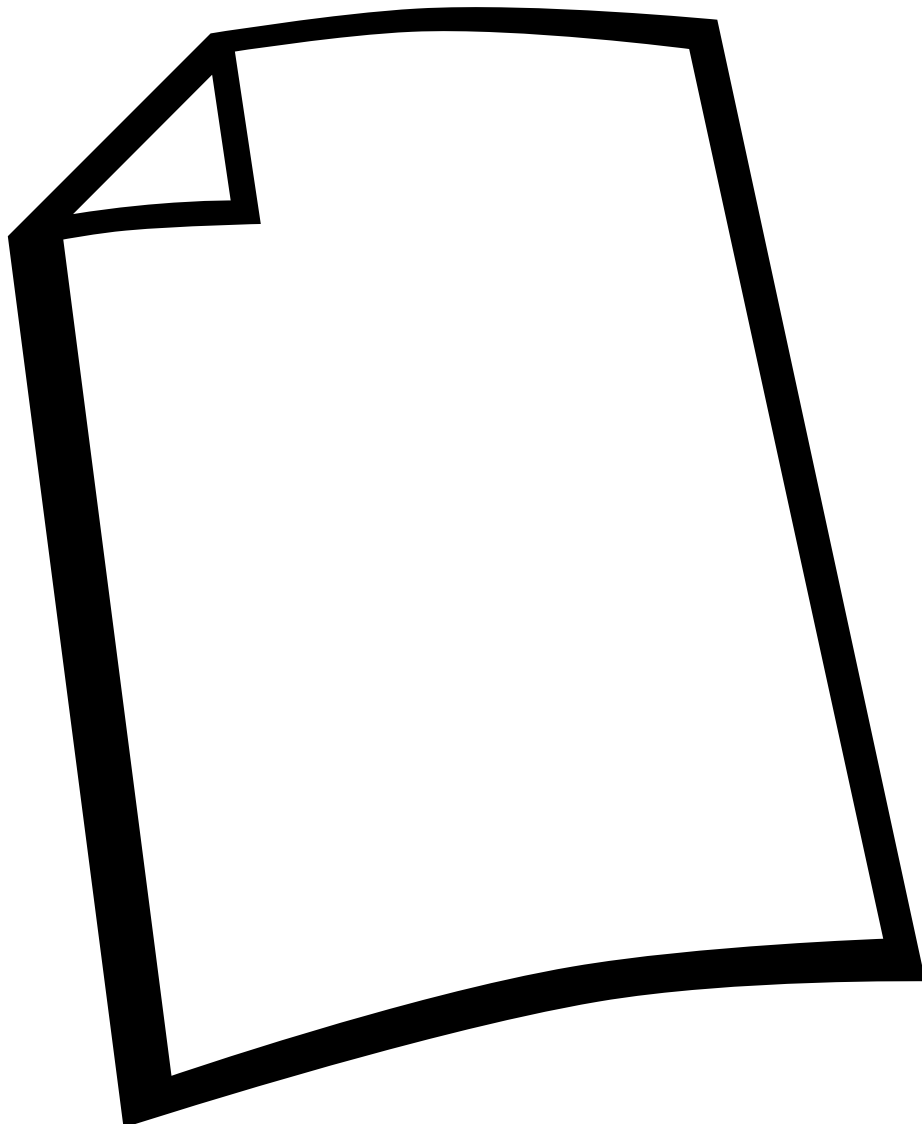


UVIC

GUIA DE
L'ESTUDIANT
2011-2012

FACULTAT DE CIÈNCIES DE LA SALUT I EL BENESTAR

**DIPLOMATURA DE NUTRICIÓ
HUMANA I DIETÈTICA**



ÍNDEX

La Facultat de Ciències de la Salut i el Benestar	3
Estructura	3
Òrgans de Govern i Responsables d'Àrees Funcionals del Centre	3
Calendari acadèmic	5
Organització de l'ensenyament	6
Presentació i Objectius	6
Pla d'Estudis Diplomatura	6
Ordenació temporal de l'ensenyament	7
Oferta d'assignatures optatives	7
Assignatures de lliure elecció	8
Crèdits de Lliure Elecció	8
Pràctiques Clíniques	9
Metodologia de treball	9
Assignatures troncal i obligatòries de 3r curs	10
Dietoteràpia	10
Toxicologia i Higiene Alimentària	13
Educació per a la Salut	16
Legislació Alimentària	18
Tecnologia Culinària	21
Economia i Gestió Alimentària	23
Assignatures Optatives	25
Publicitat i Salut	25
Nutrició Enteral i Parenteral	27
Alimentació en Grups amb Necessitats Especials	38
Programes d'Intervenció: Obesitat	30
Restauració i Creativitat	33
Programes d'Intervenció: Diabetis	35
Assignatures de lliure elecció	36
Dietoteràpia Infantil	36
Assignatures de Campus	38
Aula de Cant Coral I i II	38
Creació d'Empreses	40
Aula de Teatre I i II	42
Dones en el segle XXI: Una Visió Interdisciplinària	43
Història de la Ciència: Ciència, Tecnologia i Societat	45
Cultura i Civilització Anglosaxones	46
Cultura i Civilització Francòfones	47

LA FACULTAT DE CIÈNCIES DE LA SALUT I EL BENESTAR

Estructura

La Facultat de Ciències de la Salut i el Benestar de la Universitat de Vic és una 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 les següents titulacions homologades:

- Diplomatura de Nutrició Humana i Dietètica (en extinció)
- Grau en Infermeria
- Grau en Fisioteràpia
- Grau en Teràpia Ocupacional
- Grau en Nutrició Humana i Dietètica
- Grau en Treball Social
- Màster en Envel·liment Actiu: Bases per a una Atenció Integrada
- Doctorat de Salut, Benestar i Qualitat de Vida

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

- Salut i Alimentació Comunitàries
- Benestar i Participació Social
- Rehabilitació Física i Funcional

Òrgans de Govern i Responsables d'Àrees Funcionals del Centre

Els òrgans de govern unipersonals de la Facultat són: degana, cap d'estudis, coordinadors d'ensenyament, coordinadora del programa de doctorat, directors de departament i coordinadors d'àrees funcionals.

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

Equip directiu

L'equip directiu de la Facultat està compost pels següents membres:

Degana: Margarida Pla

Cap d'estudis: M. Pilar Turón

Directora del Departament de Salut i Alimentació Comunitàries: Ester Busquets

Directora del Departament de Benestar i Participació Social: Teresa Lleopart

Director del Departament de Rehabilitació Física i Funcional: a determinar

Coordinadora de l'ensenyament d'Infermeria: Eva Cirera
Coordinador de l'ensenyament de Fisioteràpia: Marc Vidal
Coordinadora de l'ensenyament de Teràpia Ocupacional: Laura Vidaña
Coordinadora de l'ensenyament de Nutrició Humana i Dietètica: Miriam Torres
Coordinador de l'ensenyament de Treball Social: Jordi Rustullet
Delegada per a la Recerca/Coordinadora del Doctorat de Salut, Benestar i Qualitat de Vida: Ester Goutan
Coordinadora de Formació Continuada: Montserrat Lorenzo
Coordinadora de Pràctiques: M. Carme Raurell
Coordinadora Acadèmica de Relacions Internacionals i Mobilitat: Carme Crivillés

Consell de Direcció de Centre

És l'òrgan col·legiat de govern de la Facultat.

Està constituït per:

- La degana de la Facultat, que el presideix.
- La cap d'estudis
- Els coordinadors d'ensenyament
- Els directors de departament
- Els coordinadors d'àrees funcionals.

Claustre de Centre

Està constituït per:

- La degana de la Facultat, que el presideix.
- La resta de professorat amb dedicació a la Facultat.
- El personal no docent adscrit a la Facultat.
- Un representant dels estudiants.

Personal no docent

Secretaria de Centre: Miquel Àngel Palomo
Montserrat Rosell
Paquita Tubau
Elisabet Ylla

Secretaria Acadèmica: Maite Parés

CALENDARI ACADÈMIC

Començament del curs:

19 de setembre de 2011

Docència del 1r semestre:

del 19 de setembre de 2011 fins al 3 de febrer de 2012

Avaluació de 1r semestre:

del 6 de febrer al 24 de febrer de 2012

Docència del 2n semestre:

del 27 de febrer a l'1 de juny de 2012

Avaluació del 2n semestre

del 4 de juny al 22 de juny de 2012

Períodes de pràctiques:

3r curs grup 1: del 27 de febrer al 30 de març de 2012

3r curs grup 2: del 10 d'abril a l'11 de maig de 2012

Dies festius:

Dimecres 12 d'octubre de 2011 - El Pilar

Dissabte 29 d'octubre de 2011 - No lectiu

Dilluns 31 d'octubre de 2011 - Pont

Dimarts 1 de novembre de 2011 - Tots Sants

Dimarts 6 de desembre de 2011 - La Constitució

Dijous 8 de desembre de 2011 - La Puríssima

Divendres 9 de desembre de 2011 - Pont

Dissabte 10 de desembre de 2011 - No lectiu

Dissabte 7 de gener de 2012 - No lectiu

Dilluns 23 d'abril de 2012 - Sant Jordi

Dimarts 1 de maig de 2012 - Festa del treball

Dilluns 28 de maig de 2012 - Segona Pasqua (festa local pendent d'aprovació)

Dijous 5 de juliol de 2012 - Festa Major (festa local)

Divendres 7 de juliol de 2012 - Pont

Dimarts 11 de setembre de 2012 - Diada Nacional

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

Vacances de Nadal:

Del 24 de desembre de 2011 al 6 de gener de 2012, inclosos

Vacances de Setmana Santa:

Del 2 al 9 d'abril de 2012, 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. La titulació permet desenvolupar 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 la Facultat de Ciències de la Salut i el Benestar 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 semestrals i assignatures anuals.

Ordenació temporal de l'ensenyament

TERCER CURS

Assignatures Anuals	Crèdits
Dietoteràpia (Dt)	10,5
Toxicologia i Higiene Alimentària (THA)	10,5

Assignatures semestrals	Crèdits
Educació per a la Salut (EpS)	4,5
Legislació Alimentària (LE)	4,5
Tecnologia Culinària (TC)	6,5
Economia i Gestió Alimentària (EGA)	5,5

Oferta d'Assignatures Optatives

Les assignatures optatives que ofereix la Facultat per al curs 2011-2012 són les següents:

TERCER CURS

Assignatures	Crèdits
Alimentació en Grups amb Necessitats Especials (AGNE)	6
Restauració i Creativitat (RC)	6
Nutrició Enteral i Parenteral (NEP)	6
Programes d'Intervenció. Obesitat (PI.O)	6
Programes d'Intervenció. Diabetis (PI.D)	6
Publicitat i Salut (PS)	6

Oferta d'Assignatures de lliure elecció

Les assignatures de lliure elecció que ofereix la Facultat per al curs 2011-2012 són les següents:

Assignatures 3r Semestre	Crèdits
Teràpies Complementàries (TC)	6
Anglès per a les Ciències de la Salut a Europa (A)	4,5
Dietoteràpia Infantil (DI)	4,5
Elaboració de Projectes (EP)	4,5

Crèdits recomanats a cursar entre assignatures optatives i lliure elecció

3r curs: 28,5

Reconeixement de crèdits de lliure elecció

Per al reconeixement de crèdits de lliure elecció, vegeu la normativa acadèmica de la UVic o consulteu amb el cap d'estudis.

Pràctiques clíniques

Recomanació per als estudiants de la Facultat de Ciències de la Salut i el Benestar

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 la Facultat.
- 4.- Els incompliments d'horaris sense coneixement de la Facultat 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 la Facultat, 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 respon-

sable 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 la Facultat

En l'exercici de les pràctiques és obligatori l'ús de l'uniforme oficial de la Facultat, 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

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

ASSIGNATURES TRONCALS I OBLIGATÒRIES DE 3R CURS

Dietoteràpia

Crèdits: 10,5

Annual

OBJECTIUS

- Interpretar tots els elements de la història clínica.
- Realitzar la valoració de l'estat nutricional del pacient i identificar situacions de risc nutricional.
- Conèixer i adquirir habilitat en el maneig de la metodologia de càlcul dels requeriments energèticonutricionals segons patologies.
- Establir el diagnòstic dietètic.
- Saber planificar la intervenció dietèticonutricional segons diferents patologies.
- Avaluar la intervenció dietètica i planificar el seguiment i l'alta del pacient.
- Transmetre de forma clara i entenedora la dieta i les recomanacions alimentàries a cada pacient segons la patologia.
- Analitzar i valorar la necessitat de suplementació nutricional o nutrició artificial i planificar-ne l'administració.
- Organitzar 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 energèticonutricionals segons la patologia.
3. Dietes hospitalàries:
 - 3.1. Planificació del manual de dietes hospitalàries. Unificació de dietes.
 - 3.2. Dietes basals.
 - 3.3. Dietes terapèutiques: qualitatives i quantitatives, consistència modificada, progressives, específiques per a patologies.
 - 3.4. Dietes per a 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 alimentàries:
 - 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 energètic-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: fibrosis 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.
- Resolució de casos clínics: planificació de dietes i recomanacions alimentàries per a 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. L'estada pràctica es fa en horari de matí.

AVALUACIÓ

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

Continguts teòrics:

- Un examen alliberador de matèria que es farà pel febrer i s'haurà de superar amb una puntuació igual o superior a 7.
- Un examen final al juny (50% de la nota final de l'assignatura). Aquells qui no hagin alliberat matèria pel febrer s'examinaran de tots els continguts teòrics i pràctics del curs, en canvi, els qui hagin alliberat matèria pel febrer només s'examinaran dels continguts teòrics i pràctics que corresponguin al segon quadrimestre i la nota final resultarà de la mitjana dels dos exàmens.

Continguts pràctics:

Hi haurà dos tipus d'exercicis pràctics (10% de la nota final de l'assignatura):

1r semestre: resolució de casos pràctics basats en la teoria donada a classe.

2n semestre: l'assistència a les classes on es treballaran els continguts pràctics serà obligatòria i valdrà 0,1 punts de la nota de casos.

Estades pràctiques (40% de la nota final de l'assignatura):

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

- Valoració de l'alumne per part del tutor de pràctiques (40% de la nota de pràctiques).
- Treball de pràctiques (60% de la nota de pràctiques).

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

BIBLIOGRAFIA

- Muñoz, M.; Aranceta, J.; García-Jalón, I. (2004). *Nutrición aplicada y dietoterapia*. 2a ed. Pamplona: Eunsa.
- Martínez Hernández, A.; Astiasarán Nachía, I.; Muñoz Horinillos, M.; Cuervo Zapatel, M. (2004). *Alimentación Hospitalaria*. I Fundamentos. Madrid: Díaz de Santos.
- Cuervo Zapatel, M.; Ruiz de las Heras de la Hera, A. (2004). *Alimentación Hospitalaria*. 2 Dietas Hospitalarias. Madrid: Díaz de Santos.
- Mataix Verdú, J. (2002). *Nutrición y alimentación humana*. Madrid: Ergon.
- Celaya Pérez, S. (1998). *Tratado de Nutrición Artificial*. Madrid: Aula Médica.
- Alpers, D.H.; Clouse, R.E.; Stenson, W.F. (1990). *Manual de Terapéutica Nutricional*. Barcelona: Salvat.
- Gil Hernández, A. (2005). *Tratado de nutrición*. Madrid: Acción Médica.
- Cervera, P.; Clapés, J.; Rigolfas, R. (2004). *Alimentación y Dietoterapia: nutrición aplicada en la salud y la enfermedad*. 4ª ed. Madrid: McGraw-Hill/Interamericana.
- Shils, M.E.; Olson, J.A.; Shike, M.; Ross, A.K. (2002). *Nutrición en salud y enfermedad*. 9 ed.: Mèxic: McGraw-Hill/Interamericana.
- León M, Celaya S. (2001). *Manual de recomendaciones nutricionales al alta hospitalaria*. Madrid: You&Us.
- Sociedad española de Nutrición Comunitaria. SENC. (2001). *Guías Alimentarias para la Población Española*. Madrid: IM&C.
- L. Kathleen Mahan; S. Escott-Stump. (2001). *Nutrición y dietoterapia de Krause*. 10a ed. Mèxic: McGraw-Hill Interamericana.
- American Dietetic Association. (1996). *Manual of Clinical dietetics*. 5ª ed. Chicago: American Dietetic Association.
- Tojo, R.; Caballero, B.; Abeleira Pazos, M. (2001). *Tratado de nutrición pediátrica*. Barcelona: Doyma.
- Pagana, K.D.; Pagana, T.J. (2008). *Guía de pruebas diagnósticas y de laboratorio*. 8ª ed. Barcelona: Elsevier.

Els professors recomanaran bibliografia específica al llarg del curs.

Toxicologia i Higiene Alimentària

Crèdits: 10,5

Anual

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

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

CONTINGUTS:

1. Toxicologia i higiene alimentària general:

- 1.1. Concepte.
- 1.2. Epidemiologia de les infeccions i intoxicacions alimentàries.
- 1.3. Principis de toxicologia.
- 1.4. Tòxics naturals presents en els aliments.
- 1.5. Tòxics formats durant el processat dels aliments.
- 1.6. Contaminació abiòtica en els aliments.
- 1.7. Contaminació biòtica en els aliments.
- 1.8. Intoxicacions alimentàries d'origen bacterià.
- 1.9. Intoxicacions alimentàries d'origen fúngic.
- 1.10. Infeccions alimentàries d'etiologia bacteriana.
- 1.11. Infeccions alimentàries d'etiologia vírica.
- 1.12. Zoonosis alimentàries transmises 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 higiènics dels aliments precuinats i preparats.
- 2.15. Aspectes higiènics dels aliments conservats per l'acció de la calor: conserves i semiconserves.
- 2.16. Estudi higiènic dels aliments especials.

PRÀCTIQUES:

- 1.- Control de l'eficàcia de la neteja i desinfecció de superfícies, equips, establiments i utensilis alimentaris. Valoració de l'activitat germicida de desinfectants químics.
- 2.- Detecció de residus d'antibiòtics en carn (mètode de 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:

Instruments 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

Quadrimestral

OBJECTIUS:

Al finalitzar el programa, l'estudiant de NHD serà capaç de:

- Recordar la importància de la Funció Docent en la seva professió
- Comprendre el paper que juga l'EpS en diferents àmbits socials i sanitaris
- Aplicar els coneixements de l'EpS a situacions quotidianes
- Analitzar textos, casos i altres materials d'EpS
- Integrar coneixements i experiències d'aprenentatges diversos
- Valorar els processos i els efectes de l'EpS en la pràctica de la NHD
- Interioritzar models i projectes pràctics d'EpS.

CONTINGUTS:

Mòdul 1: Docència en NHD.

- Procés d'Ensenyament-Aprenentatge.
- Subjectes i objectes educatius
- Principis d'Aprenentatge
- Modalitats i Estils docents
- Rol i aptituds del docent

Mòdul 2: Educació per a la Salut i NHD.

- Definicions d'EpS
- Teories, models i institucions.
- EpS Formal, No formal i Informal.
- Rol EpS

Mòdul 3: Planificació de l'EpS o sistematització de l'educació.

- Planificació de l'EpS o sistematització de l'educació
- Identificació del grup diana.
- Instruments per conèixer'l
- Diagnòstic educacional
- Objectius educatius
- Continguts i activitats
- Mètodes educatius
- Avaluació en NHD-EpS

Mòdul 4: Àmbits d'intervenció i d'acció en Educació Sanitària.

- EpS individual
- EpS Grupal
- EpS Col·lectiva i *Mass Media*

AVALUACIÓ:

- a) Avaluació de procés (30%)
- b) Avaluació de resultats (70%)

BIBLIOGRAFIA:

Abbat, FR. *Enseñar a aprender mejor*. OMS. Ginebra, 1993.

Álvarez, R. *Educación para la salud. Manual Moderno*. México, 2005.

Antó, JM. "L'avaluació de l'educació sanitària". *Gazeta Sanitària*. Sèrie Monografies. 3 maig 1985.

- Alimentació i nutrició*. Col. Quaderns d'educació a l'escola. Dep. d'Ensenyament. Generalitat de Catalunya, 1994.
- Bruner, J. *La educación, puerta de la cultura*. Madrid: Visor, 1997.
- Castell, E. *Grupos de formación y educación para la salud*. Barcelona: PPU, 1988.
- Clèries, X. *La Comunicación. Una competencia esencial para los profesionales de la salud*. Barcelona: Elsevier/Masson, 2006
- Consejo nutricional y alimentario*. Barcelona: Medi Clínica, 1994.
- Degeling, D; Hall, J; Haw, P. *Evaluación en promoción de la salud*. Barcelona: SG/Masson, 1993
- Del Rey, J. *Como cuidar la salud. Su educación y promoción*. Madrid: Harcourt Brace, 1998
- Delors et al, *Hi ha un tresor amat a dins*. Barcelona: Unesco, 1996.
- FAO. *Guía metodológica de comunicación social en nutrición*, 1996.
- Frías, A. *Salud pública y educación para la salud*. Barcelona: Masson, 2000
- 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.
- Morín, E. *Els set coneixements necessaris per a l'educació del futur*. Barcelona: Centre Unesco de Catalunya, 2000.
- OMS. *Educación para la Salud*. OMS. Ginebra, 1989
- Perea, R. (dir.) *Educación para la salud. Reto de nuestro tiempo*. Madrid: Díaz de Santos, 2004.
- Rochon, A. *Educación para la Salud*. Barcelona: Masson, 1991.
- 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 Autors: La educación de adultos por metodología no formal. Educar, Bellaterra, núm. 1. 1982, pp.49-60. Barcelona: Ceac, 1992.
- Schön, D.A. *La formación de profesionales reflexivos. Hacia un nuevo diseño de la enseñanza y el aprendizaje en las profesiones*. Madrid: Paidós. Ministerio de Educación y Ciencia, 1994.
- Serrano, M.I. *Educación para la salud y participación comunitaria*. Madrid: Díaz de Santos, 1990.
- Serrano, M.I. (coord-ed.) *La Educación para la Salud del siglo XXI. Comunicación y salud*. Madrid: Díaz de Santos, 1998
- Tomàs i Foch, M. *Temes bàsics d'organització i gestió d'institucions d'educació no formal*. Bellaterra: UAB, Servei de Publicacions, 1997.
- Trilla, J. *Otras educaciones*. Anthropos. Universitat Pedagógica, 1993.
- Unesco. *Informe mundial sobre la educación*, 1995.

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

Quadrimestral

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 Etiquetat, 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:

Instrumentes 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:

- 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).

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

Quadrimestral

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

1. Conegui els diferents sistemes de restauració col·lectiva.
2. Conegui les diferents tècniques culinàries aplicables en l'alimentació en base a la gastronomia tradicional i actual.
3. Analitzi les transformacions que sofreixen els aliments deguts a la cocció.
4. Utilitzi les tècniques culinàries adequades en la planificació de menús i dietes en cas de salut i patologia.
5. Confeccioni planificacions de menús adequats a diferents col·lectivitats, adaptats als diferents grups d'edats, patologies, tenint en compte els factors que influeixen en la seva alimentació.

CONTINGUTS TEÒRICS:

1. Introducció a la tecnologia culinària.
 - 1.1. Conceptes i objectius de la ciència de la tecnologia culinària.
 - 1.2. Terminologia culinària.
 - 1.3. Evolució de la restauració.
2. Sistemes de restauració col·lectiva. L'espai culinari.
3. Operacions i processos de la tecnologia culinària.
 - 3.1. Operacions culinàries a temperatura ambient.
 - 3.2. Processos culinàries amb aplicació de calor.
 - 3.2.1. Generalitats sobre els processos de cocció.
 - 3.2.2. Tipus de coccions: en medi no líquid, en medi gras, en medi aquós, mixtes i especials.
 - 3.3. Canvis en els aliments deguts a la manipulació i cocció.
4. Sistemes de conservació.
5. La qualitat tecnològica alimentària.
 - 5.1. La qualitat en els plats cuinats.
 - 5.2. Aspectes nutritius, sensorials i higienicosanitaris de la qualitat.

CONTINGUTS PRÀCTICS:

1. Espècies, herbes aromàtiques i altres condiments.
2. El cuinat dels aliments a través de tècniques en medi sec i gras
3. El cuinat dels aliments a través de tècniques en medi líquid
4. El cuinat dels aliments a través de tècniques especials: buit, microones.
5. El cuinat dels aliments a través de tècniques mixtes
6. Cuina sense gluten
7. Les textures
8. Salses i adaptacions adequades en situacions concretes.
9. La conservació dels aliments.

AVALUACIÓ:

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

- Una prova escrita que representarà el 60% de la nota.
- Elaboració d'exercicis al llarg de l'assignatura que representarà un 20% 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:

- Robouchon J, dir. *Larousse gastronomique en español*. Larousse: Barcelona, 2007.
- Wright, J.; Treuillé, E. *Guía completa de las técnicas culinarias*. Barcelona: Blume, 2006.
- This, H. *Cacerolas y tubos de ensayo*. Saragossa: Acribia, 2005.
- This, H. *Tratado elemental de cocina*. Saragossa: Acribia, 2005.
- Coenders A. *Química culinaria. Estudio de lo que les sucede a los alimentos antes, durante y después de cocinados*. Saragossa: Acribia, segona edició: 2004.
- Barham, P. *La cocina y la ciencia*. Saragossa: Acribia, 2003.
- Anchía, A.; Martínez, JA. *Alimentos: composición y propiedades*. Madrid: McGraw-Hill Interamericana, 2003.
- Araluce, M. *Empresas de restauración alimentaria. Un sistema de gestión global*. Madrid: Díaz de Santos, 2001.
- Aranceta, J. *Nutrición Comunitaria*. Masson: Barcelona, 2001.
- Bello Gutiérrez, J. *Ciencia bromatológica: principios generales de los alimentos*. Madrid; Díaz de Santos, 2000.
- Kinton, R.; Ceserani V.; Foskett, D. *Teoría del catering*. Saragossa: Acribia, 2000.
- Sala, Y.; Montanés, J.; Reixach, M. *Restauración colectiva. planificación de instalaciones, locales y equipamientos*. Barcelona: Masson, 1999.
- Bello Gutiérrez, J. *Ciencia y tecnología culinaria*. Madrid: Díaz de Santos, 1998.
- Bello Gutiérrez, J. *Tablas de composición para platos cocinados*. Madrid: Díaz de Santos, 1998.
- Cano, M.; Jiménez, S.; Ramírez. *Cocina. Actividades*. Madrid: McGraw-Hill / Interamericana, 1997.
- This, H. *Los secretos de los pucheros*. Saragossa: Acribia, 1996.

Economia i Gestió Alimentària

Crèdits: 6

Quadrimestral

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 práctica*. Barcelona: Gestió 2000, 1991.

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

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

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

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

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

ASSIGNATURES OPTATIVES

Publicitat i Salut

Crèdits: 6

Quatrimestral

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:

Temes bloc teòric:

1. Màrqueting, comunicació, publicitat i relacions públiques
2. Concepte de marca i creació. Imatge i identitat de marca
3. La campanya publicitària. Objectius i públic objectiu
4. Lestratègia creativa
5. Lestratègia de mitjans
6. L'anunciant publicitari i l'agència de publicitat. El brífling
7. Efectes de la comunicació publicitària sobre el consumidor
8. La promoció de vendes
9. El merchandising i el packaging

Pràctiques audiovisuals:

1. Creació de guions.
2. Realització d'una falca radiofònica.
3. Llenguatge audiovisual.
4. Pràctiques de rodatge.
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).

L'altre 30% correspondrà a la realització d'un spot televisiu (guió tècnic, *story board*, rodatge i editatge).

Per superar l'assignatura cal haver aprovat, separatament, la part de teoria i les pràctiques audiovisuals.

BIBLIOGRAFIA:

- Baró, M.J. *La publicidad il·lícita i la defensa dels consumidors*. Barcelona: Centre d'Investigació de la Comunicació, 1993.
- Bassat, Lluís. *El libro rojo de la publicidad. Ideas que mueven montañas*. Barcelona: Plaza & Janés, 2002.
- Bigné, J. Enrique. *Promoción comercial: un enfoque integrado*. Madrid: ESIC, 2003.
- Carrillo, M.V., *Publicidad y anorexia. Influencia de la publicidad y otros factores en los TCA*. Madrid: Ediciones Ciencias Sociales, 2002.
- Castellblanque, Mariano. *Estructura de la actividad publicitaria*. Barcelona: Paidós, 2001.
- Díez de Castro, E. C.; Martín Armario, E. *Planificación publicitaria*. Piràmide, 1999.
- Ferrer, J. *Per a una didàctica del vídeo*. Barcelona: Dp. Ensenyament GENCAT, 1990.
- García Uceda, Mariola. *Las claves de la publicidad*. Madrid: ESIC, 2001.
- Grunig, James; Hunt, Todd. *Dirección de relaciones públicas*. Barcelona: Gestión 2000, 2000.
- Herreros Arconada, Mario. *La publicitat. Fonaments de la comunicació publicitària*. Barcelona: Pòrtic, 2000.
- Herreros Arconada, Mario: *La publicitat. Fonaments de la comunicació publicitària*. Barcelona: Pòrtic Media, 2000.
- Ortega, Enrique. *La comunicación publicitaria*. Madrid: Piràmide, 1997.
- Seitel, Fraser. *Teoría y Práctica de las Relaciones Públicas*. Madrid: Prentice Hall, 2002.

Nutrició Enteral i Parenteral

Crèdits: 6

Quadrimestral

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 Especials

Crèdits: 6

Quadrimestral

OBJECTIUS:

- 1- Conèixer els aspectes socials i culturals que tenen a veure amb el procés d'envelliment.
- 2- Delimitar els estereotips que envolten el fenomen de la vellesa a la nostra societat i desmitificar-los.
- 3- Saber quines són les representacions socials de la malaltia del càncer i la seva evolució al llarg dels anys.
- 4- Determinar les diferents situacions en què el/la nutricionista es pot trobar davant d'un malalt de càncer.
- 5- Identificar els requeriments nutricionals dels pacients que es troben en l'etapa de la vellesa.
- 6- Identificar els requeriments nutricionals dels pacients amb oncologia.
- 7- Planificar correctament la intervenció dietètica en aquests grups.
- 8- Conèixer les línies de recerca en dietètica i nutrició 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'altra 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 en aquest col·lectiu.
- 1.7- Resolució de casos problemes en diferents situacions de la vellesa.
- 1.8- Elaboració de consells dietètics específics per aquesta població.

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 en aquest tipus de patologies.
- 2.7- Resolució de casos problemes en diferents tipus de càncers.
- 2.8- Elaboració de consells dietètics específics per aquestes patologies i la simptomatologia comuna.

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 | 40% |
| - Realització d'una prova escrita (preguntes de reconeixement i resolució de cas pràctic) | 60% |

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

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

- Serra Magem Ll.; Aranceta Bartrina, J. *Nutrición y salud pública*. 2ª edició: Masson, 2006.
- Gil Hernández, A. *Tratado de nutrición*. Ed: Acción Médica, 2005.
- Departament de Benestar Social. *Llibre Blanc de la gent gran amb dependència*. Barcelona: Generalitat de Catalunya, 2002.
- 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, 2008.
- Altarriba, F.X. *Gerontología. Aspectos biopsicosociales del proceso de envejecer*. Barcelona: Marcombo, 1992.
- Bazo, M.T. *La sociedad anciana*. Madrid: CISS, Siglo XXI, 1990.

Programes d'Intervenció: Obesitat

Crèdits: 6

Quadrimestral

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

1. Conegui la fisiopatologia de l'obesitat com a entitat patològica multidisciplinària
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. Manca 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

Quadrimestral

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. Aprementatge 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

Quadrimestral

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

Dietoteràpia Infantil

Crèdits: 4.5

Quadrimestral

OBJECTIUS:

- Adquirir els conceptes genèrics de la nutrició infantil.
- Conèixer el fonament de les patologies amb implicació nutricional.
- Planificar 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 de l'estat nutricional.

2. Dietoteràpia infantil:

- 2.1. Dietoteràpia en el nen prematur.
- 2.2. Dietoteràpia en les dislipèmies.
- 2.3. Dietoteràpia de la hipertensió arterial infantil.
- 2.4. Dietoteràpia de l'obesitat.
- 2.5. Dietoteràpia de la diabetis mellitus.
- 2.6. Dietoteràpia de l'aparell digestiu.
- 2.7. Al·lèrgies i intoleràncies alimentàries.
- 2.8. Dietoteràpia de la malaltia renal.
- 2.9. Errors congènits del metabolisme.
- 2.10. Fibrosi quística.
- 2.11. VIH.
- 2.12. Oncologia
- 2.13. Dietes cetògenes.

AVALUACIÓ:

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

Assistència i participació a classe.

Instrumentes 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:

- Recomendaciones nutricionales y dietéticas al alta hospitalaria en pediatría* (2007). Ed. Glosa.
- American Dietetic Association (2006). *Manual of clinical dietetic*. Chicago: American Dietetic Association.
- Brown, J. (2006). *Nutrición en las diferentes etapas de la vida*. Mèxic: McGraw-Hill.

- Bowling, T. (2006). *Apoyo nutricional para niños y adultos*. Mèxic: McGraw-Hill.
- Illan, M.; Pi, M.; Reixach, M. CESNID (2001). *L'alimentació de la mare i els nens petits*. Barcelona: Pòrtic.
- Hernández, M. (2001). *Alimentación infantil*. Madrid: Díaz de Santos.
- Kathee, L.; Escott, D. (2000). *Nutrición y dietoterapia de Krause*. Mèxic: McGraw-Hill.
- Salas, J.; Bonada, A.; Trallero, R.; Saló, M.E. (2000). *Nutrición y dietética clínica*. Barcelona: Doyma.
- Serra, Ll.; Aranceta, J. (2006). *Nutrición y salud pública*. Barcelona: Masson.
- Tojo, R. (2001). *Tratado de nutrición pediátrica*. Barcelona: Doyma.
- Pagana, K.D.; Pagana, T.J. (2008). *Guía de pruebas diagnósticas y de laboratorio*. 8ª ed. Barcelona: Elsevier.

ASSIGNATURES DE CAMPUS

Aula de Cant Coral I i II

D/L 5249

Crèdits: 3 + 3. Lliure elecció

Profesor: 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 acreixement de la veu pròpia i del conjunt de veus, i de les més altes i més subtils capacitats auditives.

OBJECTIUS:

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

HORARI: Dilluns i dimecres de 13 a 15 h.

PROFESSORES: Alejandra ARAMAYO i Anna PÉREZ

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.

Aula de Teatre I i II

D/X 109

CRÈDITS: 3+3. Lliure Elecció

PROFESSORA: Eva MARICHALAR i FREIXA

QUADRIMESTRE: Primer

HORARI: de 15 a 17 h (dilluns i dimecres) a l'Aula Polivalent

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 14 a 15 h.

PROFESSORAT COL·LABORADOR:

El professorat d'aquesta assignatura pertany al Centre d'Estudis Interdisciplinari de la Dona de la Universitat de Vic (CEID) i de la Càtedra UNESCO Dones, Desenvolupament i Cultura.

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. Les dones en el nostre segle
 - a. Reflexió des de la perspectiva de l'ètica sobre la igualtat de les dones en el segle XXI.
2. Història de les dones.
 - a. Introducció al desenvolupament sociohistòric dels conceptes fonamentals.
 - b. Els estudis de gènere més enllà de la desigualtat-desenvolupament (masculinitat, diversitat sexual, noves formes de família, etc.)
3. Debats dels moviments feministes
 - a. Els moviments feministes al llarg de la història: lliberal, social, radical...
 - b. El debat dels moviments feministes: família, alliberament sexual, violència.
 - c. El lloc de la dona en el context social i en l'ordre familiar: religió, cultura, ciència.
4. Introducció a la relació entre religió i determinació del lloc de la dona.
 - a. Aproximació a les diferències entre mites, creences i ciència en la reproducció i la seva relació amb el lloc de la dona en l'ordre familiar.
 - b. La vida de la dona en els països en vies de desenvolupament: experiències de l'Àfrica i l'Amèrica Llatina.
5. Polítiques de gènere en els diferents àmbits
 - a. Polítiques d'igualtat dels organismes internacionals governamentals i no governamentals.
 - b. Tipologia de polítiques: igualtat formal, igualtat d'oportunitats, igualtat de drets i deures, acció positiva...
 - c. Àmbits de concreció d'aquestes polítiques: mercat laboral, educatiu, salut, urbanisme, etc.
6. Les polítiques actuals en el camp de l'educació.
 - a. Sistemes educatius i la construcció del gènere.
 - b. Salut i dona. La dona cuidadora.
 - c. Relació entre gènere i disciplines científiques.
7. La dona en el món de la literatura, el cinema i l'art
 - a. Les narratives i la dona.
 - b. La representació de la dona al cinema i a la pintura.

BIBLIOGRAFIA:

- Bock, Gisela. *La mujer en la historia de Europa*. Barcelona: Crítica, 2001.
- Borderias, C.; Carraso, C.; Alemany, C. *Las mujeres y e trabajo: rupturas conceptuales*. Barcelona: Icaria, 1994.
- Bornay, E. *Las hijas de Lilith*. Madrid: Cátedra, 1990.
- Camps, Victoria. *El siglo de las mujeres*. Madrid: Cátedra, 1998.
- Diversos autors. *Mujer y educación. Educar para la igualdad, educar desde la diferencia*. Barcelona: Graó, 2002.
- Diversos autors. *El feminisme com a mirall a l'escola*. Barcelona: ICE, 1999.
- Duran, M.A. *Mujer, trabajo y salud*. Madrid: Trotta, 1992.
- Einsentein, Z. *Patriarcado capitalista y feminismo socialista*. Mèxic: Siglo XXI, 1980.
- Fernández, A. M. "Orden simbólico. ¿Orden político?" *Revista Zona Erógena*. Buenos Aires, maig de 1999.
- Nash, M. *Mujeres en el mundo: Historia, retos y movimientos*. Madrid: Alianza, 2004.
- Fus, D. *En essència. Feminisme, naturalesa i diferencia*. Vic: Eumo Editorial, 2000.
- Godayol, Pilar (ed.) *Catalanes del XX*. Vic: Eumo Editorial, 2006.
- Heritière, F. *Masculino, femenino. El pensamiento de la diferencia*. Barcelona: Ariel, 2002.
- Morant, Isabel. (ed.) *Historia de las mujeres en España y América Latina*. Madrid: Cátedra, 2005.
- Sauret, T.; Quiles, A. (ed) *Luchas de género en la historia a través de la imagen*. Diputación de Málaga, 2002.
- Showstach, A. (ed.) *Las mujeres y el estado*. Madrid: Vindicación Feminista, 1987.

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 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. Paris: 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*. Paris: Robert Laffont, 1988.