraw-Hill Interamericana, 1994.
- Farreres Valentí, P; Rozman, C. *Medicina interna*. Madrid: Elsevier, 2004.
- Gil, A. *Tratado de nutrición*. Madrid: Acción médica, 2005.

Processat d'Aliments

Crèdits: 6

Quadrimestre: II

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

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

CONTINGUTS:

Continguts teòrics:

- 1.- Introducció als sistemes agroindustrials de processat d'aliments.
- 2.- Panorama històric de la conservació dels aliments.
 - 2.1.- Origen de la conservació dels aliments.
 - 2.2.- Desenvolupament de tractaments tèrmics de conservació.
 - 2.3.- Desenvolupament del fred industrial.
- 3.- Alteracions principals dels aliments:
 - 3.1.- Introducció a les alteracions d'aliments.
 - 3.2.- Factors que influeixen en l'alteració dels aliments.
 - 3.2.1.- Temperatura
 - 3.2.2.- Humitat / sequedat
 - 3.2.3.- Oxigen
 - 3.2.4.- Llum
 - 3.3.- Alteracions químiques.
 - 3.3.1.- Enfosquiment no enzimàtic. Reaccions de Maillard.
 - 3.3.2.- Oxidació de lípids.
 - 3.4.- Alteracions biològiques.
 - 3.4.1.- Enfosquiment enzimàtic.
 - 3.4.2.- Alteracions microbiològiques dels aliments.
- 4.- Processat d'aliments.
 - 4.1.- Processat d'aliments a temperatura ambient.
 - 4.1.1.- Preparació de matèries primeres.
 - 4.1.1.1.- Neteja
 - 4.1.1.2.- Escorregut i assecat
 - 4.1.1.3.- Mètodes combinats
 - 4.1.1.4.- Selecció
 - 4.1.1.5.- Classificació
 - 4.1.1.6.- Pelat
 - 4.1.1.7.- Reducció de mida
 - 4.1.1.8.- Separacions mecàniques o físiques
 - 4.1.1.9.- Irradiació dels aliments
 - 4.2.- Processat d'aliments amb aport de calor.
 - 4.2.1.- Escaldat.
 - 4.2.1.1.- Escaldador de vapor
 - 4.2.1.2.- Escaldador per aigua

- 4.2.1.3.- Escaldador per microones
 - 4.2.2.- Pasteurització i esterilització.
 - 4.2.2.1.- HTST
 - 4.2.2.2.- LTLT
 - 4.2.3.- Esterilització
 - 4.2.3.1.- Productes envasats
 - 4.2.3.2.- Productes sense envasar
 - 4.2.3.- Evaporació.
 - 4.2.3.1.- Evaporador de múltiple efecte
 - 4.2.3.2.- Evaporador de recompressió mecànica
 - 4.2.3.3.- Evaporador de recompressió tèrmica
 - 4.2.4.- Extrusió.
 - 4.2.5.- Deshidratació per aire calent.
 - 4.2.6.- Fornejat i cocció.
 - 4.2.7.- Fregit. Tecnologia dels olis calents.
 - 4.2.8.- Microones i radiació infraroja.
- 4.3.- Processat d'aliments amb eliminació de calor.
 - 4.3.1.- Emmagatzematge en refrigeració.
 - 4.3.2.- Congelació.
 - 4.3.3.- Liofilització i crioconcentració.
- 5.- Additius Alimentaris.
 - 5.1.- Definicions i història.
 - 5.2.- Additius i sanitat alimentària.
 - 5.3.- Classificació dels additius segons la seva funció principal.
 - 5.3.1.- Colorants
 - 5.3.2.- Conservants
 - 5.3.3.- Edulcorants
 - 5.3.4.- Gelificants
- 6.-Substàncies antinutritives i substàncies tòxiques en els aliments.
 - 6.1.-D'origen natural.
 - 6.2.-D'origen artificial.
- 7.-Operacions auxiliars.
 - 7.1- Envasat d'aliments.
 - 7.1.1- Definicions.
 - 7.1.2- Funcions i característiques de l'envàs.
 - 7.1.3.- Tipus de materials emprats.
 - 7.1.4.- Envasos i medi ambient.
 - 7.1.5- Aliments envasats en atmosferes modificades.
 - 7.1.6- Tendències de l'envasat d'aliments.
 - 7.2- Transport.
 - 7.2.1- Consideracions generals.
 - 7.2.2- Aparells de transport.
 - 7.2.3- Efectes del transport sobre l'aliment.
 - 7.3. Emmagatzematge.
 - 7.3.1- Introducció.
 - 7.3.2- Factors que afecten als productes durant l'emmagatzematge.
 - 7.3.3- Manteniment i control de les condicions d'emmagatzematge.
 - 7.4. Subministrament d'aigua.
 - 7.4.1- Tipus d'aigua emprada a la Indústria Alimentària
 - 7.4.2- Impureses presents a l'aigua. Purificació.
 - 7.5. Eliminació de residus.

- 7.5.1- Eliminació de residus líquids.
- 7.5.2- Eliminació de residus sòlids.
- 7.6. Neteja i desinfecció.
 - 7.6.1- Detergents. Atributs de qualitat i tipus.
 - 7.6.2- Desinfectants. Atributs de qualitat i tipus.
 - 7.6.3- Neteja i desinfecció en circuit tancat.
 - 7.6.4- Disseny higiènic en la Indústria Alimentària.

Continguts pràctics:

- Pràctica 1. Additius alimentaris.
- Pràctica 2. Elaboració de pastes fines càrnies.
- Pràctica 3. Elaboració de productes de fleca i brioixeria.
- Pràctica 4. Elaboració de gelats.
- Pràctica 5. Visita a una indústria.

AVALUACIÓ:

Instrumentes d'avaluació i càlcul de la nota final de l'assignatura:

- Dos exàmens al llarg del quadrimestre (75% de la nota final).
- Pràctiques al laboratori de la UVic o a la indústria (25% de la nota final).

BIBLIOGRAFIA:

- Belitz, H.D.; Grosch, W. *Química de los alimentos*. Saragossa: Acribia, 1988.
- Brennan, J.G. i altres. *Las operaciones de la ingeniería de los alimentos*. Saragossa: Acribia, 1980.
- Bureau, G.; Multon, J.L. *Embalaje de los alimentos de gran consumo*. Saragossa: Acribia, 1995.
- Carballo García, B. *Tecnología de la carne y los productos cárnicos*. Madrid: Mundiprensa, 2001.
- Charley, H. *Tecnología de los alimentos*. Mèxic: Limusa, 1991.
- Cheftel et al. *Introducción a la bioquímica y tecnología de los alimentos*. Vol. II. Saragossa: Acribia, 1982.
- Fenema, O.R.; *Química de los alimentos*. Saragossa: Acribia, 1993.
- Fellows, P. *Tecnología del procesado de los alimentos: principios y prácticas*. Saragossa: Acribia, 1994.
- Fenema, O. R. *Química de los alimentos*. Saragossa: Acribia, 1993.
- Generalitat de Catalunya. *Els additius alimentaris*. Vol. 2: Informe. Barcelona: Dir. Gral. de Promoció de la Salut, 1985.
- Girard, J.P. *Tecnología de la carne y de los productos cárnicos*. Saragossa: Acribia, 1991.
- Lück, E. *Conservación química de los alimentos*. Saragossa: Acribia, 1981.
- Multon, J.L. *Aditivos y auxiliares de la fabricación en las industrias agroalimentarias*. Saragossa: Acribia.
- Roca, J.; Burgués, S. *La cocina al vacío*. Barcelona: Montagud, 2004
- Timm, F. *Fabricación de helados*. Saragossa: Acribia, 1989

Farmacologia

Crèdits: 4,5

Quadrimestre: 3r

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

1. Compregui els conceptes generals de la farmacologia.
2. Conegui les diferents formes farmacèutiques en què es poden trobar els medicaments.
3. Identifiqui les diferents vies d'administració dels medicaments estudiats.
4. Conegui les diferents etapes que segueix el medicament des de la seva entrada en l'organisme fins a l'eliminació.
5. Conegui el medicament pel seu nom genèric o denominació comuna internacional (DCI).
6. Conegui i identifiqui les diferents reaccions adverses, contraindicacions i interaccions més significatives des del punt de vista clínic.
7. Relacioni els diferents medicaments estudiats amb el grup anatómicoterapèutic i les seves indicacions.
8. Pugui instruir el pacient, la família i la comunitat en els principis bàsics de farmacologia.
9. Conegui les diferents interaccions entre medicaments i nutrients a fi de considerar-les a l'hora d'elaborar les pautes dietètiques del pacient.
10. Entengui els problemes socials resultants de l'ús inadequat dels medicaments per a poder intervenir eficientment en la seva prevenció.

CONTINGUTS:

1. Farmacologia general:

- 1.1. Conceptes i història de la farmacologia
- 1.2. Nomenclatura, classificació i regulació legal de l'ús dels medicaments
- 1.3. Formes farmacèutiques i vies d'administració
- 1.4. Farmacocinètica: Alliberació, absorció, distribució, metabolització i eliminació
- 1.5. Farmacodinàmia: Mecanismes d'acció farmacològica, receptors i l'efecte farmacològic
- 1.6. Farmacovigilància: estudi de les reaccions adverses
- 1.7. Gestió de medicaments com a residus: emmagatzematge i recollida

2. Farmacoteràpia:

- 2.1. Farmacologia en alteracions del sistema nerviós:
 - 2.1.1. Sistema nerviós autònom
 - 2.1.2. Sistema nerviós central
- 2.2. Farmacologia en alteracions del sistema respiratori:
 - 2.2.1. Antitussígens
 - 2.2.2. Expectorants i mucolítics
 - 2.2.3. Broncodilatadors
- 2.3. Farmacologia en les alteracions del sistema cardiocirculatori
- 2.4. Farmacologia en alteracions hemàtiques:
 - 2.4.1. Antianèmics
 - 2.4.2. Anticoagulants i fibrinolítics
 - 2.4.3. Hemostàtics
- 2.5. Farmacologia en alteracions del sistema digestiu:
 - 2.5.1. Antiulcerosos:
 - 2.5.1.1. Tòpics
 - 2.5.1.2. Sistèmics
 - 2.5.2. Antiemètics

- 2.5.3. Laxants
- 2.5.4. Antidiarreics
- 2.6. Farmacologia en alteracions del sistema musculoesquelètic:
 - 2.6.1. Antiinflamatoris
 - 2.6.2. Relaxants musculars
 - 2.6.3. Tractament de l'osteoporosi
- 2.8. Medicaments utilitzats en el tractament i la prevenció de les malalties infeccioses:
 - 2.8.1. Antisèptics i desinfectants
 - 2.8.2. Antibiòtics:
 - 2.8.3. Antivírics
 - 2.8.4. Tuberculostàtics
 - 2.8.5. Antifúngics
 - 2.8.6. Altres antiparasitaris
- 2.9. Medicaments utilitzats en endocrinologia:
 - 2.9.1. Antitiroïdals
 - 2.9.2. Tiroïdals
 - 2.9.3. Antidiabètics
- 3. Interaccions entre nutrients i medicaments:
 - 3.1. Influència dels aliments i la dieta sobre els fàrmacs: Interaccions Aliments-Medicaments (IAM)
 - 3.2. Influència dels fàrmacs sobre l'aprofitament dels nutrients i sobre l'estat nutricional: Interaccions Medicaments-Aliments (IMA)
 - 3.3. Influència de l'estat nutricional sobre la disposició i efecte dels medicaments.
 - 3.4. Efecte del consum d'etanol sobre l'estat nutricional i sobre el metabolisme de fàrmacs.
- 4. Nutrició enteral i parenteral:
 - 4.1. Solucions per alimentació enteral.
 - 4.2. Característiques de les solucions de nutrició parenteral.
 - 4.3. Interaccions fàrmacs i nutrició enteral.
 - 4.4. Interacció fàrmacs i nutrició parenteral.

AVALUACIÓ:

Instruments d'avaluació i càlcul de la nota final de l'assignatura:

- Una prova escrita (90% de la nota) que constarà de dues parts, les qual caldrà superar amb una nota de 5, com a mínim, cadascuna d'elles.
- Realització d'un treball (5% de la nota).
- Realització d'exercicis obligatoris (5% de la nota)

Per a poder fer mitjana caldrà que la prova escrita, el treball i els exercicis se superin, per separat, amb una nota igual o superior a 5 sobre 10.

BIBLIOGRAFIA

Bàsica:

- Catálogo de Especialidades Farmacéuticas*. Madrid: Consejo General de Colegios Farmacéuticos, 2002.
- Mata Rodríguez, C; et al. *Farmacología Clínica*. Barcelona: Masson, 1995.
- Martindale. *Guia completa de consulta farmacoterapèutica*. Barcelona: Pharma Editores, 2003.
- Velasco Martin, A., et al. *Introducción a la Farmacología Clínica*. Barcelona: Menarini, 1997.

Recomanada:

- Hansten, P. *Interacciones Farmacológicas*. Barcelona: Doyma 1985.
- Boullata Joseph I. *Handbook of drug-nutrient interactions*. Totowa, New Jersey: Humana Press Inc. cop., 2004

Deontologia

Crèdits: 4,5

Quadrimestre: 4t

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

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

CONTINGUTS:

1. Antropologia:

- 1.1. L'home: un ésser pluridimensional.
- 1.2. La dimensió ètica de la persona humana.
- 1.3. La dignitat humana

2. Conceptes generals d'ètica:

- 2.1. Moral i ètica.
- 2.2. Valors morals, normes morals i consciència moral.
- 2.3. Ètica aplicada.

3. Deontologia:

- 3.1. El bé intern de la professió.
- 3.2. Els deures professionals i l'excel·lència professional.
- 3.3. Presentació i anàlisi d'alguns codis deontològics de l'àmbit sanitari.

4. La bioètica:

- 4.1. Definicions.
- 4.2. Factors determinants en la seva gènesi i moments significatius de la seva història.
- 4.3. Característiques principals.
- 4.4. Continguts.
- 4.5. Criteris per a decidir.
- 4.6. Metodologies de presa de decisions.

5. Els drets i deures dels ciutadans en relació a la salut i l'atenció sanitària.

- 5.1. Els drets humans.
- 5.2. El malalt: subjecte de drets i deures.
- 5.3. Cartes de drets i deures dels ciutadans en relació a la salut i l'atenció sanitària

6. El dret a la informació i el consentiment informat:

- 6.1. Dret a la informació: fonamentació i aplicacions.
- 6.2. El consentiment informat: un procés.
- 6.3. Els formularis de consentiment informat.

7. El secret professional.

- 7.1. Intimitat, confidencialitat i secret professional.
- 7.2. Secret professional: definició, fonament, abast i límits.
- 7.3. Aspectes ètics; regulació deontològica i jurídica.
- 7.4. Dificultats actuals en la protecció de la intimitat i de la confidencialitat.

8. Final de la vida.

- 8.1. Morir avui.

- 8.2. Aspectes ètics i legals de les intervencions en el final de la vida: obtinació terapèutica, eutanàsia, suïcidi assistit i cures pal·liatives.
- 8.3 Documents de voluntats anticipades.
- 9. Investigació en éssers humans
 - 9.1. Problemes ètics entorn de la investigació en éssers humans.
 - 9.2. Criteris ètics per a la investigació.
 - 9.3. La investigació en animals: el debat sobre els “drets dels animals”.

Dos seminaris: Fonamentació i la relació sanitària.
Anàlisi de dos casos clínics.

AVALUACIÓ:

Examen final que constarà de dues parts:

- 70 preguntes tipus test sobre el temari de l'assignatura (80% de la nota final).
 - Preguntes test i obertes sobre un llibre o un dossier de lectures (20% de la nota final)
- Per aprovar l'assignatura cal treure un 5, com a mínim, en cadascuna de les parts.

BIBLIOGRAFIA:

- Aranguren, J.L. *Ética*. Madrid: Alianza Universidad, 1983.
- Ariés, Ph. *La muerte en occidente*. Barcelona: Argos Vergara, 1982.
- Beauchamp, T.L i Childress, J.F. *Principios de ética biomédica*. Barcelona: Masson, 1999.
- Camps, V. *La voluntad de vivir*. Barcelona: Ariel, 2005.
- Couceiro, A. *Bioética para clínicos*. Madrid: Triacastela, 1999.
- Couceiro, A. *Ética en cuidados paliativos*. Madrid: Triacastela, 2004.
- Cortina, A. *El quehacer ético*. Madrid: Santillana, 1996.
- Gracia, D. *Fundamentos de bioética*. Madrid: Triacastela, 2007.
- Gracia, D. *Como arqueros al blanco. Estudios de bioética*. Madrid: Triacastela, 2004.
- Gràcia, D. i Júdez, J. *Ética en la práctica clínica*. Madrid: Triacastela, 2004.
- Lain Entralgo, P. *Antropología médica*. Barcelona: Salvat, 1984.
- Jonsen, A. i altres. *Ética Clínica*. Barcelona: Ariel, 2005.
- Simón, P. *El consentimiento informado*. Madrid: Triacastela, 2000.
- Torrallba Roselló, F. *Antropología del cuidar*. Barcelona: Fundación Mapfre Medicina- Institut Borja de Bioètica, 1998.

ASSIGNATURES TRONCALS I OBLIGATÒRIES DE 3R CURS

Dietoteràpia

Crèdits: 10,5

Anual

OBJECTIUS

Que l'estudiant:

1. Interpreti tots els elements de la història clínica.
2. Realitzi la valoració de l'estat nutricional del pacient i identifiqui situacions de risc nutricional.
3. Conegui i adquireixi habilitat en el maneig de la metodologia de càlcul dels requeriments energètic-nutricionals segons patologies.
4. Estableixi el diagnòstic dietètic.
5. Planifiqui la intervenció dietètic-nutricional segons patologia.
6. Avalui la intervenció dietètica i planifiqui el seguiment i l'alta del pacient.
7. Transmeti de forma clara i entenedora la dieta i les recomanacions alimentàries a cada pacient segons la patologia.
8. Analitzi i valori la necessitat de suplementació nutricional o nutrició artificial i en planifiqui l'administració.
9. Organitzi l'alimentació oral d'un hospital mitjançant l'elaboració d'un codi de dietes.

CONTINGUTS

Continguts teòrics

1. Introducció a la dietoteràpia
 - 1.1. Definició.
 - 1.2. Terminologia específica.
 - 1.3. Història clínica i dietètica.
2. Intervenció dietètica en el pacient hospitalitzat.
 - 2.1. Accions que integren la intervenció dietètica.
 - 2.2. Protocol de consulta.
 - 2.3. Eines per a la valoració nutricional del pacient i interpretació dels resultats.
 - 2.4. Càlcul de requeriments energètic-nutricionals segons la patologia.
3. Dietes hospitalàries.
 - 3.1. Planificació del manual de dietes hospitalari. Unificació de dietes.
 - 3.2. Dietes basals.
 - 3.3. Dietes terapèutiques: qualitatives i quantitatives, consistència modificada, progressives, específiques per patologies.
 - 3.4. Dietes per proves diagnòstiques.
4. Suplementació nutricional i nutrició artificial (enteral, parenteral i domiciliària).
 - 4.1. Concepte de suplementació nutricional, indicacions i elecció del suport nutricional segons patologies.
 - 4.2. Indicacions i contraindicacions de la NE, vies d'accés, pauta d'administració, controls i seguiments a realitzar i composició nutricional de les fórmules utilitzades.
 - 4.3. Indicacions i contraindicacions de la NP, vies d'accés, pauta d'administració, controls i seguiments a realitzar i composició nutricional de les fórmules utilitzades.
 - 4.4. Nutrició artificial domiciliària.

5. Malalties metabòliques i endocrines.
 - 5.1. Obesitat. Definició, classificació, epidemiologia, etiologia, diagnòstic, complicacions i tractament.
 - 5.2. Diabetis. Definició, classificació, epidemiologia, etiologia, diagnòstic, complicacions i tractament.
 - 5.3. Hipertensió arterial. Definició, classificació, epidemiologia, etiologia, diagnòstic, complicacions i tractament.
 - 5.4. Dislipèmies. Definició, classificació, epidemiologia, etiologia, diagnòstic, complicacions i tractament.
 - 5.5. Trastorns innats del metabolisme. Definició, classificació, epidemiologia, etiologia, diagnòstic, complicacions i tractament.
6. Malalt oncològic.
 - 6.1. Atenció nutricional del malalt oncològic.
 - 6.2. Suport nutricional del malalt oncològic terminal.
7. Patologia cardiorespiratòria.
 - 7.1. Atenció nutricional del malalt amb patologia cardíaca. Valoració del risc cardiovascular.
 - 7.2. Atenció nutricional del pacient amb patologia respiratòria.
8. Malaltia renal.
 - 8.1. Aspectes nutricionals i dietoteràpia en els trastorns renals.
9. Digestiu.
 - 9.1. Dietoteràpia en la patologia d'esòfag i estómac.
 - 9.2. Dietoteràpia en la patologia intestinal.
 - 9.3. Dietoteràpia en el malalt hepàtic, biliar i pancreàtic.
10. Al·lèrgies i intoleràncies.
 - 10.1. Dietoteràpia en les al·lèrgies alimentàries més comunes. Dietes d'exclusió.
 - 10.2. Dietoteràpia en les intoleràncies alimentàries més comunes.
11. Malalties neurològiques.
 - 11.1. Estudi de malalties neurològiques amb conseqüències nutricionals i el seu abordatge: accident vascular cerebral, esclerosi múltiple, tumors del sistema nerviós central, lesions medul·lars, coma de diferents orígens, malalties demencials, Alzheimer i Parkinson.
12. Malalties reumatològiques.
 - 12.1. Aspectes nutricionals i dietoteràpics del malalt amb trastorns reumatològics.
13. Cremats i trauma.
 - 13.1. Abordatge nutricional del malalt amb estrès metabòlic (cremat o politraumàtic). Avaluació nutricional inicial, càlcul dels requeriments energètics i nutricionals, planificació de la intervenció nutricional.
14. Malalties infeccioses.
 - 14.1. Atenció nutricional del malalt amb VIH.
15. Trastorns de conducta alimentària.
 - 15.1. Atenció nutricional del pacient amb trastorn de la conducta alimentària.
16. Pediatria
 - 16.1. Atenció nutricional del nen amb patologies amb important repercussió a nivell nutricional: fibrosi quística, al·lèrgies o metabulopaties.

Continguts pràctics

- Avaluació d'històries clíniques de diferents patologies.
- Valoració nutricional de pacients amb diferents patologies i interpretació dels resultats.
- Simulació d'una consulta externa d'àmbit hospitalari.
- Resolució de casos clínics: planificació de dietes i recomanacions alimentàries per pacients amb diferents patologies.
- Treball en grup: elaboració d'un codi de dietes.

Estades pràctiques

Es realitzarà un període pràctic de 5 setmanes en un centre hospitalari o d'atenció primària.

AVALUACIÓ

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

Continguts teòrics

- Un examen alliberador de matèria que es farà al febrer i s'haurà de superar amb una puntuació igual o superior a 7.
- Un examen final al juny (40% de la nota final de l'assignatura). Aquells qui no hagin alliberat matèria al febrer s'examinaran de tots els continguts teòrics i pràctics del curs, en canvi els qui hagin alliberat matèria al febrer només s'examinaran dels continguts teòrics i pràctics que corresponguin al segon quadrimestre i la nota final resultarà de la mitjana dels 2 exàmens.

Continguts pràctics

L'assistència a les classes on es treballaran els continguts pràctics serà obligatòria i les absències hauran de justificar-se al professor (20% de la nota final de l'assignatura).

Estades pràctiques

L'avaluació de les estades pràctiques serà el resultat de:

- Valoració de l'alumne per part del tutor de pràctiques (20% de la nota final).
- Treball de pràctiques (20% de la nota final).

Ambdues parts de l'avaluació hauran de superar-se per separat. En cas de que una part no es superi amb una nota igual o superior a 5 hauran de repetir-se les estades pràctiques.

BIBLIOGRAFIA

- Muñoz, M.; Aranceta, J.; García-Jalón, I. *Nutrición aplicada y dietoterapia*. 2a ed. Pamplona: Eunsa, 2004.
- Martínez Hernández, A.; Astiasarán Nachía, I.; Muñoz Horinllos, M.; Cuervo Zapatel, M. *Alimentación Hospitalaria. I Fundamentos*. Madrid: Díaz de Santos, 2004.
- Cuervo Zapatel, M.; Ruiz de las Heras de la Hera, A. *Alimentación Hospitalaria. 2 Dietas Hospitalarias*. Madrid: Díaz de Santos, 2004.
- Mataix Verdú, J. *Nutrición y alimentación humana*. Madrid: Ergon, 2002.
- Celaya Pérez, S. *Tratado de Nutrición Artificial*. Madrid: Aula Médica, 1998.
- Alpers, D.H.; Clouse, R.E.; Stenson, W.F.; *Manual de Terapéutica Nutricional*. Barcelona: Salvat, 1990.
- Gil Hernández, A. *Tratado de nutrición*. Madrid: Acción Médica, 2005.
- Cervera, P.; Clapés, J.; Rigolfas, R. *Alimentación y Dietoterapia: nutrición aplicada en la salud y la enfermedad*. 4ª ed. Madrid: McGraw-Hill/Interamericana, 2004.
- Shils, M.E.; Olson, J.A.; Shike, M.; Ross, A.K. *Nutrición en salud y enfermedad*. 9 ed.: Mèxic: McGraw-Hill/Interamericana, 2002.
- León M, Celaya S. *Manual de recomendaciones nutricionales al alta hospitalaria*. Madrid: You&Us, 2001.
- Sociedad española de Nutrición Comunitaria. SENC. *Guías Alimentarias para la Población Española*. Madrid: IM&C, 2001.
- L. Kathleen Mahan; Sylvia Escott-Stump. *Nutrición y dietoterapia de Krause*. 10a ed. Mèxic: McGraw-Hill Interamericana, 2001.
- Manual of Clinical dietetics*. 5ª ed. Chicago: American Dietetic Association, 1996.
- Tojo, R.; Caballero, B.; Abeleira Pazos, M. *Tratado de nutrición pediátrica*. Barcelona: Doyma, 2001.

Els professors recomanaran bibliografia específica al llarg del curs.

Toxicologia Alimentària i Higiene

Crèdits: 10,5

Annual

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

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

CONTINGUTS:

1. Toxicologia i higiene alimentària general:

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

2. Higiene aplicada dels aliments.

- 2.1. Aspectes higiènic en l'obtenció, transformació, comercialització i conservació de la carn.
- 2.2. Alteracions i aspectes higiènic durant la producció i comercialització dels productes i subproductes carnis.
- 2.3. Aspectes higiènic en la comercialització dels productes de la pesca.
- 2.4. Mol·luscos i crustacis: aspectes higiènic durant la seva producció i comercialització.
- 2.5. Aspectes higiènic durant la producció i comercialització de la llet.
- 2.6. Aspectes higiènic durant l'elaboració de derivats làctics.
- 2.7. Estudi higiènic dels ous de consum i ovoproductes.
- 2.8. Estudi higiènic dels productes hortofrutícoles i dels bolets comestibles.
- 2.9. Estudi higiènic de la mel, dels sucres i altres edulcorants.
- 2.10. Aspectes higiènic dels cereals, llegums, espècies, cacau, sopes i salses de taula.
- 2.11. Aspectes higiènic de l'aigua de beguda.
- 2.12. Aspectes higiènic en l'elaboració del vi i altres begudes alcohòliques.
- 2.13. Higiene durant l'obtenció de la farina i en l'elaboració del pa, galetes, productes de fleca i pastisseria.

- 2.14. Aspectes higiènic dels aliments precuinats i preparats.
- 2.15. Aspectes higiènic dels aliments conservats per l'acció de la calor: conserves i semiconserves.
- 2.16. Estudi higiènic dels aliments especials.

PRÀCTIQUES:

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

AVALUACIÓ:

Instrumentes d'avaluació i càlcul de la nota final de l'assignatura:

- Elaboració i presentació de dos treballs durant el curs (un per quadrimestre) (10% de la nota).
- Participació i qualitat de les intervencions realitzades en dos fòrums de debat (un per quadrimestre) dins de l'aula virtual de l'assignatura i que es centrarà en un tema d'actualitat de l'àmbit de la seguretat alimentària (10% de la nota).
- Dues proves escrites (una per quadrimestre) (80% de la nota).

Inclouràn:

- a.) 30 preguntes tipus veritat/fals (30% de la nota).
 - b.) 30 preguntes tipus test de quatre alternatives (30% de la nota).
 - c.) 2 preguntes obertes (20% de la nota).
- L'assistència a pràctiques és obligatòria i els seus continguts formen part dels coneixements que s'avaluaràn dins de les proves escrites.

BIBLIOGRAFIA:

Bàsica

- Derache, J. (coord.). *Toxicología y seguridad de los alimentos*. Barcelona: Omega, 1990.
- Eley, A.R. *Intoxicaciones alimentarias de etiología microbiana*. Saragossa: Acribia, 1994.
- Fehlhaber, K.; Janetschke, P. *Higiene veterinaria de los alimentos*. Saragossa: Acribia, 1994.
- Hayes, P.R. *Microbiología e higiene de los alimentos*. Saragossa: Acribia, 1993.
- Hobbs, B.C. y Gilbert, R.J. *Higiene y toxicología de los alimentos*. Saragossa: Acribia, 1986.
- Leveau, J. Y. I Bouix, M. *Manual técnico de higiene, limpieza y desinfección*. Madrid: AMV, 2002.

Complementària

- Adams, M.R. i Moss, M.O. *Food microbiology*. Cambridge: The Royal Society of Chemistry, 1995.
- Anonim. *Applied foodservice sanitation*. Chicago: The Educational Foundation of the National Restaurant Association, 1992.
- Bryan, F.L. *Evaluaciones por análisis de peligros en puntos críticos de control*. Ginebra: OMS, 1992.
- C.A.S.T. *Foodborne pathogens: risks and consequences*. Task Force Report n. 122, Council for Agricultural Science and Technology, Ames, 1994.
- Clover, D.O. *Manual of food virology*. VPH/83.46. Ginebra: OMS, 1981.
- Clover, D.O. *Foodborne diseases*. San Diego: Academic Press, 1990.
- Concon, J.M. *Food toxicology (parts A i B)*. Nova York: Marcel Dekker, 1988.
- Conning, D.M. i Landsdown, A.B.G. *Toxic hazards in food*. Londres: Croom Helm, 1983.

- Creaser, C.S. i Purchase, R. *Food contaminants: sources and surveillance*. Melksham: Redwood Press Ltd, 1991.
- Doyle, M.P.; Beuchat, L.R.; Montville, T.J. *Food microbiology: fundamentals and frontiers*. Washington, D.C.: ASM Press, 1997.
- Doyle, M.P. *Foodborne bacterial pathogens*. Nova York: Marcel Dekker, 1989.
- D'Mello, J.P.F. (2003). *Food safety: contaminants and toxins*. CABI Publishing.
- Guthrie, R.K. *Food sanitation*. Nova York: Avi Publishers, 1988.
- Hobbs, B.C.; Roberts, D.; Arnold, E. *Food poisoning and food hygiene*. Nova York: Academic Press, 1993.
- Hui, Y.H. *Encyclopaedia of food science and technology*. (4 vols.). Nova York: John Wiley & Sons, 1991.
- Hui, Y.H., Gorham, J.R., Murrell, K.D. i Cliver, D.O. *Foodborne disease handbook*. (3 vols.). Nova York: Marcel Dekker, 1994.
- I.C.M.S.F. *El sistema de análisis de riesgos y puntos críticos: su aplicación a las industrias de alimentos*. Saragossa: Acribia, 1991.
- Jones, J.M. *Food safety*. St. Paul: Eagan Press, 1992.
- Lederer, J. *Encyclopédie moderne de l'hygiène alimentaire*. 4 toms. Brussel·les: Nauwelaerts, 1983.
- Lindner, E. *Toxicología de los alimentos*. Saragossa: Acribia, 1995.
- MacRae, R.; Robinson, R.K.; Sadler, M.J. *Encyclopaedia of food science, food technology and nutrition*. (8 vols.). Londres: Academic Press, 1993.
- Marriot, N.G. *Principles of food sanitation*. Nova York: Chapman & Hall, 1994.
- Moffat, C.F. i Whittle, K.J. *Environmental contaminants in food*. Sheffield Academic Press, 1999.
- Pierson, M.D.; Corlett, D.A. Jr. *HACCP: principles and applications*. Nova York: Avi Book, 1992.
- Saiz Moreno, L. *Higiene de la alimentación*. Barcelona: Aedos, 1982.
- Samson, R.A.; Van Reenen-Hoekstra, E.S. *Introduction to foodborne fungi*. Wageningen: CBS, 1988.
- Shibamoto, T.; Bjeldanes, L.F. *Introduction to food toxicology*. San Diego: Academic Press, 1993.
- Sinell, H.J. *Introducción a la higiene de los alimentos*. Saragossa: Acribia, 1981.
- Taylor, S.L.; Scanlan, R.A. *Food toxicology*. Nova York: Marcel Dekker, 1989.
- Varnan, A.H. i Evans, M.G. *Foodborne pathogens: an illustrated text*. Manson Publishing Ltd., Londres, 1996.
- Watson, D. *Natural toxins in food*. Sheffield Academic Press, 1988.

Educació per a la Salut

Crèdits: 4,5

Quadrimestre: 5è

OBJECTIUS:

El primer mòdul didàctic de l'assignatura pretén que els estudiants s'introdueixin en els coneixements conceptuals bàsics de formació en la funció docent.

El segon mòdul didàctic pretén que l'estudiant conegui, analitzi i posi a la pràctica la taxonomia educativa (objectius educatius, activitats i avaluació), en l'educació no formal assumint la responsabilitat de la planificació educativa.

El tercer mòdul didàctic pretén que l'estudiant s'exerciti en situacions pràctiques d'aprenentatge en l'àmbit de la salut alimentària de diferents col·lectius.

CONTINGUTS:

1.- Fonaments de l'educació.

1.1. La docència com a professió. Bases de l'educació. Necessitat de l'educació. Organismes. Educació formal, no formal, informal. La docència com a bé per a la salut.

1.2. La pedagogia com a ciència de l'educació, relacions amb les altres ciències. Principals pedagogs: època, obra, aportació pedagògica.

Pedagogia actual. Ensenyar i aprendre: Teories d'aprenentatge, tipus d'aprenentatges. Els continguts de la instrucció.

1.3. El professor com a professional de l'educació. Aptituds, funcions, deures envers els alumnes, els professors, l'entitat educativa.

1.4. L'alumne com a subjecte de la instrucció. Factors a tenir en compte: motivació, capacitat intel·lectual, habilitats, entorn social.

2.- Planificació docent.

2.1. Importància de la planificació docent: Elements a tenir en compte. Els objectius instruccionals, definició, qualitats, característiques. Els continguts instruccionals i les activitats docents en relació als objectius i les capacitats a aconseguir.

2.2. Metodologia: Planificació d'activitats formatives de transmissió oral i escrita. Treball en grup, treball individual. Material i recursos didàctics.

2.3. L'avaluació: tipus, funció, qualitats, model de proves.

3.- Activitats en treball en grup:

Realització d'exercicis pràctics d'aplicació dels continguts teòrics per a diferents àmbits de l'educació alimentària.

AVALUACIÓ:

Consistirà en una avaluació continuada amb exercicis de programació docent, expressió oral i elaboració de material didàctic.

Instrumentes d'avaluació i càlcul de la nota final de l'assignatura:

1. Fer un tríptic (centre escolar) *puntuació 10%*

2. Fer un díptic (C.A.P.) *puntuació 10%*

3. Fer un pòster (educació maternal) *puntuació 10%*

4. Fer un quadern (comunitat-família) *puntuació 25%*

5. Donar una classe o dirigir una activitat formativa *puntuació 20%*:
per al personal de restauració. (Tema segons guia).

6. Programar un curs de 10h. *Puntuació 25%*

6.1. Alimentació i esport.

6.2. En situacions de risc: diabetis, les malalties cardiocirculatòries, pacient obès, renal, dieta vegetariana, models de professió. Presentació en power-point

BIBLIOGRAFIA:

- Bruner, J. *La educación, puerta de la cultura*. Madrid: Visor, 1997.
- Castell, E. *Grupos de formación y educación para la salud*. Barcelona: PPU, 1988.
- Consejo nutricional y alimentario*. Barcelona: Medi Clínica, 1994.
- Delors et al, *Hi ha un tresor amat a dins*. Barcelona: Unesco, 1996.
- Genovad, C.; Gotzens, C. *Psicología de la instrucción*. Madrid: Santillana, 1997.
- Llacuna, J.; Vila, M.C. *Introducció a la pedagogia per a professionals de la salut*. PPU, 1989.
- Martinez, J.A.; Madrigal, H. *Alimentación i salut pública*. McGraw-Hill Interamericana, 2001.
- Mataix, J.; Carazo, E. *Nutrición para educadores*. Madrid: Díaz de Santos, 1995.
- Sarramona, J, Colom, A, Vázquez, G. *Formació i actualització docent*, UOB, 1999.
- Sarramona, J., *La enseñanza a distancia. Principios que justifican la metodología no formal en la educación de adultos*, dins: Diversos Autores: *La educación de adultos por metodología no formal*. Educar, Bellaterra, núm. 1. 1982, pp.49-60. Barcelona, Ceac, 1992.
- Tomàs i Foch, M. *Temes bàsics d'organització i gestió d'institucions d'educació no formal*. UAB, Servei de Publicacions, Bellaterra, 1997.
- Trilla, J. *Otras educaciones*. Anthropos. Universitat Pedagògica, 1993.
- Unesco. *Informe mundial sobre la educación*, 1995.
- FAO. *Guía metodológica de comunicación social en nutrición*, 1996.
- Morín, E. *Els set coneixements necessaris per a l'educació del futur*. Barcelona: Centre Unesco de Catalunya, 2000.
- Alimentació i nutrició*. Col. Quaderns d'educació a l'escola. Dep. d'Ensenyament. Generalitat de Catalunya, 1994.
- Schön, D.A. *La formación de profesionales reflexivos. Hacia un nuevo diseño de la enseñanza y el aprendizaje en las profesiones*. Madrid: Paidod. Ministerio de Educación y Ciencia, 1994.
- www.eufic.org (Consejo europeo de información sobre alimentación)
- www.fivims.org (Sistemas de información y cartografía sobre inseguridad alimentaria y la vulnerabilidad)
- www.fsci.umn.edu (Food science and nutrition)

Legislació Alimentària

Crèdits: 4.5

Quadrimestre: 5è

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

- 1- Adquireixi un coneixement adequat dels aspectes bàsics de la normativa alimentària.
- 2- Adquireixi la formació precisa per tractar i resoldre els aspectes jurídics relatius a la producció, elaboració, transformació, comercialització i consum dels aliments.
- 3- Adquireixi uns coneixements bàsics perquè pugui determinar les normes jurídiques aplicables a cada cas i els procediments per a la seva correcta interpretació i aplicació.
- 4- Conegui les disposicions normatives en matèria alimentària de caràcter horitzontal i vertical existents a nivell autonòmic (català), estatal i de la Unió Europea.

CONTINGUTS:

Mòdul 1 Introducció al Dret

- 1.1 El Dret en un Estat Modern
- 1.2 L'Estat
- 1.3 Les Branques del Dret
- 1.4 La Norma Jurídica
- 1.5 Les Fonts del Dret
- 1.6 El principi de competència

Mòdul 2 L'Administració i el Dret Administratiu

- 2.1 Les Administracions Públiques
- 2.2 Estructura i competències de l'Administració Central de l'Estat
- 2.3 L'Administració Autonòmica
- 2.4 L'Administració Local
- 2.5 El Dret Administratiu

Mòdul 3 El Dret Alimentari

- 3.1 Antecedents Històrics
- 3.2 El Dret Alimentari Modern
- 3.3 El Dret Alimentari Nacional
- 3.4 El Codi Alimentari Espanyol
- 3.5 El Còdex Alimentarius Mundi

Mòdul 4 Bases legals que Regulen la Intervenció de les Administracions Públiques en matèria alimentària

- 4.1 Raons que emparen la intervenció de l'Administració en matèria alimentària
- 4.2 Estructura del Sistema Sanitari Públic (espanyol i català)
- 4.3 Actuació de l'Administració Pública en matèria alimentària
- 4.4 La responsabilitat jurídica de la indústria agroalimentària

Mòdul 5 Normativa horitzontal en matèria alimentària

- 5.1 Autorització i registre sanitari d'indústries i productes alimentaris.
- 5.2 Normes d'higiene relatives als productes alimentosos.
- 5.3 Manipuladors d'aliments.
- 5.4 Etiquetatge, envasat i publicitat de productes alimentaris. Etiquetatge nutricional.
- 5.5 Criteris sanitaris de l'aigua de consum humà.
- 5.6 Denominacions i marques de qualitat alimentària.

Mòdul 6 Normativa vertical en aliments d'origen animal

- 6.1 Carns i derivats (productes i preparats càrnics)
- 6.2 Peix, marisc i derivats
- 6.3 Ous i ovoproductes
- 6.4 Llet i productes làctics

Mòdul 7 Normativa vertical en aliments d'origen vegetal

- 7.1 Cereals i productes derivats
- 7.2 Hortalisses, fruites i derivats
- 7.3 Olis i greixos comestibles

Mòdul 8 Normativa vertical en altres aliments

- 8.1 Càtering i restauració col·lectiva
- 8.2 Edulcorants naturals i artificials
- 8.3 Condiments i espècies
- 8.4 Aliments estimulants
- 8.5 Aliments dietètics i per règimens especials
- 8.6 Plats preparats i precuinats
- 8.7 Aigua de consum humà i aigües envasades
- 8.8 Begudes alcohòliques
- 8.9 Begudes refrescants
- 8.10 Additius i coadjuvants tecnològics.

PRÀCTIQUES:

Es realitzaran diversos seminaris durant el quadrimestre d'acord amb el programa de l'assignatura en els qual intervindran tècnics i especialistes en els diversos àmbits del dret i la legislació alimentària.

AVALUACIÓ:

Instruments d'avaluació i càlcul de la nota final de l'assignatura:

- Elaboració i presentació d'un treball durant el quadrimestre (10% de la nota).
- Participació i qualitat de les intervencions realitzades en un fòrum de debat dins de l'aula virtual de l'assignatura i que es centrarà en un tema d'actualitat lligat amb la normalització i legislació alimentària (10% de la nota).
- Una prova escrita (80% de la nota).

Inclourà:

- d.) 30 preguntes tipus veritat/fals (30% de la nota).
- e.) 30 preguntes tipus test de quatre alternatives (30% de la nota).
- f.) 2 preguntes obertes (20% de la nota).

BIBLIOGRAFIA:

- Anònim *Código Alimentario Español* (6a ed.). Madrid: Boletín Oficial del Estado, 1991.
- Anònim *Normas de Calidad de los Alimentos*. Madrid: AMV, 1990.
- Anònim *Derecho Alimentario y Productos Nuevos*. Madrid: AMV, 1991.
- Anònim *Legislación Alimentaria de la Comunidad Económica Europea*. Madrid: EYPASA, 1994.
- Anònim *Recopilación Legislativa Alimentaria*. Madrid: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 1982.
- Anònim *Normas de Legislación para la Inspección de la Calidad de los Alimentos. Actualización años 1991-1992*. Madrid: M.A.P.A., 1993.
- Anònim *Comisión del Codex Alimentarius. Manual de Procedimiento*. Roma: FAO/OMS, 1986.
- Anònim *Reglamentaciones Técnico-Sanitarias del Sector Alimentario*. Toms I, II i III. Madrid: AMV, 1995.
- Francisco Polledo, J. J. *Gestión de la seguridad alimentaria: análisis de su aplicación efectiva*. Madrid: AMV, 2002.
- Latorre, A. *Introducción al Derecho*. Barcelona: Ariel, 1996.

López-Nieto, F. *La Administración Pública en España*. Barcelona: Ariel, 1989.

Losada Manosalvas, S. *La gestión de la seguridad alimentaria*. Barcelona: Ariel, 2001.

Middlekauff, R.D. i Shubik, P. *International Food Regulation Handbook*. New York i Basel: Marcel Dekker, Inc., 1989.

Tecnologia Culinària

Crèdits: 6,5

Quadrimestre: 5è

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

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

CONTINGUTS:

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

AVALUACIÓ:

Instruments d'avaluació i càlcul de la nota final de l'assignatura:

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

BIBLIOGRAFIA:

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

Economia i Gestió Alimentària

Crèdits: 6

Quadrimestre: 5è

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

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

CONTINGUTS:

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

5.6. Autogestió versus subcontractació del servei d'alimentació.

AVALUACIÓ:

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

1.- Elements d'avaluació:

Es valorarà fonamentalment la comprensió dels conceptes i la capacitat d'aplicació pràctica dels coneixements adquirits.

2.- Instruments d'avaluació:

L'avaluació durant el curs es basarà en:

Prova escrita tipus test (V o F) dels temes 1 i 2 (data prevista: mes de novembre)

Qualificació de les sessions pràctiques amb full de càlcul

Prova escrita tipus test (V o F) del tema 3 (data prevista: dia de l'examen final)

Prova escrita de resolució de problemes del tema 3 (data prevista: dia de l'examen final).

L'avaluació de l'examen extraordinari de juny es basarà en:

Prova escrita tipus test (V o F) dels temes 1, 2 i 3

Prova escrita de resolució de problemes del tema 3

3.- Criteris per al càlcul de la qualificació final:

En l'avaluació durant el curs:

S'avaluarà seguint dues ponderacions diferents. A cada estudiant se li aplicarà la ponderació que li resulti més favorable.

Ponderació A:

Prova escrita tipus test (V o F) dels temes 1 i 2 : 30%

Qualificació de les sessions pràctiques amb full de càlcul: 10%

Prova escrita tipus test (V o F) del tema 3: 30%

Prova escrita de resolució de problemes del tema 3: 30%

Ponderació B:

Prova escrita tipus test (V o F) dels temes 1 i 2 : 30%

Qualificació de les sessions pràctiques amb full de càlcul: 0%

Prova escrita tipus test (V o F) del tema 3: 35%

Prova escrita de resolució de problemes del tema 3: 35%

En l'avaluació de l'examen extraordinari de juny:

Prova escrita tipus test (V o F) dels temes 1, 2 i 3: 65%

Prova escrita de resolució de problemes del tema 3: 35%

BIBLIOGRAFIA:

Alonso, R. *Contabilidad Financiera. Aplicaciones a empresas agrarias y agroalimentarias*. Madrid: Mundi-Prensa, 1993.

Ballestà, G. *Contabilidad general: una visión pràctica*. Barcelona: Gestió 2000, 1991.

Ballester, E. *Principios de Economía de la Empresa*. Madrid: Alianza Editorial, 1992.

Casanueva, Cristóbal i altres *Organización y gestión de empresas turísticas*. Madrid: Pirámide, 2000.

Figuerola, Manuel. *Economía para la gestión de las empresas turísticas. Organización y financiación*. Madrid: Centro de Estudios Ramón Areces, 1995.

Pla General de Comptabilitat. Madrid: McGraw-Hill, 1996.

Romero, C. *Técnicas de gestión de empresas*. Madrid: Mundi-Prensa, 1993.

ASSIGNATURES OPTATIVES

Publicitat i Salut

Crèdits: 6

Quatrimestre: 6è.

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

1. Entengui la importància de la comunicació i conegui els diferents mitjans i formes que una empresa, institució, entitat, col·lectiu, etc. al servei de la salut té per comunicar-se.
2. Conegui com funciona el sector publicitari, quins són els passos per a la planificació, creació i realització de campanyes, i tingui les eines per elaborar, però sobretot per valorar campanyes i missatges dins el món de la dietètica i la nutrició.
3. Adquireixi un esperit crític respecte el paper de la publicitat i la comunicació en relació a l'acte de compra i valori la influència que poden exercir sobre les persones.

CONTINGUTS:

1. Introducció: El món del màrqueting, la comunicació i la publicitat empresarial i institucional.
2. La planificació, creació i realització publicitàries.
 - 2.1. Què entenem per publicitat.
 - 2.2. El funcionament del sector publicitari.
 - 2.3. El desenvolupament de l'estratègia publicitària creativa.
 - 2.4. La planificació dels mitjans.
 - 2.5. La creació publicitària als diferents mitjans.
3. Els efectes de la publicitat en el consumidor.
 - 3.1. La regulació de l'activitat publicitària: el dret i la defensa del consumidor.
 - 3.2. La transmissió de valors.
 - 3.3. La influència de la publicitat en la decisió de compra del consumidor.
4. Formes i mitjans de comunicació que tenim a l'abast
 - 4.1. El merchandising i el packaging.
 - 4.2. Les relacions públiques.
 - 4.3. El patrocini i el mecenatge.
 - 4.4. El màrqueting directe.
 - 4.5. La comunicació de crisi.
 - 4.6. La comunicació interna.
 - 4.7. Les promocions de vendes, internet, etc.
5. Pràctiques audiovisuals:
 - 5.1. Creació de guions.
 - 5.2. Realització d'una falca radiofònica.
 - 5.3. Llenguatge audiovisual.
 - 5.4. Pràctiques de rodatge.
 - 5.5. Pràctiques d'edició.

AVALUACIÓ:

Es valoraran els coneixements adquirits i la seva comprensió a través de les pràctiques i els treballs tutoritzats que es realitzaran al llarg de l'assignatura. Per això, l'assistència i la participació a classe són necessàries.

La nota estarà formada per:

- Pràctiques individuals i en grup realitzades a classe i un treball final grupal (grups de 2-3 persones) que s'haurà de presentar a classe i que ha d'avaluar l'adquisició dels coneixements teòrics relacionats amb el contingut de l'assignatura (50% de la nota final).
- Pràctiques audiovisuals (50% de la nota final).
 - El 20% correspondrà a la pràctica de ràdio (realització d'una falca publicitària).
 - Laltre 30% correspondrà a la realització d'un espot televisiu (guió tècnic, *story board*, rodatge i editatge).

BIBLIOGRAFIA:

- Baró, M.J. *La publicitat il·lícita i la defensa dels consumidors*. Barcelona: Centre d'Investigació de la Comunicació, 1993.
- Bassat, L. *El libro rojo de las marcas*. Barcelona: Folio, 1993.
- Bassat, L. *El libro rojo de la publicidad*. Madrid: Espasa, 1999.
- Carrillo, M.V., *Publicidad y anorexia. Influencia de la publicidad y otros factores en los TCA*. Madrid: Ediciones Ciencias Sociales, 2002.
- Ferrer, J. *Per a una didàctica del vídeo*. Barcelona: Dp. Ensenyament GENCAT, 1990.
- Herreros Arconada, Mario: *La publicitat. Fonaments de la comunicació publicitària*. Barcelona: Pòrtic Media, 2000.
- Martínez, Q. *Aprenuem a llegir la publicitat*. Vic: Eumo Editorial, 1996.
- Molero, V.M. *Publicidad, comunicación y márketing*. Biblioteca Cinco Días, 1995.
- Solé, M.L. *Los consumidores del siglo XXI*. Madrid: Paidós, 1999.

Nutrició i Esport

Crèdits: 6

Quadrimestre: 3r

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

1. Integri els canvis fisiològics i metabòlics que es produeixen durant la pràctica esportiva.
2. Conegui quines són les reserves de què disposa l'organisme i com, quan i per què les mobilitza.
3. Valorari les necessitats energètiques i nutricionals d'un esportista segons les seves característiques individuals.
4. Conegui les característiques generals de l'alimentació de l'esportista.
5. Conegui la importància de l'activitat física en les diferents etapes de la vida i situacions patològiques.
6. Planifiqui la dieta i les recomanacions dietètiques/nutricionals específiques segons l'esportista.
7. Conegui els diferents suplementos nutricionals que utilitzen els esportistes i amb quina finalitat els prenen.
8. Tingui uns coneixements bàsics dels fonaments de l'entrenament esportiu.
9. Identifiqui les qualitats físiques bàsiques i el seu entrenament.

CONTINGUTS:

Continguts teòrics:

1. Estructura i funció del múscul esquelètic
 - 1.1 Tipus de fibres musculars
 - 1.2 Estructura de la cèl·lula muscular
 - 1.3 Mecànica de la contracció muscular
2. Adaptacions funcionals a l'esforç
 - 2.1 Aparell respiratori.
 - 2.1 Sistema cardiocirculatori.
 - 2.2 Aparell digestiu.
 - 2.3 Sistema nerviós.
 - 2.4 Sistema endocrí.
3. Metabolisme i activitat física
 - 3.1 Tipus d'exercici i metabolisme: aeròbic i anaeròbic.
 - 3.2 Factors que influeixen en la utilització dels substrats energètics.
 - 3.3 Reserves de glucogen i rendiment físic. Efecte de la ingesta de suplementos d'hidrats de carboni sobre les reserves de glucogen.
 - 3.4 Proteïnes i rendiment físic: síndrome de sobreentrenament.
 - 3.5 Hidratació i rendiment físic.
 - 3.6 Importància de les vitamines i minerals sobre el rendiment físic.
4. Necessitats energètiques i nutricionals en la pràctica esportiva
 - 4.1. Mètodes de valoració de les necessitats energètiques en l'exercici físic.
 - 4.2. Valoració de les necessitats nutricionals de l'esportista: carbohidrats, proteïnes, lípids, vitamines i minerals.
 - 4.3. Requeriments de fluids i electròlits en l'esportista.
5. L'alimentació de l'esportista.
 - 5.1. Característiques generals de la dieta de l'esportista segons: període d'activitat, durada, intensitat i grup poblacional.
6. Realització de dietes i recomanacions dietètiques per esportistes.
 - 6.1. Planificació dietètica en l'esportista no professional i l'esportista d'elit.

- 6.2. Planificació dietètica en diferents etapes de la vida i situacions patològiques.
- 7. Suplements nutricionals en la pràctica esportiva.
 - 7.1. Tipus de suplements nutricionals, classificació, indicacions i efectes sobre el rendiment esportiu.
- 8. Introducció i principis de l'entrenament esportiu
 - 8.1 La teoria de l'entrenament esportiu.
 - 8.2 Concepte i objectius de l'entrenament.
 - 8.3 Metodologia de l'entrenament esportiu.
 - 8.4 Principis que inicien i garanteixen o asseguren els processos d'adaptació. Principis que exerceixen un control específic de l'adaptació.
- 9. L'adaptació a l'entrenament esportiu.
 - 9.1 Conceptualització d'adaptació. Conceptes que es relacionen amb l'adaptació, i tipus d'adaptacions.
 - 9.2 Factos que afecten l'adaptació.
 - 9.3 La fatiga: tipus i detecció. La recuperació.
 - 9.4 El sobreentrenament. Causes.
- 10. Entrenament de les qualitats físiques bàsiques.
 - 10.1. Entrenament de la resistència, de la força i de la velocitat.

Continguts pràctics:

- Valoració nutricional i planificació dietètica amb suport informàtic.
- Resolució de casos: planificació de dietes i recomanacions alimentàries per a esportistes.
- Visita d'esportistes de diferents especialitats per fer-ne l'avaluació i la planificació dietètica.
- Treball en grup sobre la suplementació nutricional utilitzada en l'esport.

AVALUACIÓ

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

- Examen final (70% de la nota final)
 - Examen final de l'assignatura que constarà d'una part teòrica en forma de preguntes tipus test i curtes (40% de la nota de l'examen) i una part pràctica amb la resolució d'un cas pràctic (30% de la nota de l'examen). Ambdues parts de l'examen final hauran de superar-se amb una nota igual o superior a 5.
- Continguts pràctics (30% de la nota final)
 - *Resolució de casos pràctics treballats al llarg del curs (15%).
 - *Presentació d'un treball sobre suplements nutricionals utilitzats en l'esport (15%).

BIBLIOGRAFIA

- Bean A. La guía completa de la nutrición del deportista. 3ª ed. Barcelona: Paidotribo, 2006.
- Dunfrod M. *Sports Nutrition. A practice Manual for professionals*. 4th edition. 2006. American Dietetics Association.
- Onzari M. *Fundamentos en nutrición en el deporte*. 1ª ed. Buenos Aires: ElAteneo, 2004.
- Williams MH. *Nutrición para la salud: condición física y deporte*. 7ª ed. Madrid, McGraw-Hill, 2006.

Els professors recomanaran bibliografia específica al llarg del curs.

Trastorns Alimentaris Infants i Juvenils

Crèdits: 6

Quadrimestre: 4t

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

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

CONTINGUTS:

1. Història:

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

2. Cultura i societat:

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

3. Infància i adolescència:

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

4. Enfocament psicossomàtic:

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

5. Trastorns de l'alimentació:

- 5.1. Trastorns del lactant i trastorns infantils:
 - 5.1.1. Límits de la clínica en el nen.
 - 5.1.2. L'expressió somàtica. La patologia.
 - 5.1.3. Organització funcional.
 - 5.1.3.1. Necessitats i impulsos elementals.
 - 5.1.3.2. El caràcter oral.
 - 5.1.3.3. Els hàbits orals.
 - 5.1.4. Hipòtesis bàsiques.
 - 5.1.5. Trastorns:
 - 5.1.5.1. Còlics del primer trimestre:
 - 5.1.5.1.1. Teoria de R. Spits.
 - 5.1.5.1.2. Teoria de M. Soulé.
 - 5.1.5.1.3. Teoria de M. Fain.
 - 5.1.5.1.4. Tres casos clínics

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

- 6.2.5.3. El mite del greix.
- 6.2.6. La dinàmica familiar en la bulímia.
- 6.3. Altres trastorns de l'alimentació:
 - 6.3.1. Aberracions alimentàries.
 - 6.3.2. Psicosis i trastorns de l'alimentació.
 - 6.3.3. Neurosi i trastorns de l'alimentació.
 - 6.3.4. Trastorns narcisistes:
 - 6.3.4.1. Exercici i esport.
 - 6.3.4.2. Culturisme.
 - 6.3.4.3. La religió del cos.
 - 6.3.5. Trastorns de l'alimentació i malalties somàtiques.
- 7. Tractament i prevenció:
 - 7.1. Consideracions terapèutiques:
 - 7.1.1. Psicofarmacologia.
 - 7.1.2. Psicoteràpia.
 - 7.2. Tractament de l'anorèxia:
 - 7.2.1. Psicoteràpia.
 - 7.2.2. Conductisme.
 - 7.2.3. Teràpia familiar.
 - 7.2.4. Teràpia sistèmica.
 - 7.2.5. Teràpia d'internació.
 - 7.3. Tractament de les bulímies:
 - 7.3.1. Teràpia cognitiva.
 - 7.3.2. Teràpia grupal.
 - 7.3.3. Teràpia psicodinàmica.
 - 7.4. Prevenció de l'anorèxia.
- 8. Equip i xarxa sanitària:
 - 8.1. L'equip assistencial. Model d'assistència integral.
 - 8.1.1. L'equip terapèutic.
 - 8.1.2. Els professionals de la salut.
 - 8.1.3. Equips interdisciplinaris.
 - 8.2. Xarxa sanitària d'assistència i tractament:
 - 8.2.1. Consulta ambulatoria.
 - 8.2.2. Centres d'ingrés.
- 9. Aproximació psicobio-ocial dels trastorns alimentaris:
 - 9.1. El mercat de l'aprimament:
 - 9.1.1. El món de la moda i les dones modèliques.
 - 9.1.2. Els mitjans de comunicació.
 - 9.1.3. La publicitat de l'aprimament.
 - 9.2. La condició femenina i la codificació del cos.
 - 9.3. Anorèxia i bulímia com a trastorns culturals.
 - 9.4. Una societat narcisista:
 - 9.4.1. La persona en la recerca de la seva identitat.
 - 9.4.2. El recurs narcisista.
 - 9.5. Cos i religió:
 - 9.5.1. Ser un cos o tenir un cos?
 - 9.5.2. Transició per la mitologia.
 - 9.6. A l'ombra de les joves sense flors:
 - 9.6.1. Les adolescents d'avui.
 - 9.6.2. Noies amb problemes.
 - 9.6.3. Víctimes de la moda.

- 9.7. Bulímia, anorèxia nerviosa... malalties culturals?
 - 9.7.1. Els tres cossos de la cultura.
 - 9.7.2. El tres cossos de la dona.
- 9.8. Lenigma del cos:
 - 9.8.1. Els llocs il·lusoris.
 - 9.8.2. El temps i l'espai de l'anorèxia.
- 9.9. Abordatge terapèutic.
- 9.10. La clínica corporal de l'anorèxia i la bulímia:
 - 9.10.1. Quan el cos pren la paraula.
- 9.11. L'anorèxia: una malaltia del desig.
- 9.12. Arrels sociopsicològiques dels «crescendo» epidèmic:
 - 9.12.1. El sentiment d'inadequació.
 - 9.12.2. Una societat en crisi d'identitat.
 - 9.12.3. Una «malaltia» social.
- 9.13. Objectius del tractament amb familiars:
 - 9.13.1. El maneig de situacions.
 - 9.13.2. Diferents estratègies quan tots hi col·laboren.
 - 9.13.3. Quan només es pot comptar amb un membre de la família.
- 9.14. La psiquiatria en l'Atenció Primària de Salut.

AVALUACIÓ:

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

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

BIBLIOGRAFIA:

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

Psicologia de les Conductes Alimentàries

Crèdits: 6

Quadrimestre: 4t

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

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

CONTINGUTS:

1. Introducció a la psicologia:
 - 1.1. Definició, característiques i classificació.
 - 1.2. La psicologia com a ciència de la salut.
 - 1.3. Diferències de models psicològics: escoles i paradigmes.
2. Problemes de salut relacionats amb els hàbits i els estils de vida: salut i salut mental.
3. Psicologia i alimentació:
 - 3.1. Bases psicològiques de l'alimentació.
 - 3.2. Elements i configuració de grup entorn l'alimentació.
4. Aproximació a la teoria del canvi, en relació a la conducta alimentària.
 - 4.1. Elements necessaris per aconseguir el canvi. Hàbits i recursos psicològics: autoestima, motivació i actituds.
 - 4.2. Models explicatius d'adquisició del canvi:
 - 4.2.1. Teoria de l'aprenentatge social.
 - 4.2.2. Model de creences de salut
 - 4.2.3. Locus de control.
 - 4.2.4. Expectativa d'autoeficàcia.
5. Entrevista motivacional.
 - 5.1. Concepte i elements bàsics.
 - 5.2. Conceptes i elements associats.
 - 5.2.1. Concepte d'ambivalència.
 - 5.2.2. Fases del canvi.
 - 5.2.3. Estratègies de l'entrevista motivacional.
 - 5.3. Eines i estratègies pel desenvolupament de l'entrevista motivacional.
 - 5.4. Devolució.
 - 5.5. Afrontament a la resistència.
 - 5.6. Enfortiment pel compromís.
6. El canvi en l'hàbit del menjar:
 - 6.1. Paràmetres de proximitat
 - 6.2. Perills en la fase de canvi.
 - 6.3. Recapitulació.
 - 6.4. Preguntes clau.
 - 6.5. Informació i consell.
 - 6.6. Negociació del pla.
 - 6.7. Acció cap al canvi i manteniment.

AVALUACIÓ:

Instrumentes d'avaluació i càlcul de la nota final de l'assignatura:

- Examen teòric que representarà el 60% de la nota.
- Treball individual o en grup que representarà el 40% de la nota.

BIBLIOGRAFIA:

Wiscarz Stuart, G; Sundeen, S. *Alteraciones del concepto de uno mismo: enfermería psiquiàtrica*. Interamericana McGraw-Hill, 1992.

Badevant, El Barzic. *Comportamiento alimentario, de lo normal a lo patológico*. París: Doc. Hotel Dieu.

Toro, J. *Trastornos del comportamiento alimentario*. Editorial Jano, 1999.

Alcántara, J.A. *Como educar las actitudes*. Barcelona: CEAC, 1998.

Alimentació i Diversitat Cultural

Crèdits: 6

Quadrimestre: 5è

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

- 1- Aprofundeixi en una perspectiva historicoantropològica dels aliments entesos com a sociabilitat de grup o de col·lectiu.
- 2- Conegui que els comportaments alimentaris són un instrument explícit del qual disposen els grups immigrants de relació amb el seu lloc d'origen.
- 3- Analitzi les influències i interaccions en la convivència dins la diversitat.
- 4- Conegui cultures diferenciades mitjançant els valors i les representacions de l'alimentació.
- 5- Aprengui a la pràctica alguns dels recursos o variants sobre les bases culinàries en la diversitat de cultures.

CONTINGUTS:

1. La perspectiva historicoantropològica en l'alimentació
 - 1.1. La producció i la recreació en sistemes socioculturals
 - 1.2. Els grups, la seva diversitat i els elements determinants de l'entorn ecològic o geogràfic
2. Els comportaments alimentaris
 - 2.1 Les bases alimentàries referents
 - 2.2 L'alimentació com a instrument de recreació d'identitat. Recreació i recerca d'aliments coneguts
 - 2.3 El mercat i els seus significants
3. Les influències o interaccions en la diversitat
 - 3.1 El procés de reorganització de les poblacions immigrants
 - 3.2 L'intercanvi o interacció com i quan?
 - 3.3 Les representacions del sistema gastronòmic
4. Coneixement de cultures diferenciades
 - 4.1. Elements de reflexió sobre la cuina vegetariana i el significat religió - cultura
 - 4.2. Significats culturals i creences de salut
 - 4.3. Cuina i sistema dels grups Sij
 - 4.4. Vegeterianisme i Postcultures
5. Sincretismes entre les cuines índia i pakistanesa
 - 5.1 Diferències i igualtats dels ingredients
 - 5.2 Significats culturals i simbòlics diferenciadors
6. Cuina o cuines àrabs?
 - 6.1 Diversitat en el món àrab i les seves particularitats
 - 6.2 Influències en la alimentació àrab
 - 6.3 Bases dels aliments; simbolisme: sans o insans, prohibicions
7. Àfrica occidental i alguns trets de la seva cuina
 - 7.1 Bases alimentàries quotidianes i zones geogràfiques
 - 7.2 Relacions socioculturals, tabús prohibicions o creences

AVALUACIÓ:

Elements d'avaluació

-Treball individualitzat o en grup, sobre els costums alimentaris d'un grup concret (a determinar).

Seguiment del treball

Instruments d'avaluació i càlcul de nota final de l'assignatura:

Presentació dels treballs individuals o en grup, oral a classe70%

Realització d'activitats culinàries, coneixement.....20%

Resum de lectures recomanades10%

Per als estudiants que no puguin assistir regularment a classe els criteris d'avaluació seran els següents:

Realització d'una prova escrita sobre els continguts de l'assignatura ...20%

Presentació de treball individual o de grup oral i escrita70%

Resum de lectures recomanades10%

BIBLIOGRAFIA:

Dossier de treball recomanat - lectures (enumerat per ordre de lectures)

Riera, A. "Alimentació i poder a Catalunya al segle XII. Aproximació al comportament alimentari de la noblesa", *Revista d'Etnologia de Catalunya*, 1993, n. 2: 8-19 Dept. de Cultura de la Generalitat de Catalunya

Gracia, M. Sobre "L'absència i la presència de carn a les cuines populars de Barcelona: entre la postguerra i els nostres dies". *Revista d'Etnologia de Catalunya*, 2002, n. 20: 142-161, Departament de Cultura de la Generalitat de Catalunya.

Carrasco, S. "L'enculturació alimentària dels infants a la Catalunya urbana. Notes sobre un estudi de cas Catalunya". *Revista d'Etnologia de Catalunya*, 1993, n. 2: 54-63, Departament de Cultura de la Generalitat de Catalunya.

Contreras, J. "La nostra alimentació contemporània: Dialèctica entre tendències contradictòries?" *Revista d'Etnologia de Catalunya*, 1993, n. 2:42-53.

Macbeth. "Diferències alimentàries a Catalunya: observacions d'una forastera". *Revista d'Etnologia de Catalunya*, 2000, n. 17:34-81. Dep. de Cultura de la Generalitat de Catalunya.

Fischler, C.; Raude, J. "La percepció dels aliments genèticament modificats a occident: divergència i/o convergència", *Revista d'Etnologia de Catalunya*, 2005, n. 27:100-11

Millán A; "Cultures alimentàries i globalització". *Revista d'Etnologia de Catalunya*, 2000, n. 17, 72-81 Dep. de Cultura de la Generalitat de Catalunya.

Juncosa, M. "Alimentacions alternatives i sistemes alternatius de vida. Vegetarianisme: dieta i doctrina". *Revista d'Etnologia de Catalunya*, 1993, n. 2:31-41

Provansal, D. "Els Antropòlegs van al mercat. Algunes reflexions al marge de la pràctica etnogràfica". *Revista d'Etnologia de Catalunya*, 1995, n. 6: 96-107, Dep. de Cultura de la Generalitat de Catalunya.

Kanafani-Zahar, Aïda; Abundància i escassetat en el cicle alimentari rural al Líban. A *Revista d'Etnologia de Catalunya*, 2000, n. 17 Dep. de Cultura de la Generalitat de Catalunya.

Mallart, Ll. "L'emergència de l'individu entre els Betis del Camerun. Iniciacions col·lectives i iniciacions individuals". *Revista d'Etnologia de Catalunya*, 2001, n. 18: 44-57. Departament de Cultura de la Generalitat de Catalunya.

Pollock, J. Nancy "Els àpats i la seva dimensió social (Exemples del Sur del Pacífic)", 2000; n. 17, *Revista d'Etnologia de Catalunya*, Dep. de Cultura de la Generalitat.

Bibliografia general (* llibres recomanats)

*Aguilar, Miguel, *La dieta vegetariana*. Colecció Fin de Siglo, núm.12 Madrid: Temas de Hoy. 1990.

**Càceres, Juanjo; Espeitx, Elena *Cuines en Migració. Alimentació i Salut d'equatorians, marroquins i senegalesos a Catalunya*, Barcelona: Fundació Jaume Bofill, Obra Social Caixa de Sabadell, Ed. Mediterrània, 2006.

- Calvo, Manuel: "Migration et alimentation". *Social Science Information*, Vol.21,3, París, 1982
- Carrasco, Sílvia: "Etnologia, folklore y aplicaciones en el estudio socioantropológico de la alimentación" *Actas del congreso de Antropología del Estado Español*, Granada, 1999.
- *Carrasco, Sílvia *Antropologia i alimentació. Una proposta per a l'estudi de la cultura alimentària*. Bellaterra: Universitat Autònoma de Barcelona 1992a.
- ** Contreras, J.; Gracia M. *Alimentación y Cultura. Perspectivas antropológicas*. Barcelona: Ariel, 2005.
- Douglas, Mary: "Les structures du culinaire". *Communications*, 31, París, 1979
- Douglas, Mary, "Culture and food", a Freilich, Morris (Ed) *The pleasures of Anthropology* Nova York: Mentor, 1983 (1977), pp. 74-1001.
- Garine, Igor "Culture et Nutrition". *Communications*, 31, París, 1979.
- Maffesoli, Michel *El Tiempo de las Tribus*, Barcelona: Icaria, 1991.
- Messer, Ellen "Anthropological perspectives on diet", dins *Annual Review of Anthropology*, 13, 1984.

Llibres de receptes

- *Agboton, Agnès, 2001 *Àfrica des dels fogons*. Barcelona: Columna / *Àfrica en los Fogones*. Barcelona: Ediciones del Bronce, 2002.

- * Es donaran fotocopies de receptes específiques durant les classes pràctiques

Nutrició Enteral i Parenteral

Crèdits: 6

Quadrimestre: 5è

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

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

CONTINGUTS:

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

EXPERIÈNCIA PRÀCTICA:

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

AVALUACIÓ:

Instruments d'avaluació i càlcul de la nota final de l'assignatura:

- La presentació del comentari d'un article científic suposarà el 50% de la nota final de l'assignatura.

- La realització de treballs a classe: lectura i anàlisi d'articles..., suposarà el 50% de la nota final de l'assignatura.

Aquestes notes només faran mitjana en el cas que cadascuna d'elles sigui igual o superior a aprovat (5)

BIBLIOGRAFIA

Rombeau, J.L.; Rolandelli, R.H. (eds). *Enteral and tube feeding*. 3a ed. WB Saunders Company, 1997.

Celaya Pérez, S. *Tratado de nutrición artificial*. Grupo Aula Médica, 1998.

Celaya Pérez, S. *Vías de acceso en nutrición enteral*. Multimedia, 2001.

Riobó Sevan, P. *Casos Clínicos de nutrición artificial*. Alpe Editores, 1997.

Planas, M. *Nutrición oral i enteral. Programa de formación multimedia*. Glosa, 2004.

Alimentació en Grups amb Necessitats Específiques

Crèdits: 6

Quadrimestre: 5è

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

1. Conegui els aspectes socials i culturals que tenen a veure amb el procés d'envelliment.
2. Delimiti els estereotips que envolten el fenomen de la vellesa a la nostra societat i desmitifiqui-los.
3. Sàpiga quines són les representacions socials de la malaltia del càncer i la seva evolució al llarg dels anys.
4. Determini les diferents situacions en les que el/la untricionista es pot trobar davant d'un malalt de càncer.
5. Identifiqui els requeriments nutricionals dels pacients que es troben en l'etapa de la vellesa.
6. Identifiqui els requeriments nutricionals dels pacients amb oncologia.
7. Aprengui a planificar correctament la intervenció dietètica en aquests grups.
8. Conegui les línies de recerca en dietètica i untrició en aquests dos grups.

CONTINGUTS:

1. Envel·liment i vellesa:

- 1.1. La nostra societat, una societat envellida. Demografia i envelliment. Procés d'envelliment i vellesa.
- 1.2. Les representacions socials de la vellesa. La cultura de la sobreprotecció. L'altre cara de la moneda: benestar subjectiu i envelliment amb èxit.
- 1.3. La psicologia del cicle vital i l'envelliment. Factors que incideixen en un envelliment actiu.
- 1.4. Vellesa i factors socials: xarxes de suport, solitud, jubilació, mort i malaltia.
- 1.5. Les funcions socioculturals de l'alimentació. Alimentació, cultura i vellesa.
- 1.6. Eines de valoració de l'estat nutricional en la població anciana.
- 1.7. Tractament dietètic i resolució de casos problemes en diferents situacions de la vellesa.
- 1.8. Elaboració de consells dietètics específics per a aquest col·lectiu.

2. Aspectes socioculturals de la malaltia del càncer:

- 2.1. La malaltia i les seves metàfores. L'evolució de les representacions socials del càncer.
- 2.2. El càncer i els factors socials: família, edat, gènere.
- 2.3. Quan la malaltia no té cura: el procés d'acceptació de la mort en el malalt terminal.
- 2.4. L'hospitalització i l'alimentació. Com mantenir les funcions socioculturals de l'alimentació en el medi hospitalari?
- 2.5. Eines de valoració de l'estat nutricional en pacients oncològics.
- 2.6. Tractament dietètic i resolució de casos problemes en diferents situacions tipus d'oncologies.
- 2.7. Elaboració de consells dietètics específics per aquesta patologia.

AVALUACIÓ

Elements d'avaluació:

Adquisició dels coneixements teòrics, assistència i participació a les sessions de classe, aplicació pràctica dels coneixements.

Instruments d'avaluació i càlcul de la nota final de l'assignatura:

Elements d'avaluació i resolució d'exercicis lliurats a les sessions de classe	20%
Realització d'una prova escrita (preguntes de reconeixement i resolució de cas pràctic)	80%
Aquestes notes només faran mitjana en el cas que cadascuna d'elles sigui igual o superior a aprovat (5)	

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

- Altarriba, F. X. *Gerontologia. Aspectos biopsicosociales del proceso de envejecer*. Barcelona: Marcombo, 1992.
- Bazo, M. T. *La sociedad anciana*. Madrid: CISS, Siglo 21, 1990.
- Departament de Benestar Social. *Llibre Blanc de la gent gran amb dependència*. Barcelona: Generalitat de Catalunya, 2002.
- Gil Hernández, A. *Tratado de nutrición*. Ed. Acción Médica, 2005.
- Gómez Candela, C. et al. *Intervención nutricional en el paciente oncológico adulto*. Barcelona: Glosa, 2003.
- Gómez Sancho, M. *Medicina paliativa*. Madrid: Aran 1998.
- Muñoz, M. et al. *Nutrición aplicada y dietoterapia*. Navarra: Eunsa, 2004.
- Salas-Salvadó, J. et al. *Nutrición y dietética clínica*. Barcelona: Masson, 2000.
- Serra Magem, Ll; Aranceta Bartrina, J. *Nutrición y Salud Pública*. 2ª ed. Masson, 2006.
- Sontag, S. *El sida y sus metáforas*. Barcelona: Muchnik, 1989.
- Sontag, S. *La enfermedad y sus metáforas*. Barcelona: Muchnik, 1997.

Programes d'Intervenció: Obesitat

Crèdits: 6

Quadrimestre: 6è

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

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

CONTINGUTS:

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

- 10.4. Seguiment.
- 10.5. Dieta de manteniment.
- 10.6. Valoració.
- 11. Tractament dietètic del sobrepès i obesitat moderada.
- 12. Tractament dietètic de l'obesitat mòrbida.
- 13. Obesitat secundària:
 - 13.1. Psicofàrmacs.
 - 13.2. Teràpies oncològiques.
 - 13.3. Transplantament.
- 14. Taller – Entrevista dietètica i personalització del tractament dietètic.
- 15. Taller – Seguiment dietètic.
- 16. Taller – Mites i controvèrsies del tractament dietètic.
- 17. Taller – Mitjans i tècniques culinàries. Aplicació pràctica de la teoria.
- 18. Tractament quirúrgic de l'obesitat:
 - 18.1. Indicació de la cirurgia. Comorbilitats majors i menors.
 - 18.2. Valoració pre i postoperatoria.
 - 18.3. Contraindicacions de la cirurgia.
- 19. Tractament quirúrgic de l'obesitat:
 - 19.1. Tipus d'intervenció.
 - 19.2. Mesura dels resultats i seqüeles.
 - 19.3. Controls radiològics.
- 20. Cures de infermeria en cirurgia bariàtrica:
 - 20.1. Objectius.
 - 20.2. Experiència pròpia.
 - 20.3. Cures preoperatories i postoperatories.
 - 20.4. Educació sanitària a l'alta.
- 21. Qualitat de vida postcirurgia bariàtrica:
 - 21.1. Definició i aplicació pràctica del Sistema Baros.
- 22. Taller- Fisioteràpia i obesitat.
- 23. Tractament dietètic prequirúrgic ambulatori i hospitalari.
- 24. Tractament dietètic postquirúrgic hospitalari i ambulatori. Progressió en la introducció de l'alimentació segons les diferents tècniques quirúrgiques.
- 25. Taller – Tractament dietètic prequirúrgic.
- 26. Taller – Tractament dietètic postquirúrgic.
- 27. Tractament farmacològic:
 - 27.1. Anorexígens.
 - 27.2. Inhibidors de l'absorció.
 - 27.3. Malgastadors energètics.
 - 27.4. Noves perspectives.
- 28. Complicacions del tractament:
 - 28.1. Mancança o resposta terapèutica insuficient. Revisió d'estratègia terapèutica.
 - 28.2. Deficiències nutricionals associades al tractament dietètic.
 - 28.3. Deficiències nutricionals associades al tractament quirúrgic.
 - 28.4. Efectes farmacològics adversos.
 - 28.5. Hiperhomocistinèmia postquirúrgica.
- 29. Taller – Estratègia terapèutica.
- 30. Obesitat infantil. Diferències respecte a l'adult.
- 31. Resum i conclusió de l'assignatura.

AVALUACIÓ

Instrumentes d'avaluació i càlcul de la nota final de l'assignatura:

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

BIBLIOGRAFIA

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

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

Restauració i Creativitat

Crèdits: 6

Quadrimestre: 6è

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

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

CONTINGUTS:

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

PRÀCTIQUES:

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

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

AVALUACIÓ:

Instruments d'avaluació i nota final de l'assignatura:

- Treball individual i memòria de continguts (80% de la nota final).
- Participació activa de l'estudiant en les classes teòricopràctiques (20 % de la nota final)

BIBLIOGRAFIA:

- Albadalejo, E. *La química de la cuina*. Barcelona: La Magrana, 1993.
Aubert, C. *Dime cómo cocinas*. Sant Boi de Llobregat: Ibis, 1993.

- Bocuse, P. *La cuisine du marché*. París: Flammarion, 1980.
- Contreras, J. *Alimentación y cultura*. Barcelona: Universitat, 1995.
- Flandrin, J.L. *Historie de l'alimentation*. París: Politechnica, 1997.
- Fischler, C. *El (h)omnívoro*. Barcelona: Anagrama, 1995.
- Giachetti, I. *Plaisir et préférences alimentaires*. París: Politechnica, 1992.
- Gracia, M. *Paradojas de la alimentación contemporánea*. Barcelona: Icaria, 1996.
- Loewer, E. *Cocina para profesionales*. Madrid: Paraninfo, 1989.

Programes d'Intervenció: Diabetis

Crèdits: 6

Quadrimestre: 5è

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

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

CONTINGUTS:

1. Evolució històrica en l'abordatge de la diabetis.

2. Concepte actual de diabetis.

3. Síntomes de la diabetis.

4. Criteris diagnòstics de diabetis.

5. Classificació de la diabetis.

6. Tractament de la diabetis:

6.1. Educació:

6.1.1. Objectius.

6.1.2. Avaluació.

6.1.3. Mètodes didàctics.

6.2. Alimentació:

6.2.1. Principis del tractament diabètic.

6.2.2. Necessitats energètiques.

6.2.3. Distribució de les calories.

6.2.4. Dietes per racions.

6.2.5. Tractament dietètic.

6.2.6. Alimentació en situacions especials.

6.3. Exercici físic.

6.4. Fàrmacs:

6.4.1. Hipogliceminants orals.

6.4.2. Insulina.

7. Complicacions de la diabetis.

8. Control i autocontrol de la diabetis.

9. Necessitat d'associar-se:

9.1. Associacions per a diabètics.

AVALUACIÓ:

Instrument d'avaluació i càlcul de la nota final de l'assignatura:

- Una prova escrita (80% de la nota final).

- Tres tallers pràctics: Exposició de tres situacions clíniques (assistència obligatòria).

- Presentació de la resolució de les tres situacions clíniques exposades (20 % de la nota final).

BIBLIOGRAFIA:

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

ASSIGNATURES DE LLIURE ELECCIÓ

Actuació en Situacions d'Emergència Extrahospitalària

Crèdits:4,5

Quadrimestre: 4t

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

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

CONTINGUTS:

1. Teòrics

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

2. Seminaris pràctics

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

AVALUACIÓ:

Elements d'avaluació:

Es valorarà l'adquisició de coneixements teòrics, la capacitat crítica i d'anàlisi, així com també l'assistència i la participació a les sessions de classe teòrica i als seminaris pràctics de caràcter obligatori.

Instrumentes d'avaluació i càlcul de la nota final de l'assignatura:

- Una prova escrita que coincidirà amb la convocatòria oficial de l'assignatura i que representarà el 70 %

de la nota final de l'assignatura.

- La realització de treballs individuals i/o en grup: resolució de casos pràctics, anàlisi d'articles i vídeos, etc. que representarà el 20 % de la nota final.
- L'assistència i participació a classe i als seminaris obligatoris, representarà el 10 % restant de la nota final.

Per aprovar l'assignatura, cal que la prova escrita i els treballs realitzats tinguin una puntuació igual o superior a 5.

BIBLIOGRAFIA:

- Bombers de Barcelona; Col·legi Oficial d'Infermeria de Barcelona. *Urgències i emergències extrahospitalàries*. [CD-Rom]. Barcelona: Bombers de Barcelona, 2000.
- Capilla, J; Cassany, M. *Socorrisme: Tècniques de suport a l'atenció sanitària immediata*. Creu Roja a Catalunya. Barcelona: Pòrtic, 1998.
- Chapeau, W. *Primer interviniente en emergencias. Marcando la diferencia*. Madrid: Elsevier, 2007.
- Desportes, F. *Primeros auxilios en montaña*. Huesca: Barrabés, 2002
- Fernandez, D i altres. *Manual de enfermería en emergencias prehospitalaria y rescate*. Madrid: Aran, 2002.
- Leon, M. *Urgències a l'atenció primària*. 1a ed. Barcelona: Institut Català de la Salut, 1997.
- Manual de la Cruz Roja de Primeros Auxilios*. Madrid: El País-Aguilar, 1999.
- Net, A; de la Torre, F; Cerdà, M. *Aprèn a salvar una vida: Curs interactiu de suport vital bàsic*. [CD-Rom]. Barcelona: Enciclopèdia Catalana-Proa, 1996.
- Ortega, I; de la Plaza, E. *Manual de urgencias para el técnico en emergencias médicas*. Alcalá La Real (Jaén): Formación Alcalá, 2001.
- Romero-Nieva, J; Duque, C. *Guia de intervención rápida de enfermería en situaciones urgentes*. Madrid: Difusión Avances de Enfermería, 2002.
- Subirats Bayego, E. *Socorrismo y medicina de urgencias en montaña*. Madrid: Desnivel, 2001.
- Subirats Bayego, E. *Primeros auxilios. Cómo prevenir y curar en la montaña*. Madrid: Desnivel, 2001.

Idioma: Anglès

Crèdits: 4,5

Quadrimestre: 3er

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

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

CONTINGUTS:

1. Language:

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

2. Health Care

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

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

AVALUACIÓ:

Instrument d'avaluació i càlcul de la nota final de l'assignatura:

- Una prova escrita en acabar l'assignatura que representarà el 70% de la nota final.
- Treball utilitzant Internet i altres mètodes multimèdia (CD Roms a l'Aula d'Autoaprenentatge) que es detallaran a començament de curs i que representarà el 30% de la nota final.

BIBLIOGRAFIA

- Alexander, L.G. *Step by Step 1/2/3* Harlow: Longman, 1991.
- Austin, D; Crossfield, T. *English for Nurses*. Harlow Longman, 1992.
- Bolton, D; Goodey, N. *English Grammar in Steps*. London: Richmond Publishing, 1996.
- Cambridge Word Selector Anglès-Català*. Cambridge: Cambridge University Press, 1995.
- Collins Today's English Dictionary* Collins, 1995.
- James, D.V. *Medicine. English for Academic Purposes Series*. Hempstead: Phoenix ELT, 1989.
- Longman Language Activator*. Harlow: Longman, 1994.
- McCarthy, M.; O'Deli, F. *English Vocabulary in Use*. Cambridge: Cambridge University Press, 1994.
- Murphy, R. *English Grammar in Use*. Cambridge: Cambridge University Press, 1994.

Oxford Dictionary of Food and Nutrition. Oxford: Oxford University Press, 1998.
Oxford Dictionary of Nursing. Oxford: Oxford University Press, 1998.
Oxford Diccionari Visual. Oxford: Oxford University Press, 1992.
Willis, D. *Collins Cobuild Student's Grammar*. Harper Collins, 1991.
Word Selector Anglès-Català. Cambridge University Press, 1995.

Dossier de lectura i glossari.

Teràpies Complementàries

Crèdits: 6

Quadrimestre : 3r

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

1. Conegui diferents teràpies complementàries que pot utilitzar el dietista en el seu exercici professional.
2. Adquireixi els coneixements bàsics de diferents tècniques de relaxació i la seva aplicació.
3. Sàpiga identificar les plantes medicinals d'ús més freqüent i d'ús culinari.
4. Conegui les flors de Bach com a eina terapèutica.

CONTINGUTS:

- 1.- Conceptes i generalitats de les teràpies complementàries.
- 2.- Relaxació:
 - 2.1. Definició
 - 2.2. Manifestacions i objectius de la relaxació.
 - 2.3. Classificació i descripció de les diferents tècniques.
 - 2.4. Tècniques de respiració
 - 2.5. Relaxació progressiva de Jacobson.
 - 2.6. Entrenament autògen de J.H.Schultz.
 - 2.7. Tècniques sofrològiques.
 - 2.8. Sessions pràctiques.
- 3.- Fitoteràpia:
 - 3.1. Introducció a les plantes medicinals.
 - 3.2. Principis actius de les plantes medicinals.
 - 3.3. Accions curatives de les plantes medicinals.
 - 3.4. Formulació i preparació de les plantes medicinals.
 - 3.5. Principals plantes medicinals en nutrició i dietètica.
 - 3.6. Sessions pràctiques.
4. Flors de Bach:
 - 4.1. Introducció a les flors de Bach. Vida i obra del Dr. E. Bach.
 - 4.2. Flors de Bach i visió holística de la salut.
 - 4.3. Flors de Bach i grups emocionals.
 - 4.4. Trastorns d'alimentació i el seu abordatge complementari amb flors de Bach.
 - 4.5. Recull de dades i elaboració de les essències.

AVALUACIÓ:

Instrumentes d'avaluació i càlcul de la nota final de l'assignatura:

- Prova escrita que representarà un 50% de la nota final. Aquesta prova constarà de tres parts, les quals cal superar de forma independent amb una nota de 5, com a mínim.
- Proves pràctiques dels tres mòduls que representaràn un 50% de la nota final.

L'assistència a les classes pràctiques és obligatòria.

BIBLIOGRAFIA:

Fitoteràpia:

- Beinfeld, H. *Entre el cielo y la tierra los cinco elementos en la medicina china*. Barcelona: Los Libros de la Liebre de Marzo, 1999.
- Chiereghin, P. *Farmacia verde. Manual práctico de herboristeria*. Madrid: Vicente Mundi Prensa, 2000.
- Comas Picañol, A. *Fitoteràpia i hipertensió arterial*. 2000.
- Fitoterapia vademecum de prescripció*. Barcelona: Masson, 1988.
- Font Quer, P. *Plantas medicinales el Dioscórides renovado*. Barcelona: Labor, 1983.
- Llorens Camps, M.J. *Guía de plantas medicinales para las enfermedades de la mujer*. Barcelona: Obelisco 1990.
- Nice, J. *Hierbas medicinales y recetas caseras*. Barcelona: Paidós, 1992.
- Simon, D. *Manual de plantas medicinales Centro Chopra cuarenta recetas naturales para alcanzar una salud perfecta*. Barcelona: Paidós, 2001.
- Vogel, A. *El pequeño doctor. Guía de consejos útiles para mejorar su salud*. Barcelona: Ars Médica, 1986

Relaxació-Visualització-Respiració:

- Amador, I. *Guía practica de relajación*, Madrid: Edaf, 1991.
- Amutio Kareaga, A. *Nuevas perspectivas sobre la relajación*. Bilbao: Desclée de Brouwer, 1998.
- Auriol, B. *Introducción a los métodos de relajación*, Madrid: Mandala, 1992.
- Benson, H. *La relajación la terapia imprescindible para mejorar*. Barcelona: Grijalbo, 1992.
- Cautela, Joseph R.; Groden, J. *Técnicas de relajación*. Barcelona: Martínez Roca, 1985.
- Cavallier, F.J.P. *Visualización*. Madrid: Los libros del comienzo, 1990.
- Chene, P.A. *Initiation a la sophrologie caycédiennne*. Paris: Ellébore, 2003.
- Davis, M.; Mckay, M; Eshelman, E.R. *Técnicas de autocontrol emocional*. Barcelona: Martínez Roca, 1985.
- Durand de Bousingen, R. *La relajación*. Barcelona: Paidotribo, 1997.
- Lusk, J.T. *Visualizaciones curativas y de Relajación*. Barcelona: Martinez Roca, 1995.
- Nogués, I. *De lo físico a lo sutil*, 2a ed. Barcelona: Didaco, 2001.
- Rodriguez Correa, Pablo. *Ansiedad y sobreactivación*. Bilbao: Desclée de Brouwer, 2008
- Rossbach, G. *Meditar con imágenes*. Barcelona: Robin Book, 1994.
- Simonton, S.M.; Simonton O.C.; Creighton, J.L. *Recuperar la salud*. 2a ed. Madrid: Raices, 1990.
- Van Lysebeth, A. *Pranayama*. Barcelona: Urano, 2002.

Flors de Bach

- Bach, E. *Bach por Bach, Obras Completas*, Buenos Aires: Continente, 1995.
- Blome, G. *El nuevo manual de curación por las flores*, Barcelona: Robinbook, 1995.
- Carvajal, J. *Por los Caminos de la Bioenergética*, Barcelona: Luciérnaga, 2000.
- Dethlefsen, T.; Dalke, R. *La Enfermedad como camino*, Barcelona: Plaza y Janes, 1993.
- Gerbe, R. *La curación energética*, Barcelona: Robinbook, 1993.
- Golemnan, D. *Inteligencia Emocional*. Barcelona: Kairos, 1997.
- Grecco, E. *Terapias florales y psicopatologías*, Buenos Aires: Continente, 1993.
- Orozco, R. *Flores de Bach, Manual para terapeutas avanzados*, Barcelona: Indigo, 1996.
- Stern, C. *Todo lo que las Flores de Bach pueden hacer por ti*, Barcelona: 199 Tikal, 2000.

Envel·liment, Societat i Salut

Crèdits: 4,5

Quadrimestre: 4t

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

1. Analitzi el fenomen de l'envel·liment des d'una perspectiva global en base a la interacció entre factors personals de desenvolupament individual, les experiències vitals i els factors de l'entorn sociocultural.
2. Integri els principis dels drets humans de la gent gran per desenvolupar programes d'intervenció.
3. Promogui la promoció de la salut, la prevenció, l'atenció i el suport a les persones grans, en base a les directrius de l'OMS sobre l'envel·liment actiu en la comunitat o en les institucions.

CONTINGUTS:

1. Envel·liment, cultura i societat
 - 1.1. La vellesa com a construcció cultural. Estatus i rol de la gent gran. Els significats canviant de l'edat. Els vells/vells i els vells/joves. Les dimensions del temps.
 - 1.2. Representacions socials de la vellesa. Valors socials, prejudicis i estereotips. Les profecies que s'autocumpleixen.
 - 1.3. Condicions de vida de la gent gran.
2. Psicologia gerontològica
 - 2.1. L'estudi de l'envel·liment humà a través de diferents perspectives d'anàlisi. Desenvolupament i benestar.
 - 2.2. Transicions i canvis: La vellesa des d'una perspectiva d'adaptació. Jubilació. Sexualitat i afectivitat. Solitud i aïllament social.
 - 2.3. La mort i el morir en el vell: actituds socials davant la mort de l'ancià. El vell i la mort.
 - 2.4. Trastorns més freqüents: depressió i ansietat.
 - 2.5. Les demències.
3. Envel·liment i salut
 - 3.1. L'envel·liment com a repte i oportunitat: Envel·liment actiu. Concepte i factors determinants. Estructura de l'envel·liment satisfactori. Pilars bàsics de les polítiques de l'envel·liment actiu: salut, participació i seguretat.
 - 3.2. Família i suport informal: Suport social i benestar psicològic. Família i envel·liment. Xarxes de suport social i envel·liment. Les cures informals. Programes d'intervenció i de suport.
 - 3.3. La gent gran dependent. Implicacions socials. La mesura de la dependència. Incidència i prevalença. Polítiques de suport a les persones grans dependents.
 - 3.4. Internament: L'experiència de l'internament en una institució. Impacte de la institucionalització. El procés d'adaptació a la vida en una residència. Principis bàsics de l'entorn terapèutic.
 - 3.5. Maltractaments i negligència: Classificació i definició. El silenci de les víctimes. Indicadors. Perfil de les víctimes i dels maltractadors. Mecanismes de prevenció i d'intervenció.
4. Educació per a un envel·liment actiu i satisfactori.
 - 4.1. Programes i intervencions.
 - 4.2. Aprenent en el decurs de la vida.

AVALUACIÓ:

Elements d'avaluació:

Adquisició de coneixements teòrics, aplicació pràctica dels coneixements, assistència i participació a classe.

Instruments d'avaluació i càlcul de la nota final de l'assignatura:

- Per als estudiants que assisteixen a classe:

- a) Treball final de l'assignatura, 70 % de la nota final.
- b) Resolució d'exercicis i exposició a classe, 30 % de la nota final.

- Per als estudiants que no assisteixen a classe:

- a) Examen final coincidint amb la convocatòria ordinària, 60 % de la nota final.
- b) Resolució d'exercicis 10 % de la nota final
- c) Treball final de l'assignatura, 30 % de la nota final.

BIBLIOGRAFIA:

- Arber, S.; Ginn, J. *Relación entre género y envejecimiento: enfoque sociológico*. Madrid: Narcea, 1996.
- Barenys, M.P. *Residencias de ancianos: enfoque sociológico*. Barcelona: Fundació la Caixa, 1991.
- Buendía, J. *Envejecimiento y psicología de la salud*. Madrid: Siglo XXI, 1994.
- Buendía, J. *Gerontología y salud*. Madrid: Biblioteca Nueva, 1997.
- Consejo Económico y Social de las Naciones Unidas. *El maltrato de las personas de edad: reconocer y responder al maltrato de edad en un contexto mundial*. Informe técnico 0221057 de les Naciones Unidas, 2002.
- Departament de Sanitat i Seguretat Social. *Llibre Blanc: activitats preventives per a la gent gran*. Barcelona: Generalitat de Catalunya, 1999.
- Departament de Benestar Social *Llibre Blanc de la gent gran amb dependència*. Barcelona: Generalitat de Catalunya, 2002.
- Departament de Benestar Social *Llibre Blanc de la gent gran activa*. Barcelona: Generalitat de Catalunya, 2002.
- Departament de Benestar i Família *Carta dels drets i deures de la gent gran de Catalunya*. Barcelona: Generalitat de Catalunya, 2003.
- Help Age International *El sello de una sociedad noble: derechos humanos y personas mayores*. Londres: Help Age International, 2000.
- IMSERSO. *Las personas mayores en España*. Madrid: Imsero, 2002.
- OMS. *Mujeres, envejecimiento y salud: conservar la salud a lo largo de la vida*. Ginebra: OMS, 1998.
- OMS. "Envejecimiento activo: un marco político". *Rev. Esp. Geriatr Gerontol*, 37 (S2): 74-105, 2002.
- Salvarezza, L. *La vejez: una mirada gerontológica actual*. Buenos Aires: Paidós, 1998.
- San Roman, T. *Vejez y cultura*. Barcelona: Fundació la Caixa, 1989.
- Silvestre, N.; Pérez Salanova, M.; Jódar, M. *Psicología evolutiva: adolescencia, edad adulta y vejez*. Barcelona: CEAC, 1996.

Elaboració de Projectes

Crèdits: 4,5

Quadrimestre: 6è

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

- 1- Conegui d'una forma general aquells aspectes referents a la metodologia de l'elaboració d'un projecte i els integri a fi de disposar dels recursos per:
 - 1.1. Observi les situacions quotidianes que poden esdevenir un problema de recerca.
 - 1.2. Conegui el procés per al disseny d'un projecte.
 - 1.3. Desenvolupi habilitats per a una cerca eficaç de documents i la lectura crítica d'articles originals i d'altres documents de recerca.
 - 1.4. Desenvolupi habilitats per fer exposicions orals.
 - 1.5. Apliqui la informàtica i la telemàtica, com a suport en el procés de desenvolupament d'un projecte.

MÒDULS:

L'assignatura s'estructura en 12 mòduls didàctics, el contingut dels quals es concreta en un temari:

- M0.-Consideracions generals de la recerca en les ciències de la salut.
- M1.-Aplicació del mètode científic.
- M2.-El problema origen.
- M3.-La revisió bibliogràfica i documental.
- M4.-Objectius, hipòtesis i variables.
- M5.-Mètodes quantitativs.
- M6.-Mètodes qualitativs.
- M7.-Dissenys d'estudi.
- M8.-El mostreig.
- M9.-Aspectes ètics de la recerca.
- M10.-Edició i presentació de documents.

TEMARI:

Dins de cada mòdul s'hi tracten els temes següents:

M0.-Consideracions generals de la recerca en les ciències de la salut.

- 1 Avaluació prèvia i experiències en recerca dels alumnes.
- 2 Inversió en recerca, en el nostre país.
- 3 Finançament de la recerca.
- 4 Els condicionants per poder fer recerca de qualitat.

M1.-Aplicació del mètode científic.

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

M2.-El problema origen.

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

M3.-La revisió bibliogràfica i documental.

- 1 Planificació de la cerca documental. El mapa de cerca. El llenguatge.
- 2 Tipologia de documents i fonts de documentació.
- 3 La cerca a les biblioteques.

- 4 Estratègies de cerca a Internet.
 - 5 La cerca en bases de dades (BBDD) en ciències de la salut.
 - 6 Organització i selecció dels documents. Síntesi i resum de la informació.
 - 7 La presa de decisions basada en l'evidència científica.
- M4.-Objectius, hipòtesis i variables.
- 1 Objectius.
 - 2 Formulació i tipus d'hipòtesi.
 - 3 La definició i mesura de les variables.
- M5.-Mètodes quantitativs.
- 1 Elaboració d'enquestes i qüestionaris en l'àmbit de la salut.
 - 2 Característiques i qualitat en la confecció i utilització d'instruments de mesura. Validesa (de contingut, de correlació de criteri) i fiabilitat (estabilitat, homogeneïtat, equivalència). Precisió i exactitud.
 - 3 Escales de mesura en ciències de la salut.
- M6.-Recerca qualitativa.
- 1 Observació. Directa (participant, no participant) i indirecta (documents escrits, converses i discursos, gravacions, altres mètodes audiovisuals).
 - 2 Entrevista. Individual (entrevista semiestructurada) i grup (grup focal, grup nominal, Delphi).
 - 3 Altres: *Brainstorming*.
- M7.-Dissenys d'estudi.
- 1 Tipus de dissenys: l'assaig clínic, els estudis d'intervenció, estudis de cohorts, estudis de casos i controls, altres dissenys d'intervenció.
 - 2 Conceptes d'interès: disseny segons temporalització, lloc, nombre d'individus, manipulació de la variable, grau d'abstracció.
- M8.-El mostreig.
- 1 Teoria del mostreig.
 - 2 Modalitats de mostreig.
 - 3 Mida de la mostra.
- M9.-Aspectes ètics de la recerca.
- 1 Els comitès ètics d'investigació clínic.
 - 2 Preguntes per a la revisió ètica.
 - 3 La protecció de dades.
- M10.-Edició i presentació.
- 1 La presentació d'originals i d'articles de revisió. Normativa d'edició i presentació.
 - 2 La comunicació oral. Aplicacions amb el programa Power Point

DESENVOLUPAMENT I SEGUIMENT DE L'ASSIGNATURA:

L'assignatura s'ha plantejat en un entorn semipresencial. Hi haurà una hora inicial de presentació de l'assignatura i 2 seminaris de 3 hores de durada cadascun al llarg del curs, per tal de fer l'exposició dels conceptes principals, resolució de dubtes i de treball en grup. Els mateixos seminaris es realitzaran durant el matí i es repetiran en una sessió de tarda. L'assignatura s'haurà de seguir a través del Campus Virtual, amb el suport dels professors. El desenvolupament de l'assignatura pretén tenir un ritme dinàmic i promoure una actitud participativa de l'alumne.

AVALUACIÓ:

L'avaluació de l'assignatura es durà a terme segons els criteris següents:

- El treball i participació de l'estudiant en els seminaris.
- Avaluació continuada a partir de treballs individuals i de grup que es proposin en el decurs dels diversos mòduls.

BIBLIOGRAFIA:

- Alaminos, A. *Gráficos*. 1a ed. Madrid: Centro de Investigaciones Sociológicas, 1993.
- Álvarez Cáceres, R. *El método científico en ciencias de la salud*. Madrid: Díaz de Santos, 1996.
- Argimon Pallàs, J.M.; Jiménez Villa, J. *Métodos de investigación aplicados a la atención primaria*. Barcelona: Doyma, 1991.
- Bowling, A. *La medida de la salud*. Barcelona: Masson, 1994.
- Burns, N.; Grove, S. *Understanding nursing research*. Philadelphia: Saunders Company, 1995.
- Cabrero García, J.; Richart Martínez, M. *Investigar en enfermería. Concepto y estado actual de la investigación en enfermería*. Universidad de Alicante, 2000.
- Domènech, J.M. *Métodos estadísticos en ciencias de la salud*. Barcelona: Signo, 1991.
- Edwards, M. *The Internet for Nurses and Allied Health Professionals*. 2a ed. New York: Springer, 1997.
- Hulley, S.B.; Cummings, S.R.; *Diseño de la investigación clínica*. Barcelona: Doyma, 1993.
- León, O.; Montero, I. *Diseño de investigaciones*. 2a ed. Madrid: McGraw-Hill-Interamericana, 1997.
- Oliveri, N.; Sosa, Gamboa, C. *Internet telemática y salud*. Madrid: Panamericana, 1997.
- Pardo de Velez, Cedeño Collazos. *Investigación en salud*. Santa Fe de Bogotá: McGraw-Hill-Interamericana, 1997.
- Pardo de Vélez, G. *Investigación en salud*. Santa Fe de Bogotá: McGraw Hill-Interamericana, 1997.
- Polit, Hungler. *Investigación científica en ciencias de la salud*. 5a ed. Madrid: McGraw Hill-Interamericana, 1997.
- Rodríguez Gómez, G. *Metodología de la investigación cualitativa*. Málaga: ediciones Aljibe, 1996.
- Sacket, Haynes. *Epidemiología clínica*. Madrid: Panamericana, 1994.
- Sentís Vilalta, J.; Ascaso Terrén, C.; Vallès Segalés, A.; Canela Soler, J. *Licenciatura. Bioestadística*. 2a ed. Barcelona: Ediciones científicas y técnicas, 1992.
- Tejada Fernández, J. *El proceso de investigación científica*. Barcelona: Fundació "La Caixa", 1997.
- Per a cada mòdul es recomanarà bibliografia específica.

Dietoteràpia Infantil

Crèdits: 4,5

Quadrimestre: 6è

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

- Adquireixi els conceptes genèrics de la nutrició infantil.
- Conegui el fonament de les patologies amb implicació nutricional.
- Planifiqui una correcta alimentació adaptada a cada patologia.

CONTINGUTS:

1. Nutrició infantil

- 1.1. Característiques diferencials entre nen i adult.
- 1.2. Creixement en els diferents períodes de la infància.
- 1.3. Requeriments nutricionals.
- 1.4. Alimentació infantil.
- 1.5. Valoració del estat nutricional.

2. Dietoteràpia infantil:

- 2.1. Dietoteràpia en diarrea aguda i crònica.
- 2.2. Dietoteràpia en estrenyiment.
- 2.3. Dietoteràpia en al·lèrgia a les proteïnes de llet de vaca.
- 2.4. Dietoteràpia en dèficit de lactosa.
- 2.5. Dietoteràpia en anèmies nutricionals.
- 2.6. Dietoteràpia en dislipèmies.
- 2.7. Dietoteràpia en obesitat.
- 2.8. Dietoteràpia en reflux gastroesofàgic.
- 2.9. Dietoteràpia en celiaquia.
- 2.10. Dietoteràpia en fibrosi quística.
- 2.11. Dietoteràpia en síndrome de budell curt.
- 2.12. Dietoteràpia en malaltia inflamatòria intestinal.
- 2.13. Dietoteràpia en insuficiència hepàtica.
- 2.14. Dietoteràpia en insuficiència renal.
- 2.15. Dietoteràpia en errors congènits del metabolisme.
- 2.16. Dietoteràpia en SIDA.
- 2.17. Dietoteràpia en càncer.

AVALUACIÓ:

L'avaluació de l'assignatura es durà a terme segons els criteris següents:

Assistència i participació a classe.

Instruments d'avaluació i càlcul de la nota final de l'assignatura:

- 1.- Prova escrita (70% de la nota final).
- 2.- Presentació d'un treball sobre una patologia i el seu tractament dietètic nutricional (30% de la nota final).

Ambues parts s'han d'aprovar amb una nota igual o superior a 5.

BIBLIOGRAFIA:

Manual of clinical dietetic. Chicago: American Dietetic Association, 2006.

Brown, J.; *Nutrición en las diferentes etapas de la vida.* Mèxic: Mc Graw-Hill, 2006.

- Bowling, T.; *Apoyo nutricional para niños y adultos*. Mèxic: Mc Graw-Hill, 2006.
- Illan, M.; Pi, Mercè; Reixach, Magda; CESNID. *L'alimentació de la mare i els nens petits*. Barcelona: Pòrtic, 2001.
- Hernández, M.; *Alimentación infantil*. Madrid: Díaz de Santos, 2001.
- Kathee, L.; Escott, D. *Nutrición y dietoterapia de Krause*. Mèxic: McGraw-Hill, 2000.
- Salas, J.; Bonada, A.; Trallero, R., Saló, M.E. *Nutrición y dietética clínica*. Barcelona: Doyma, 2000.
- Serra, Ll.; Aranceta, J.; *Nutrición y salud pública*. Barcelona: Masson, 2006.
- Tojo, R. *Tratado de nutrición pediátrica*. Barcelona: Doyma, 2001.

ASSIGNATURES DE CAMPUS

Aula de Cant Coral I i II

D/L 5249

CRÈDITS: 3. Lliure elecció

PROFESSOR: Sebastià BARDOLET i MAYOLA

QUADRIMESTRE: 1r i 2n

HORARI: Dimecres de 14:00 a 15:00 hores

INTRODUCCIÓ:

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

OBJECTIUS:

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

CONTINGUTS:

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

3.4. Audició específica i exemplar, comentada.

AVALUACIÓ:

L'Aula de Cant Coral es farà durant el tot el curs amb una classe setmanal d'una hora i mitja de duració. Les classes seran sempre pràctiques i actives, sense excepció. Els aspectes teòrics sempre seran donats i comentats de cara a la praxis interpretativa. L'assimilació individual, promoguda, experimentada i controlada pel propi interessat, progressiva i constant, és indispensable per al profit global de l'assignatura. Per tant, és imprescindible una assistència sense interrupcions, interessada i activa, per superar l'assignatura.

BIBLIOGRAFIA:

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

Nota important:

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

Creació d'Empreses

CRÈDITS: 6

QUADRIMESTRE: I^r

PROFESSORES: Alejandra ARAMAYO i Quima VILA

OBJECTIUS:

Normalment les idees de nous negocis sorgeixen de l'observació de la realitat en detectar necessitats que no estan ben satisfetes per l'oferta actual. Les oportunitats identificades poden convertir-se una realitat empresarial, però hem de saber fins a quin punt aquesta idea pot ser viable i com posar-la en marxa.

El pla d'empresa és un instrument d'anàlisi, reflexió i avaluació del projecte per als emprenedors, però també és una carta de presentació per donar a conèixer la idea i els trets essencials del negoci a tercers (inversors, socis, proveïdors, etc.) generant confiança. Tenir una bona idea és un punt de partida, però, a més, cal estructurar-la i explicar-la de forma clara, coherent i engrescadora. A partir d'aquí estarem en condicions de passar a l'acció, és a dir, crear la nostra empresa.

L'objectiu d'aquesta assignatura és transmetre els coneixements relatius a l'elaboració del pla d'empresa i desenvolupar en l'estudiant les habilitats corresponents als tres àmbits que conformen el triangle bàsic per crear una empresa: Idea, viabilitat i potencial emprenedor.

PROGRAMA:

1. De la idea al pla d'empresa
 - 1.1. Detectar oportunitats de negoci. Quina necessitat?, per a qui?, com cobrir-la?
 - 1.2. Generació i avaluació de la idea. Les respostes
 - 1.3. Utilitat del pla d'empresa. Guió del pla d'empresa.
 - 1.4. Idea-pla-acció, importància de les característiques personals de l'emprenedor.
2. Coneixent el mercat i el client potencial.
 - 2.1. El mercat. Variables externes que condicionen les possibilitats d'èxit.
 - 2.2. Perfil del consumidor. Consumidors emocionals, individualistes, digitals, etc.
 - 2.3. Segmentació i posicionament
 - 2.4. Com arribar als clients. Estratègies de màrqueting per a la nova empresa
3. Dissenyant el funcionament de l'empresa
 - 3.1. El pla d'operacions. Processos logístics i serveis.
 - 3.2. Identificació del recursos materials necessaris.
 - 3.3. Els recursos humans. Identificació de les habilitats i capacitats.
 - 3.4. Forma jurídica de la nova empresa.
4. Pla economicofinancer.
 - 4.1. Pla d'inversions i necessitats de finançaments.
 - 4.2. Estats financers previsionals:
 - 4.2.1. Compte de resultats provisional.
 - 4.2.2. Pressupost de tresoreria.
 - 4.2.3. Balanç de situació provisional
5. Redacció i exposició del pla d'empresa

AVALUACIÓ:

L'assignatura té una orientació eminentment pràctica. Durant el període lectiu s'ha de dissenyar un projecte de creació d'empresa que s'ha de concretar en el lliurament i exposició d'un pla d'empresa. El treball serà tutoritzat, es fixarà un nombre mínim d'hores de tutorització.

Pel que fa a les sessions presencials, hi haurà un nombre mínim de sessions obligatòries. Els dies corresponents a aquestes sessions s'informaran en el campus a l'apartat *Evolució* de la pàgina web de l'assignatura.

La nota final de l'assignatura s'assignarà una vegada s'hagi exposat el Projecte de la Nova Empresa i corregit la versió escrita del projecte.

BIBLIOGRAFIA:

García González, A.; Bória Reverter, S. *Los nuevos emprendedores. Creación de empresas en el siglo XXI*. Editorial Univ. de Barcelona. 2006

García González, A. *Aplicación práctica de creación de empresas en las ciencias sociales*. Editorial Univ. de Barcelona. 2006

Miranda Oliván, A.T.; "Cómo elaborar un plan de empresa". Editorial: Thomson 2004.

Ollé, M., Planellas, M., i altres. *El plan de empresa. Cómo planificar la creación de una empresa*. Editorial: Marcombo 1997

Gil, M.A. *Cómo crear y hacer funcionar una empresa*. ESIC Editorial, 1993.

Maqueda, F.J. *Creación y dirección de empresas*. Barcelona: Ariel Economía, 1994.

Rodríguez, C.; Fernández, C. *Cómo crear una empresa*. IMPI, 1991.

El pla d'empresa. http://www.cidem.com/cidem/cat/suport/pla_empresa/index.jsp

Com crear la teva empresa. <http://www.barcelonanetactiva.com/>

Tramitació telemàtica de documentació per a crear una empresa,

<http://www10.gencat.net/gencat/AppJava/cat/sac/serveis.jsp?tema=500320#>

Nota: els alumnes de l'EPS han de parlar amb el cap d'estudis.

Curs d'Iniciació al Teatre

D/X 109

CRÈDITS: 3 Lliure Elecció

PROFESSORA: Eva MARICHALAR i FREIXA

QUADRIMESTRE: Primer

HORARI: de les 15 a les 16:30

INTRODUCCIÓ:

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

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

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

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

OBJECTIU GENERAL:

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

CONTINGUTS:

Desinhibició

Presència escènica

Respiració

Seguretat

Relaxament

Percepció interior

Percepció exterior

Descoberta de la teatralitat pròpia

Dicció i presència de la veu

L'actor i l'espai

Moviments significants

El gest

L'acció

Construcció del personatge

METODOLOGIA:

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

El treball es desenvoluparà a partir de tècniques d'improvisació i tècniques de grup, utilitzant textos d'escenes teatrals, elements de vestuari, escenografia i elements musicals com a suport. Com a treball previ es farà incís en l'escalfament i la preparació del cos i la veu abans de l'activitat.

AVALUACIÓ:

Pel caràcter totalment pràctic de l'assignatura no hi haurà prova escrita a final de curs. L'assignatura s'avaluarà seguint els següents criteris: 50% nota de treball de curs 50% nota de classe. Per poder superar l'assignatura caldrà una nota mínima de 5 en cadascun dels dos apartats i no superar el nombre màxim de 2 absències.

Dones en el segle XXI: Una Visió Interdisciplinària

CRÈDITS: 3 CURS: tots

PROFESSORA (COORD.): Nilda ESTRELLA i SAYAG

QUADRIMESTRE: Segon

PRESENCIAL/ SEMIPRESENCIAL: Presencial

HORARI: Dimarts i dijous de les 14 a les 15 hores

PROFESSORAT COL·LABORADOR:

Joan Isidre Badell, Francesca Bartrina, Claude Carcenac, Isabel Carrillo, Lluïsa Cotoner, Pilar Godayol, Eva Espasa, Nilda Estrella, Montse Faro, Esther Fatsini, Rosa Guitart, Miquel Àngel Sánchez, Carme Sanmartí, Montserrat Vall, Montserrat Vilalta.

OBJECTIUS:

L'assignatura vol aproximar-se a la història i a la realitat de les dones en el món actual, considerant les aportacions teòriques i pràctiques que, des de diferents àmbits, permeten tenir un coneixement global i interdisciplinari. Prenent el gènere com a fil conductor s'analitzarà la complexitat de les diverses problemàtiques i dels reptes de les polítiques públiques.

CONTINGUTS:

1. Dona, drets humans i desenvolupament
2. Els estudis de gènere: temes d'interès i conceptes bàsics /sexe/gènere, androcentrisme, patriarcat...)
3. Història dels moviments feministes: liberal, socialista, radical...
4. Els debats dels moviments feministes: família, alliberament sexual, violència...
5. Polítiques de gènere:
 - a. Polítiques dels organismes internacionals governamentals i no governamentals
 - b. Tipologia de les polítiques: igualtat formal, igualtat d'oportunitats, acció positiva, de gènere...
6. Àmbits de concreció de les polítiques:
 - a. El mercat de treball: ocupació/atur; segregació ocupacional; discriminació salarial...
 - b. Sistema educatiu: escola mixta/ escola coeducativa; la construcció del gènere...
 - c. Salut: el món de la cura, un món femení?
 - d. Cultura: la dona en el món de la literatura i el cinema

METODOLOGIA:

L'assignatura s'estructurarà en forma de seminari per tal d'afavorir la participació i el diàleg. La dinàmica de les classes combinarà les explicacions, les lectures, la projecció de vídeos i l'anàlisi d'altres documents, i comptarà amb la col·laboració de persones expertes en els estudis de gènere que aportaran la seva experiència i els seus coneixements.

AVALUACIÓ:

L'avaluació tindrà en compte:

- a. L'assistència i participació en les diferents sessions de l'assignatura (80%).
- b. La realització de les activitats individuals i del grup que es plantegin en les diferents sessions.
- c. La realització d'una memòria escrita sobre els continguts treballats i el procés seguit en l'assignatura.
- d. La lectura d'un llibre i la reflexió escrita sobre el contingut.

Per aprovar l'assignatura cal obtenir un mínim de 5 en cada activitat d'avaluació especificada.

BIBLIOGRAFIA:

- Acker, S. *Género y Educación. Reflexiones sociológicas sobre mujeres, enseñanza y feminismo*. Madrid: Narcea, 1995.
- Alemany, C. *Yo no he jugado nunca con Electro L*. Madrid: Instituto de la Mujer, 1989.
- Anderson, B.; Zinsser, J. *Historia de las mujeres: una historia propia*. Barcelona: Crítica, 1991, vol. I i II.
- Beneria, L. "Reproducción, producción y división sexual del trabajo." "La globalización de la economía y el trabajo de las mujeres". *Revista Economía y Sociología del trabajo*. Núm. 13-14, 1991.
- Borderías, C.; Carrasco, C.; Alemany, C. *Las mujeres y el trabajo: rupturas conceptuales*. Barcelona: Icaria, 1994.
- Camps, V. *El siglo de las mujeres*. Madrid: Cátedra, 1998.
- Dahlerup, D. (ed.). *The new women's movement. Feminism and political in Europe and the USA*. Sage Publications, Forthcoming, 1986.
- Diversos autors *El feminisme com a mirall a l'escola*. Barcelona: ICE, 1999.
- Diversos autors *Mujer y educación. Educar para la igualdad, educar desde la diferencia*. Barcelona: Graó, 2002.
- Duran, M.A. *Mujer, trabajo y salud*. Madrid: Trotta, 1992.
- Einsentein, Z. *Patriarcado capitalista y feminismo socialista*. México: Siglo XXI, 1980.
- Evans, M. *Introducción al pensamiento feminista contemporáneo*. Madrid: Minerva, 1997.
- Friedan, B. *La fuente de la edad*. Barcelona: Planeta, 1994.
- Fuss, D. *En essència. Feminisme, naturalesa i diferència*. Vic: Eumo Editorial, 2000.
- Hernes, H. *El poder de las mujeres y el estado del bienestar*. Madrid: Vindicación Feminista, 1990.
- Lewis, J. The debat on sex and class. *New Review*, núm. 149, 1985.
- López, I.; Alcalde, A.R. (coords.). *Relaciones de género y desarrollo. Hacia la equidad de la cooperación*. Madrid: Los libros de la catarata, 1999.
- Mackinon, C. *Hacia una teoría feminista del Estado*. Madrid: Cátedra, 1995.
- Miles, M.; Shiva, V. *Ecofeminismo*. Barcelona: Icaria, 1997.
- Moreno, M. *Del silencio a la palabra*. Madrid: Instituto de la Mujer, 1991.
- Montero, R. *Historias de mujeres*. Madrid: Alfaguara, 1995.
- Muraro R.M; Boff, L. *Femenino e masculino. Uma nova consciência para o encontro das diferenças*. Rio de Janeiro: Sextante, 2002.
- Nash, M. *Mujer, familia y trabajo en España*. Barcelona: Anthropos, 1983.
- Pateman, C. *El contrato sexual*. Barcelona: Anthropos, 1995.
- Piussi, A.M. Bianchi, L. (ed.). *Saber que se sabe*. Barcelona: Icaria, 1996.
- Rambla, X.; Tomé, A. *Una oportunidad para la coeducación: las relaciones entre familia y escuela*. Barcelona: ICE, 1998.
- Showstach, A. (ed.). *Las mujeres y el Estado*. Madrid: Vindicación feminista, 1987.
- Swan, A. *A cargo del estado*. Barcelona: Pomares-Corredor, 1992.
- Tubert, S. *Mujeres sin sombra. Maternidad y tecnología*. Madrid: Siglo XXI, 1991.

Fonaments Històrics de la Catalunya Contemporània (HCCO)

N189

CRÈDITS: 3.

PROFESSORA: Carme SANMARTÍ i ROSET

QUADRIMESTRE: Primer. **Lliure elecció**

HORARI: Dilluns i dimecres de 14 a 15 hores

OBJECTIUS:

Aquesta assignatura pretén introduir l'estudiant en el coneixement de la història de Catalunya des dels inicis del segle XIX, per tal de familiaritzar-los amb aspectes de caràcter polític, econòmic i cultural.

METODOLOGIA:

El curs consta de classes teòriques i classes pràctiques repartides equilibradament. Les classes teòriques desenvoluparan el contingut previst en el temari mitjançant les explicacions de la professora. Les classes pràctiques es realitzaran a través de textos i material audiovisual.

CONTINGUTS:

- Tema 1. Catalunya en el segle XIX. Introducció: La fi de l'Antic Règim. (1833-1868) Industrials i polítics. La situació agrària. El Romanticisme. (1868-1874) El sexenni revolucionari. La I República. (1874-1898) La restauració borbònica. Anarquisme i moviment obrer. Sorgiment del catalanisme polític.
- Tema 2. Catalunya en el segle XX. (1898-1923) La crisi del sistema de la Restauració. Pèrdua de les colònies d'ultramar. La Setmana Tràgica. L'Assemblea de Parlamentaris. Sindicalisme i pistolisme. L'obra política i cultural de la Mancomunitat. Modernisme i noucentisme.
- Tema 3. Dictadura, II República i Guerra Civil (1923-1939). Catalunya sota la dictadura de Primo de Rivera. La Generalitat Republicana. L'alçament militar i les seves conseqüències. Les avantguardes artístiques.
- Tema 4. El franquisme (1939-1975). La postguerra. Política interior i aïllacionisme internacional. Els canvis en la dècada dels cinquanta i el «desarrollismo» dels seixanta. Crisi i fi de la dictadura. La resistència cultural.

AVALUACIÓ:

Els continguts pràctics s'avaluaràn de manera continuada amb les intervencions a classe i amb el treball realitzat per cada estudiant (40% de la nota final). Un examen a finals del quadrimestre (60% de la nota final), que caldrà aprovar per fer la mitjana amb la nota pràctica, avaluarà els continguts teòrics.

BIBLIOGRAFIA:

- Balcells, Albert. *Historia contemporánea de Cataluña*. Barcelona: Edhasa, 1983.
- Balcells, Albert. *Història del nacionalisme català: Dels orígens als nostres temps*. Barcelona: Generalitat de Catalunya, 1992.
- Ferret, Antoni. *Compendi d'història de Catalunya*. Barcelona: Claret, 1995.
- Fontana, Josep. *La fi de l'Antic Règim i la industrialització (1787-1868)*. Barcelona: Ed. 62, 1988.
- Hurtado, V. i altres *Atles d'història de Catalunya*. Barcelona: Ed. 62, 1995.
- Nadal, Joaquim; Wolff, Philippe (dir.). *Història de Catalunya*. Vilassar de Mar: Oikos-Tau, 1983.
- Riquer, Borja de; Culla, Joan B. *El franquisme i la transició democràtica (1939-1988)*. Barcelona: Ed. 62, 1989.
- Salrach, J.M. (dir.) *Història de Catalunya*. (vol. 6). Barcelona: Salvat, 1984.
- Sobrequés i Callicó, J. ed. *Història contemporània de Catalunya*. Vols I-II. Barcelona: Columna, 1998.
- Termes, Josep. *De la revolució de setembre a la fi de la guerra civil (1868-1939)*. Barcelona: Ed. 62, 1989.

Història de la Ciència: Ciència, Tecnologia i Societat

PROFESSOR: Joaquim PLA i BRUNET

LLIURE ELECCIÓ: 3 crèdits (Bloc I) / 4,5 crèdits (Bloc II)

QUADRIMESTRE: I^r

HORARI: dilluns, de 13 a 14 h / dimarts i dijous, de 13 a 15 h

L'assignatura es divideix en dos blocs complementaris.

Bloc I (3 crèdits): Fonaments metodològics, recursos historiogràfics i orígens de la ciència moderna.
(S'imparteix des del 29 de setembre fins al 6 de novembre de 2008)

Bloc II (4,5 crèdits): Ciència i societat: professionalització de la ciència i evolució tecnològica.
(S'imparteix des del 10 de novembre de 2008 fins al final del primer quadrimestre)

OBJECTIUS:

- (a) Exposar els orígens i els fonaments de la ciència.
- (b) Analitzar els trets característics que permeten que una disciplina es pugui qualificar com a científica.
- (c) Presentar una visió panoràmica del procés de desenvolupament del coneixement científic i tecnològic.
- (d) Oferir a l'estudiant elements que li permetin de situar la seva activitat acadèmica en relació amb l'evolució del coneixement científic i tècnic.
- (e) Fomentar el pensament raonat, ponderat i crític, amb la intenció d'estimular el gust pel coneixement i la curiositat per saber.

CONTINGUTS:

Bloc I

0. Fonaments metodològics, historiografia i recursos bibliogràfics.

1. Què entenem per ciència? Què distingeix la ciència d'altres formes de coneixement?
2. Ciència antiga i ciència grecoromana.
3. L'activitat científica a l'edat mitjana.

Bloc II

4. Renaixement i Revolució científica del segle XVII.
5. La ciència a la il·lustració. L'enciclopedisme. Ciència, societat i Revolució Industrial.
6. La ciència al segle XIX: professionalització de la ciència. La tecnologia: electricitat, màquines, energia i comunicacions. La ciència en la història del pensament.
7. La ciència al segle XX: activitat i aplicació espectacular i generalitzada de la ciència i de la tecnologia.

AVALUACIÓ:

1. Exposicions a classe, amb un pes que pot variar entre el 20% i el 30% de la nota final.
2. La recensió d'un llibre escollit per l'estudiant, amb una valoració del 20%.
3. Un assaig sobre un tema, amb una valoració del 20%.
4. Un examen global, amb una valoració que pot variar entre el 40% i el 30% de la nota final.

BIBLIOGRAFIA:

Es comentarà i es donarà en el punt 0 de fonaments metodològics.

Cultura i Civilització Germàniques

Els estudiants de Traducció i Interpretació que han cursat o pensen cursar el Seminari de llengua català-alemany o el Seminari de llengua espanyol-alemany **no** poden escollir aquesta assignatura com a lliure elecció.

N1349

Lliure elecció

CRÈDITS UVIC: 4,5

CRÈDITS ECTS: 4

QUADRIMESTRE: Segon

Aquesta assignatura de campus s'imparteix en alemany i en format semipresencial

PROFESSORS/ES: Lucrecia KEIM

OBJECTIUS:

1. Familiaritzar els estudiants amb la cultura dels països de parla alemanya.
2. Apropar els estudiants a la interpretació dels textos de la cultura d'origen com a productes d'aquesta cultura.
3. Ajudar els estudiants a desenvolupar una actitud crítica enfront els referents culturals en textos que podrien ser encàrrecs de traducció.
4. Oferir als estudiants recursos bàsics de cerca de documentació en aquest àmbit de coneixement.
5. Donar als estudiants pautes per tal de raonar la seva estratègia de resolució de problemes.

MÈTODES DOCENTS:

Es treballarà a partir d'encàrrecs de treball en grup i individualment sota el guiatge del professorat. L'objectiu serà sempre augmentar els coneixements enciclopèdics i desenvolupar un esperit crític davant els textos analitzant els referents culturals. Els encàrrecs de treball aniran acompanyats d'una reflexió sobre la feina feta. Finalment s'haurà de preparar un portafoli que reflecteixi el progrés en l'adquisició de competències.

PROGRAMA:

1. Definició de referents culturals. Traducció i referents culturals.
2. Geografia física i política. Traducció de topònims.
2. Esdeveniments històrics clau. Referències culturals intertextuals.
3. Introducció als recursos econòmics. Aspectes contrastius.
4. Aspectes de la realitat social, política i econòmica. Contrastació de sistemes socials. La realitat darrera del text.
5. Rituals i costums. Traducció de referents culturals.

AVALUACIÓ:

L'avaluació serà contínua i final en base a un portafoli. El portafoli s'anirà preparant durant el quadri-mestre i inclourà una part de reflexió i una part de documentació. La participació activa a les classes també serà avaluada. S'hauran de preparar textos, fer treball de recerca i presentacions.

BIBLIOGRAFIA:

Griesbach, H. *Aktuell und interessant*. München: Langenscheidt, 1990.
Luscher, R. *Deutschland nach der Wende*. München: Verlag für Deutsch, 1994.
www.goethe.de/materialien/landeskunde www.dhm.de/lemo/home.html

Cultura i Civilització Anglosaxones

Els estudiants de Traducció i Interpretació que han cursat o pensen cursar el Seminari de llengua català-anglès o el Seminari de llengua espanyol-anglès **no** poden escollir aquesta assignatura com a lliure elecció.

N1339

Lliure elecció

CRÈDITS UVIC: 4,5

CRÈDITS ECTS: 4

QUADRIMESTRE: Segon

Aquesta assignatura de campus s'imparteix en anglès i en format semipresencial

PROFESSORS/ES: Ronald PUPPO

OBJECTIUS:

- Familiaritzar-se amb aspectes clau de diverses societats angloparlants actuals i les fites cabdals de la civilització i cultura anglosaxona.
- Conèixer algunes de les obres literàries i dels documents polítics més representatius d'aquesta trajectòria.
- Conèixer a grans trets l'evolució de la llengua anglesa i les influències que l'han plasmat.
- Potenciar l'anglès com a llengua vehicular d'estudi.

MÈTODES DOCENTS:

Atesa la gran envergadura dels continguts de l'assignatura, s'hi farà una aproximació temàtica que fa possible: examinar alguns esdeveniments i tendències més rellevants, contemplar-ne els aspectes universals/particulars, i descobrir i/o cultivar un sentit d'apreciació crític no només envers la civilització anglosaxona sinó també envers la pròpia.

PROGRAMA:

- Els Estats Units d'Amèrica, avui
- La República d'Irlanda
- La Gran Bretanya, avui
- Els orígens i el desenvolupament de la civilització anglesa
- L'època de l'Anglès Mitjà. L'Anglaterra dels Tudor i dels Stuart

AVALUACIÓ:

La nota s'obté amb la redacció de quatre (4) exercicis escrits (tres de caràcter individual i un en grup) sobre textos relacionats amb el temari i, a més, l'estudiant realitzarà un examen parcial i un examen final, en cada un dels quals redactarà dos (2) assaigs (350-400 paraules mínim cada assaig).

BIBLIOGRAFIA:

- Bailyn et al. (ed.). *The Great Republic: A History of the American People*. Little, Brown & Co., 1986.
- Kearney, H. *The British Isles: A History of Four Nations*. Cambridge: 1989.
- Hussey, Gemma. *Ireland today: anatomy of a changing state*. Dublin: Townhouse / Viking, 1993.
- May It Please the Court: The most Significant Oral Arguments Made Before the Supreme Court since 1955*. Peter Irons and Stephanie Guitton (ed.). The New Press: 1993.
- Pyles, T. *The Origins and Development of the English Language*. Harcourt, 1972.

Cultura i Civilització Francòfones

Els estudiants de Traducció i Interpretació que han cursat o pensen cursar el Seminari de llengua català-francès o el Seminari de llengua espanyol-francès **no** poden escollir aquesta assignatura com a lliure elecció.

N1359

Lliure elecció

CRÈDITS UVIC: 4,5

CRÈDITS ECTS: 4

QUADRIMESTRE: Segon

Aquesta assignatura de campus s'imparteix en francès i en format semipresencial

PROFESSORS/ES: Claude CARCENAC

OBJECTIUS:

Aquesta assignatura té l'objectiu d'oferir una visió panoràmica actual de França i dels països francòfons. Aquesta aproximació imposa una diversificació dels objectes d'estudi, tant sociològics, com històrics, polítics, etc.

MÈTODES DOCENTS:

El fil conductor està constituït per un recull de textos. Tot i això, segon els interessos de l'alumnat, s'aprofundirà en alguns temes concrets. S'exigirà una participació activa, com també una reflexió pròpia sobre els continguts de l'assignatura.

PROGRAMA:

1. França, la seva organització territorial administrativa i institucional.
Els DOM-TOM.
2. Els personatges històrics convertits en mites.
3. La llengua com a element d'unió i d'expressió. La francofonia.
4. Els grans debats de la França d'avui dia.

AVALUACIÓ:

Durant el curs, cada estudiant participarà en una exposició oral que constituirà el 40% de la nota final. El 60% restant resultarà de l'examen escrit final que avaluarà els coneixements adquirits durant el semestre.

BIBLIOGRAFIA:

- Fauré Christine *Mai 68, jour et nuit*, Découvertes Gallimard, 1998.
- Gillieth, Pierre B.A-B.A *Gaulois*, Pardès, 2005.
- Hagège, C. *Le souffle de la langue. Voies et destins des parlers d'Europe*. París: Odile Jacob, 1992.
- Julaud, Jean-Joseph *L'Histoire de France pour les Nuls*, First édition. 2004.
- L'état de la France*, édition 2005-2006, Paris: La Découverte, 2005.
- Mauchamp, Nelly. *La France de toujours*, Cle International, 1987.
- Monnerie, A. *La France aux cents visages*, FLE, 1996.
- «Napoléon et son mythe. Vérités et mensonges» *Notre Histoire* n° 218, février 2004.
- Pastoureau, Michel, *Les emblèmes de la France*, Editions Bonneton, 1998.
- Rémond, R. *Introduction à l'histoire de notre temps*. 3 vol. Points Histoire. París: Seuil, 1974.
- Ross, Steele, *Civilisation progressive du français*, Cle International, 2002.
- «France 2005. Portrait d'une société» *Sciences Humaines*, n° 50 septembre-octobre 2005.
- Walter, H. *Le français dans tous les sens*. París: Robert Laffont, 1988.