

GUÍA DEL ESTUDIANTE **2025-2026**

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD Y EL BIENESTAR

GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

GNHD-16UV-2025-1



ÍNDICE

ORGANIZACIÓN DE LA ENSEÑANZA	4
– Objetivos generales	4
– Metodología	4
– Proceso de evaluación	5
PLAN DE ESTUDIOS	6
ASIGNATURAS DE PRIMER CURSO	9
– Bioquímica	9
– Estudio del Cuerpo Humano I	12
– Inglés para las Ciencias de la Salud	15
– Química de los Alimentos	18
– Cultura, Sociedad y Alimentación	21
– Psicología	24
– Bioestadística y Sistemas de Información	27
– Bromatología	30
– Estudio del Cuerpo Humano II	33
– Nutrición Básica	36
ASIGNATURAS DE SEGUNDO CURSO	40
– Farmacología	40
– Fisiopatología I	43
– Fundamentos de la Dietética	46
– Microbiología Alimentaria	50
– Bioética	53
– Salud Pública	57
– Tecnología Culinaria	60
– Dietética y Ciclo Vital	63
– Fisiopatología II	66
– Nutrición Avanzada	69
– Toxicología e Higiene de los Alimentos	72
ASIGNATURAS DE TERCER CURSO	76
– Dietoterapia I	76
– Economía y Marketing Aplicado a los Servicios de Alimentación	79
– Nutrición Comunitaria	82
– Restauración Colectiva	85
– Dietética Aplicada a la Diversidad	88
– Elaboración de Proyectos	91
– Gestión de la Calidad	94
– Legislación Alimentaria	97
– Nutrición y Deporte	100
– Dietoterapia II	103
– Estrategias de Educación Alimentaria	106
– Prácticum I	109
ASIGNATURAS DE CUARTO CURSO	111
– Atención Integrada	111
– Dietoterapia III	114
– Emprendimiento y Comunicación Estratégica	117
– Nuevas Tendencias en Productos Alimentarios	120
– Resolución de Casos Complejos	123
– Prácticum II	125
– Prácticum III	127
– Trabajo de Fin de Grado	129

ASIGNATURAS OPTATIVAS	132
– Alimentación y Medio Ambiente	132
– Ayudas Ergogénicas en el Deporte	134
– Dietoterapia Infantil	136
– E-Salud	138
– Nutrición y Cooperación en Situaciones de Emergencias Nutricionales	140
– Psicología de la Alimentación	143
– Restauración, Creatividad y Gastronomía	145
– Terapias Complementarias Aplicadas en el Ámbito de la Dietética	147

ORGANIZACIÓN DE LA ENSEÑANZA

Objetivos generales

Formar dietistas-nutricionistas reconocidos como profesionales sanitarios expertos en alimentación, nutrición y dietética, con capacidad para intervenir en la alimentación y en políticas alimentarias, tanto de personas sanas como con necesidades específicas.

El grado forma profesionales altamente cualificados de la nutrición y dietética con capacidad para ejercer en los diferentes sectores alimentarios: asistencial-hospitalario, industrial, educación, restauración colectiva, investigación y comunicación en diferentes medios de comunicación.

Metodología

Los créditos ECTS

El crédito ECTS (o crédito europeo) es la unidad de medida del trabajo del estudiante en una asignatura. Cada crédito europeo equivale a 25 horas que incluyen todas las actividades que realiza el estudiante dentro de una determinada asignatura: asistencia a clases, consulta en la biblioteca, prácticas, trabajo de investigación, realización de actividades, estudio y preparación de exámenes, etc. Que una asignatura tenga 6 créditos significa que se prevé que el trabajo del estudiante deberá ser equivalente a 150 horas de dedicación a la asignatura (6×25). Este cálculo es válido tanto para la modalidad presencial como por la modalidad semipresencial.

Las competencias

Tanto en la modalidad presencial como en la semipresencial, cuando hablamos de competencias, nos referimos a un conjunto de conocimientos, capacidades, habilidades y actitudes aplicadas al desarrollo de una profesión. Así pues, la introducción de competencias en el currículum universitario debe posibilitar que el estudiante adquiera un conjunto de atributos personales, de habilidades sociales, de trabajo en equipo, de motivación, de relaciones personales, de conocimientos, etc., que le permitan desempeñar funciones sociales y profesionales en el contexto social y laboral.

Algunas de estas competencias son comunes en todas las profesiones de un determinado nivel de cualificación. Por ejemplo, tener la capacidad de resolver problemas de forma creativa, o trabajar en equipo, son competencias generales o transversales de prácticamente todas las profesiones. Es de suponer que un estudiante universitario las adquirirá, incrementará y consolidará a lo largo de sus estudios, primero, y en su vida profesional, después.

Otras competencias, en cambio, son específicas de cada profesión. Un dietista-nutricionista, por ejemplo, debe dominar unas competencias profesionales muy diferentes de las que debe dominar un dietista-nutricionista.

La organización del trabajo académico

Las competencias profesionales plantean la enseñanza universitaria más allá de la consolidación de los contenidos básicos de referencia para la profesión. Por lo tanto, se requieren unas formas de trabajo complementarias a la transmisión de contenidos y es por eso que hablamos de tres tipos de trabajo en el aula o en los espacios de la Universidad de Vic - Universidad Central de Cataluña, que en su conjunto constituyen las horas de contacto de los estudiantes con el profesorado:

- Las **sesiones de clase** se entienden como horas de clase que imparte el profesorado a todo el grupo. Estas sesiones incluyen las explicaciones del profesorado, las horas de realización de exámenes, las conferencias, las proyecciones, etc. Son sesiones centradas en algún o algunos contenidos del programa.
- Las **sesiones de trabajo dirigido** se entienden como horas de actividad de los estudiantes en presencia del profesorado (trabajo en el aula de ordenadores, corrección de ejercicios, actividades en grupo en el aula, coloquios o debates, prácticas de laboratorio, seminarios en pequeño grupo, etc.). Estas sesiones podrán estar dirigidas a todo el grupo, a un subgrupo o a un equipo de trabajo.
- Las **sesiones de tutoría** son aquellas horas en las que el profesorado atiende de forma individual o en grupo pequeño a los estudiantes para conocer el progreso que van realizando en el trabajo personal de la asignatura, orientar o dirigir los trabajos individuales o grupales o comentar los resultados de la evaluación de las diferentes actividades. La iniciativa de la atención tutorial puede partir del profesorado o de los propios estudiantes para plantear dudas sobre los trabajos de la asignatura, pedir orientación sobre bibliografía o fuentes de consulta, conocer la opinión del profesorado sobre el propio rendimiento académico o aclarar dudas sobre los contenidos de la asignatura. La tutoría es un elemento fundamental del proceso de aprendizaje del estudiante.

Dentro del plan de trabajo de una asignatura también se prevén sesiones dedicadas al trabajo personal de los estudiantes, que son las horas destinadas al estudio, a la realización de ejercicios, a la búsqueda de información, a la consulta en la biblioteca, a la lectura, a la redacción y realización de trabajos individuales o en grupo, a la preparación de exámenes, etc.

Los alumnos que cursen el grado en Nutrición Humana y Dietética en la modalidad semipresencial, tendrán más carga de trabajo autónomo para contrarrestar las horas de clase presencial. Las competencias y resultados de aprendizaje de estos estudiantes son los mismos en las dos modalidades, presencial y semipresencial.

El plan de trabajo

Esta nueva forma de trabajar requiere la creación de instrumentos de planificación para el alumnado para que pueda organizar y prever el trabajo que debe realizar en las diferentes asignaturas, tanto en la modalidad presencial como en la semipresencial. Por eso el plan de trabajo se convierte en un recurso importante que posibilita la planificación del trabajo que debe realizar el estudiante en

un periodo de tiempo limitado.

El plan de trabajo es el instrumento que sirve de guía para planificar los contenidos y las actividades de las sesiones de clase, las sesiones de trabajo dirigido y las sesiones de tutoría y consulta. En el plan de trabajo se concretarán y planificarán los trabajos individuales y de grupo y las actividades de trabajo personal de consulta, investigación y estudio que habrá que realizar en el marco de la asignatura.

El plan de trabajo debe centrarse básicamente en el trabajo del estudiante y debe orientarse para que planifique su actividad de estudio encaminada a la consecución de los objetivos de la asignatura y a la adquisición de las competencias establecidas.

La organización del plan de trabajo puede obedecer a criterios de distribución temporal (quincenal, mensual, semestral, etc.) o bien puede organizarse siguiendo los bloques temáticos del programa de la asignatura (o sea, estableciendo un plan de trabajo para cada tema o bloque de temas del programa).

Proceso de evaluación

Según la normativa de la Universidad de Vic, "las enseñanzas oficiales de grado se evaluarán de manera continua y habrá una única convocatoria oficial por matrícula. Para obtener los créditos de una materia o asignatura deberán superarse las pruebas de evaluación establecidas en la programación correspondiente".

La evaluación de las competencias que el estudiante debe adquirir en cada asignatura requiere que el proceso de evaluación no se reduzca a un único examen final. Por lo tanto, se utilizarán diferentes instrumentos para poder garantizar una evaluación continua y más global que tenga en cuenta el trabajo que se ha realizado para adquirir los diferentes tipos de competencias. Por eso hablamos de dos tipos de evaluación con el mismo nivel de importancia:

- Evaluación de proceso: seguimiento del trabajo individualizado para evaluar el proceso de aprendizaje realizado durante el curso. Este seguimiento puede hacerse con las tutorías individuales o grupales, la entrega de trabajos de cada tema y su posterior corrección, con el proceso de organización y logro que siguen los miembros de un equipo de forma individual y colectiva para realizar los trabajos de grupo, etc. La evaluación del proceso se hará a partir de actividades que se realizarán de forma dirigida o se orientarán en clase y tendrán relación con la parte del programa que se esté trabajando. Algunos ejemplos serían: comentario de artículos, textos y otros documentos escritos o audiovisuales (películas, documentales, etc.), participación en debates colectivos, visitas, asistencia a conferencias, etc. Estas actividades se evaluarán de forma continua a lo largo del semestre.
- Evaluación de resultados: corrección de los resultados del aprendizaje del estudiante. Estos resultados pueden ser de diferentes tipos: trabajos en grupo de forma oral y escrita, ejercicios de clase realizados individualmente o en pequeño grupo, reflexiones y análisis individuales en los que se establecen relaciones de diferentes fuentes de información más allá de los contenidos explicados por profesorado en las sesiones de clase, redacción de trabajos individuales, exposiciones orales, realización de exámenes parciales o finales, etc.

De esta manera se establece como sistema de evaluación, la evaluación formativa integrada en el proceso de enseñanza y aprendizaje. Siempre que se indique en el programa, la evaluación continua no impide que se establezcan pruebas u otras actividades de síntesis, la calificación de las cuales no podrá superar el 50% de la nota final.

Esta evaluación contempla dos periodos diferenciados:

- El periodo ordinario, que se realiza de forma integrada al proceso formativo y dentro del periodo lectivo. A lo largo de este periodo se fijan las diferentes actividades y pruebas de evaluación que se realizarán en el marco de cada una de las asignaturas.
- El periodo de evaluación complementaria o de recuperación en el que el estudiante podrá ser evaluado de nuevo de aquellas tareas, actividades o pruebas que no se hayan superado satisfactoriamente en el marco del primer periodo. En este segundo periodo la evaluación no puede suponer más del 50 % de la nota final de la asignatura y, en cualquier caso, se desarrollará de forma coherente con el proceso de evaluación continua establecida en cada asignatura y, por tanto, no podrán entrar aquellas actividades que, en el plan docente y en la guía del estudiante se hayan definido como actividades no recuperables. Si el estudiante quiere optar a obtener una mejor nota en la realización de determinadas actividades de evaluación de la asignatura en el periodo complementario, es necesario que dichas actividades hayan sido identificadas como recuperables y también susceptibles de mejorar nota en este segundo periodo. En ningún caso, las actividades en las que se quiera subir nota, pueden suponer más del 50% de la nota final de la asignatura. Para el establecimiento de la nota final de la asignatura se tomará como referencia la puntuación más alta que haya obtenido el estudiante en aquella actividad.

En ningún caso podrá hacerse uso de este segundo periodo de evaluación complementaria / recuperación en la convocatoria extraordinaria, ni en las asignaturas de Trabajo de Fin de Grado, ni en las Prácticas Externas.

PLAN DE ESTUDIOS

Tipo de materia	Créditos
Formación Básica (FB)	60
Obligatoria (OB)	135
Optativa (OP)	15
Trabajo de Fin de Grado (TFG)	6
Prácticas Académicas Externas (PAE)	24
Total	240

* A pesar de que el plan de estudios prevea la posibilidad de hacer la docencia de algunas asignaturas durante el primer o el segundo semestres, cada año sólo se imparten una vez. Consulta la asignatura para saber el semestre de impartición en el curso académico actual.

PRIMER CURSO			
	Semestre	Créditos	Tipo
Bioquímica	1.º	6,0	FB
Estudio del Cuerpo Humano I	1.º	6,0	FB
Inglés para las Ciencias de la Salud	1.º	6,0	FB
Química de los Alimentos	1.º	6,0	OB
Cultura, Sociedad y Alimentación	1.º o 2.º	6,0	FB
Psicología	1.º o 2.º	6,0	FB
Bioestadística y Sistemas de Información	2.º	6,0	FB
Bromatología	2.º	6,0	OB
Estudio del Cuerpo Humano II	2.º	6,0	FB
Nutrición Básica	2.º	6,0	OB

SEGUNDO CURSO			
	Semestre	Créditos	Tipo
Farmacología	1.º	3,0	OB
Fisiopatología I	1.º	6,0	FB
Fundamentos de la Dietética	1.º	6,0	OB
Microbiología Alimentaria	1.º	3,0	OB
Bioética	1.º o 2.º	6,0	FB
Salud Pública	1.º o 2.º	6,0	OB
Tecnología Culinaria	1.º o 2.º	6,0	OB
Dietética y Ciclo Vital	2.º	6,0	OB
Fisiopatología II	2.º	6,0	FB
Nutrición Avanzada	2.º	6,0	OB

SEGUNDO CURSO

	Semestre	Créditos	Tipo
Toxicología e Higiene de los Alimentos	2.º	6,0	OB

TERCER CURSO

	Semestre	Créditos	Tipo
Dietoterapia I	1.º	6,0	OB
Economía y Marketing Aplicado a los Servicios de Alimentación	1.º	3,0	OB
Nutrición Comunitaria	1.º	6,0	OB
Restauración Colectiva	1.º	3,0	OB
Dietética Aplicada a la Diversidad	1.º o 2.º	6,0	OB
Elaboración de Proyectos	1.º o 2.º	6,0	OB
Gestión de la Calidad	1.º o 2.º	3,0	OB
Legislación Alimentaria	1.º o 2.º	3,0	OB
Nutrición y Deporte	1.º o 2.º	6,0	OB
Dietoterapia II	2.º	6,0	OB
Estrategias de Educación Alimentaria	2.º	6,0	OB
Prácticum I	Anual	6,0	PAE

CUARTO CURSO

	Semestre	Créditos	Tipo
Atención Integrada	1.º	3,0	OB
Dietoterapia III	1.º	6,0	OB
Emprendimiento y Comunicación Estratégica	1.º	6,0	OB
Nuevas Tendencias en Productos Alimentarios	1.º	3,0	OB
Resolución de Casos Complejos	1.º	3,0	OB
Prácticum II	Anual	6,0	PAE
Prácticum III	Anual	12,0	PAE
Trabajo de Fin de Grado	Anual	6,0	TFG
Optativas		15,0	OP

OPTATIVAS - SIN ITINERARIO

	Créditos
Ayudas Ergogénicas en el Deporte	3,0
Dietoterapia Infantil	3,0
Terapias Complementarias Aplicadas en el Ámbito de la Dietética	3,0
Nutrición y Cooperación en Situaciones de Emergencias Nutricionales	3,0
Psicología de la Alimentación	3,0

OPTATIVAS - SIN ITINERARIO**Créditos**

Restauración, Creatividad y Gastronomía

3,0

Alimentación y Medio Ambiente

3,0

E-Salud

3,0

ASIGNATURAS DE PRIMER CURSO

Bioquímica

Tipología: Formación Básica (FB)

Créditos: 6,0

Semestre: 1.º

Grupo	Lengua de impartición	Profesorado
G11, presencial, mañana	catalán	Montserrat Serra Mas Eulalia Bosch Presegue
G19, semipresencial, mañana y tarde	español	Montserrat Serra Mas Eulalia Bosch Presegue

PROFESORADO COLABORADOR

— Miquel Arañó Barenys

OBJETIVOS

Esta asignatura pertenece a la materia Bioquímica, incluida dentro del módulo de Formación Básica correspondiente a la rama de Ciencias de la Salud. En Bioquímica se pretende que el estudiante conozca las características generales del funcionamiento del organismo en los ámbitos molecular y celular que le permitan entender muchos de los procesos que se producen en el organismo, tanto en situaciones de salud como de enfermedad y a lo largo del ciclo vital.

Para el desarrollo de esta asignatura no se requieren conocimientos previos específicos, pero se recomienda tener nociones básicas de química y biología.

La asignatura Bioquímica tiene como objetivos principales que los estudiantes sean capaces de:

- Conocer los aspectos generales del funcionamiento del organismo humano desde el punto de vista molecular.
- Conocer las principales biomoléculas y sus funciones en el organismo humano.
- Conocer las características generales de los procesos químicos que efectúan las células, como se regulan y cómo se integran.
- Conocer las bases de la transmisión de la información genética, tanto en organismos procariotas como eucariotas.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- RA1. Conoce los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética.
- RA2. Explica y relaciona las funciones de las principales biomoléculas, de las vías metabólicas y su regulación a nivel celular en el organismo humano.
- RA3. Comprende los mecanismos moleculares de almacenamiento y expresión de la información hereditaria.
- RA4. Elabora informes y documentos escritos (principalmente de carácter técnico) con corrección ortográfica y gramatical en catalán y en español.
- RA5. Usa correctamente la terminología científica y médica.
- RA6. Evalúa de forma global los procesos de aprendizaje llevados a cabo de acuerdo con las planificaciones y objetivos planteados y establece medidas de mejora individual.
- RA7. Adquiere y demuestra conocimientos avanzados de los aspectos teóricos y prácticos y de la metodología de trabajo en el ámbito de la nutrición humana y dietética.

COMPETENCIAS

Específicas

- Aplicar en la nutrición humana y la dietética los conocimientos básicos a nivel anatómico-fisiológico, químico, bioquímico, biológico, antropológico y psicológico.
- Conocer los fundamentos de la nutrición y la alimentación humana para comprender las funciones, utilización metabólica, equilibrio y regulación de los nutrientes.

Básicas

- Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.

Transversales

- Actuar con espíritu y reflexión críticos ante el conocimiento en todas sus dimensiones, mostrando inquietud intelectual, cultural y científica y compromiso hacia el rigor y la calidad en la exigencia profesional.
- Usar distintas formas de comunicación, tanto orales como escritas o audiovisuales, en la lengua propia y en lenguas extranjeras, con un alto grado de corrección en el uso, la forma y el contenido.

CONTENIDOS

1. Agua y soluciones
 - 1.1. Introducción, bioelementos y biomoléculas
 - 1.2. Propiedades del agua y funciones en el organismo. Soluciones
 - 1.3. Ácidos, bases débiles y soluciones amortiguadoras
2. Glúcidos
 - 2.1. Estructura y función
 - 2.2. Estereoisomería
 - 2.3. Anomería y mutarrotación
 - 2.4. Enlace glicosídico
3. Aminoácidos y proteínas
 - 3.1. Aminoácidos proteicos, propiedades ácido-base y estereoisomería
 - 3.2. Enlace peptídico
 - 3.3. Péptidos y proteínas
 - 3.4. Estructura de las proteínas
 - 3.5. Proteínas fibrosas: colágeno
4. Hemoproteínas
 - 4.1. Mioglobina y hemoglobina: estructura y funciones
 - 4.2. Propiedades alostéricas de la hemoglobina y factores que condicionan la liberación de oxígeno
5. Enzimas
 - 5.1. Características y funciones de las enzimas
 - 5.2. Catálisis enzimática
 - 5.3. Cinética enzimática
 - 5.4. Mecanismos de regulación enzimática
6. Bioseñalización
 - 6.1. Mecanismos de regulación hormonal
 - 6.2. Receptores hormonales de membrana
 - 6.3. Receptores intracelulares
7. Introducción al metabolismo
 - 7.1. Conceptos básicos: vías metabólicas (anabolismo y catabolismo)
 - 7.2. Fundamentos termodinámicos de los procesos bioquímicos: energía libre de Gibbs
 - 7.3. Compuestos ricos en energía de hidrólisis
 - 7.4. Obtención metabólica de la energía
 - 7.5. Ciclo de Krebs
 - 7.6. Fosforilación oxidativa
8. Metabolismo de glúcidos
 - 8.1. Glucólisis
 - 8.2. Gluconeogénesis
 - 8.3. Regulación glucólisis-gluconeogénesis
 - 8.4. Vía de la pentosa-fosfato
 - 8.5. Síntesis y degradación de glucógeno. Regulación
9. Lípidos
 - 9.1. Tipos de lípidos
 - 9.2. Metabolismo de lípidos: oxidación de los ácidos grasos
 - 9.3. Metabolismo de los cuerpos cetónicos
 - 9.4. Síntesis de ácidos grasos
10. Ácidos nucleicos
 - 10.1. Estructura y función del ADN y el ARN
 - 10.2. Biosíntesis del ADN
 - 10.3. Replicación en procariotas y en eucariotas. Comparación
11. Transcripción y traducción
 - 11.1. Síntesis de ARN en procariotas, ARN polimerasa y promotores
 - 11.2. Síntesis de ARN en eucariotas
 - 11.3. Procesos postranscripcionales y procesamiento de los ARN
 - 11.4. El código genético y la síntesis de proteínas
 - 11.5. Modificaciones postraduccionales

EVALUACIÓN

Según la Normativa académica de los estudios de grado de la UVic-UCC solo hay una convocatoria oficial que contempla dos periodos diferentes de evaluación:

- El periodo ordinario, que tiene lugar de forma integrada al proceso formativo y durante el periodo lectivo.

— El periodo de evaluación complementaria, en el que se puede evaluar al estudiante de nuevo de aquellas tareas, actividades o pruebas que no se hayan superado satisfactoriamente en el marco del primer periodo.

Periodo ordinario

Se lleva a cabo la evaluación continua de las actividades realizadas por el estudiante a través de:

1. Evaluación de los temas: 50 %
 - 1.1. Primer parcial: 25 %; recuperable
 - 1.2. Segundo parcial: 25 %; recuperable
2. Actividades: 30%; no recuperables (Las actividades se evalúan en dos turnos durante el semestre mediante pruebas individuales.)
3. Prácticas: 20 %
 - 3.1. Dossier de prácticas y asistencia a las prácticas: no recuperable
 - 3.2. Examen de prácticas: recuperable

La nota final de la asignatura es el resultado de la ponderación de las notas obtenidas en cada una de las partes, siempre y cuando **la nota media de los exámenes sea igual o superior a 5** y que **ningún examen tenga una nota inferior a 4,5**.

La asignatura se considera aprobada si la media ponderada de todas las actividades es igual o superior a 5.

Asistencia a las clases prácticas

La asistencia a las prácticas es obligatoria y la ausencia conlleva un suspenso de esta parte de la asignatura.

Periodo de evaluación complementaria

Las actividades o pruebas que no se hayan superado satisfactoriamente en el periodo ordinario se pueden recuperar siempre y cuando no representen más del 50 % de la asignatura.

Para aprobar la asignatura es necesario que se cumplan las mismas condiciones que en el periodo ordinario.

Importante

El plagio o la copia de trabajo ajeno se penalizan en todas las universidades y, según las [Normas de convivencia de la UVic-UCC](#), constituyen faltas graves o muy graves. Por ello, en el transcurso de esta asignatura el plagio o apropiación indebida de textos o ideas de otras personas (ver [qué se considera plagio](#)) y el uso indebido o no declarado de la inteligencia artificial en una actividad se traduce de forma automática en un suspenso o en otras medidas disciplinarias. Consultar la [Guía de uso de la IA en la FCSB](#).

Para citar de forma apropiada textos y materiales se deben consultar las orientaciones y pautas de citación académica disponibles en la página web de la Biblioteca de la UVic.

METODOLOGÍA

Modalidad presencial

- Presentación de contenidos con el grupo clase.
- Realización de ejercicios a partir de los contenidos teóricos presentados en clase (trabajo autónomo e individual).
- Tutorías de corrección de ejercicios con el grupo clase.
- Prácticas en el laboratorio y realización de ejercicios sobre los temas tratados en las prácticas

Modalidad semipresencial

- Realización de actividades basadas en los temas de estudio (trabajo autónomo e individual)
- Realización de cuestionarios en línea
- Tutorías de corrección de ejercicios con el grupo clase.
- Prácticas en el laboratorio y realización de ejercicios sobre los temas tratados en las prácticas

BIBLIOGRAFÍA

Básica

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

Complementaria

El profesorado facilita las referencias de la bibliografía complementaria y de lectura obligatoria en el transcurso de la asignatura a través del Campus Virtual.

Estudio del Cuerpo Humano I

Tipología: Formación Básica (FB)

Créditos: 6,0

Semestre: 1.º

Grupo	Lengua de impartición	Profesorado
G11, presencial, mañana	catalán	Elisabet Dachs Cabanas Belén Canet Lorente Nil Piñol Granadino
G19, semipresencial, mañana y tarde	español	Elisabet Dachs Cabanas Belén Canet Lorente Nil Piñol Granadino

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE (ODS)

- 3. Salud y bienestar
- 4. Educación de calidad
- 5. Igualdad de género

OBJETIVOS

Esta asignatura, junto con la de [Estudio del Cuerpo Humano II](#), conforma la materia de Anatomía, incluida dentro del módulo de Formación Básica, y proporciona los conocimientos sobre las estructuras del organismo y su funcionalidad. Para el desarrollo de esta asignatura no se requieren conocimientos previos específicos.

La asignatura Estudio del Cuerpo Humano I tiene como objetivos principales para los estudiantes:

- Adquirir conocimientos generales sobre la estructura y funcionamiento del cuerpo humano.
- Adquirir conocimientos básicos sobre histología y embriología humana.
- Adquirir conocimientos de las diferentes partes de la anatomía humana.
- Adquirir conocimientos de fisiología o funcionamiento normal del cuerpo humano.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- RA1. Conoce la estructura y función del cuerpo humano, desde el nivel molecular hasta el organismo completo, en las diferentes etapas de la vida.
- RA2. Describe, explica y relaciona de forma correcta las funciones de los diferentes aparatos y sistemas del cuerpo humano.
- RA3. Elabora informes y documentos escritos (principalmente de carácter técnico) con corrección ortográfica y gramatical en catalán y en español.
- RA4. Usa correctamente la terminología científica y médica.
- RA5. Evalúa de forma global los procesos de aprendizaje llevados a cabo de acuerdo con las planificaciones y objetivos planteados y establece medidas de mejora individual.
- RA6. Adquiere y demuestra conocimientos avanzados de los aspectos teóricos y prácticos y de la metodología de trabajo en el ámbito de la nutrición humana y dietética.

COMPETENCIAS

Específicas

- Aplicar en la nutrición humana y la dietética los conocimientos básicos a nivel anatómico-fisiológico, químico, bioquímico, biológico, antropológico y psicológico.
- Integrar los conocimientos de ciencias básicas y de los alimentos, considerando los aspectos bio-psico-sociales, en la evaluación del estado nutricional y los problemas dietético-nutricionales de los individuos sanos (población infantil, mujeres embarazadas, deportistas, etc.) y/o en enfermos.
- Mostrar conocimientos acerca de la actividad investigadora básica, y la aplicación del método científico para la resolución de problemas comprendiendo su importancia y sus limitaciones, en materia sanitaria y nutricional.

Básicas

- Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.

Transversales

- Actuar con espíritu y reflexión críticos ante el conocimiento en todas sus dimensiones, mostrando inquietud intelectual, cultural y científica y compromiso hacia el rigor y la calidad en la exigencia profesional.
- Usar distintas formas de comunicación, tanto orales como escritas o audiovisuales, en la lengua propia y en lenguas extranjeras, con un alto grado de corrección en el uso, la forma y el contenido.

CONTENIDOS

- Estructura y función de la célula
 - Membrana plasmática: estructura y funciones (sistemas de transporte)
 - Citoplasma: citosol, orgánulos y funciones
 - Núcleo: estructura y función (mitosis y meiosis)
- Genética
 - Genes, cromosomas i ADN
 - Herencia: leyes de Mendel, dominancia, codominancia, herencia compleja, etc.
 - Principios básicos de la genética
 - Trastornos cromosómicos y genéticos
- Homeostasis
 - Concepto de homeostasis y medio interno
 - Sistemas de regulación: retroalimentación
 - Líquidos corporales: agua y electrolitos
 - Equilibrio ácido-base
- Introducción a la anatomía
 - Organización del cuerpo humano
 - Conceptos de anatomía y fisiología
 - Posición anatómica
 - Planos y ejes
 - Regiones del cuerpo humano
- Embriología
 - Concepto y definición de embriología
 - Período de división celular
 - Desarrollo embrionario
 - Desarrollo fetal
 - Anomalías en el periodo de gestación
 - Células madre
- Histología
 - Tipos de tejidos. Características anatómicas y fisiológicas. Tejido epitelial y tejido conectivo
 - Tejido nervioso (potencial de acción y placa motora)
- Sangre
 - Características físicas y funciones de la sangre
 - Formación de células sanguíneas
 - Eritrocitos: funciones. Metabolismo del hierro
 - Hemostasia
 - Grupos sanguíneos
- Sistema inmunitario
 - Inmunidad innata
 - Inmunidad adaptativa
 - Antígenos y receptores
 - Procesamiento de antígenos y memoria inmunológica
- Sistema locomotor
 - Funciones del aparato locomotor
 - Tejido óseo: funciones básicas, estructura del hueso, tipos de tejido óseo, osificación, crecimiento óseo i remodelación ósea
 - Sistema esquelético: esqueleto axial, esqueleto apendicular y articulaciones.
 - Tejido muscular: contracción muscular, tipos de contracciones y tipos de fibras
 - Sistema muscular: tipos de músculos. Origen e inserción y acción. Ligamento y tendón
- Sistema reproductor
 - Generalidades anatómicas del aparato genital masculino
 - Fisiología de la reproducción masculina: espermatogénesis y control hormonal de la espermatogénesis. Funciones de las hormonas sexuales masculinas
 - Generalidades anatómicas del aparato genital femenino
 - Fisiología de la reproducción femenina: ovogénesis. Ciclo reproductor femenino: regulación hormonal, fases, cambios hormonales
 - Glándulas mamarias

EVALUACIÓN

Según la Normativa académica de los estudios de grado de la UVic-UCC solo hay una convocatoria oficial que contempla dos periodos diferentes de evaluación:

- Periodo de **evaluación ordinaria**, que tiene lugar de forma integrada al proceso formativo y durante el periodo lectivo.

- Periodo de **evaluación complementaria**, en el que se puede evaluar al estudiante de nuevo de aquellas tareas, actividades o pruebas recuperables que no haya superado satisfactoriamente en el marco del primer periodo.

También, según la Normativa, «en ningún caso las actividades de las que se quiera subir la nota pueden suponer más del 50 % de la nota final de la asignatura. Para establecer esta nota final se toma como referencia la última calificación obtenida por el estudiante».

La **evaluación de la asignatura** se lleva a cabo de acuerdo a los siguientes criterios:

1. Evaluación ordinaria

- **Actividades individuales: 80 %**
 - Examen parcial 1: 25 %; recuperable
 - Examen parcial 2: 25 %; recuperable
 - Evaluación de actividades individuales: 30 %; no recuperable
- **Actividades en grupo: 20 %**
 - Trabajo práctico en el aula: 20 %; no recuperable

Para **aprobar la asignatura** es necesario que se cumplan los puntos siguientes:

1. Que la nota de **cada examen parcial** sea igual o superior a **4,5**.
2. Que la **media ponderada de los exámenes parciales** sea igual o superior a **5**.
3. Que la **media ponderada de todas las actividades de evaluación** sea igual o superior a **5**.

Todos los **exámenes** son **presenciales**.

2. Evaluación complementaria

- Las actividades o pruebas que no se hayan superado satisfactoriamente en el periodo ordinario se pueden recuperar siempre y cuando no representen más del 50 % de la asignatura.
- Para aprobar la asignatura se deben cumplir los mismos requisitos que en el periodo ordinario.
- Las pruebas de evaluación complementaria son presenciales para las dos modalidades.

Importante

El plagio o la copia de trabajo ajeno se penalizan en todas las universidades y, según las [Normas de convivencia de la UVic-UCC](#), constituyen faltas graves o muy graves. Por ello, en el transcurso de esta asignatura el plagio o apropiación indebida de textos o ideas de otras personas (ver [qué se considera plagio](#)) y el uso indebido o no declarado de la inteligencia artificial en una actividad se traduce de forma automática en un suspenso o en otras medidas disciplinarias. Consultar la [Guía de uso de la IA en la FCSB](#).

Para citar de forma apropiada textos y materiales se deben consultar las orientaciones y pautas de citación académica disponibles en la página web de la Biblioteca de la UVic.

METODOLOGÍA

- Sesiones magistrales (grupo clase)
- Sesiones de trabajo de ejercicios con las metodologías de grupos de expertos o método de caso
- Sesiones prácticas con modelos anatómicos y de anatomía virtual en 3D (SECTRA) en el Laboratorio de Simulación Transversal y SECTRA
- Realización de ejercicios a partir de los contenidos teóricos presentados en clase (trabajo autónomo e individual).
- Tutorías de corrección de ejercicios (grupo clase)
- Realización de trabajos de ampliación y síntesis individuales o en grupo
- Estudio del temario (trabajo autónomo e individual)

Los estudiantes semipresenciales disponen de material audiovisual para seguir el temario.

BIBLIOGRAFÍA

Básica

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

Complementaria

El profesorado facilita las referencias de la bibliografía complementaria y de lectura obligatoria en el transcurso de la asignatura a través del Campus Virtual.

Inglés para las Ciencias de la Salud

Tipología: Formación Básica (FB)

Créditos: 6,0

Semestre: 1.º

Grupo	Lengua de impartición	Profesorado
G11, presencial, mañana	inglés	Berta Badia Barrera
G19, semipresencial, mañana y tarde	inglés	Berta Badia Barrera

PROFESORADO COLABORADOR

— Josefina Guix Soldevila

OBJETIVOS

La asignatura Inglés para las Ciencias de la Salud pertenece a la materia de Idioma Moderno, incluida dentro del módulo de Formación Básica del grado en Nutrición Humana y Dietética. Se trata de una asignatura instrumental que permite a los alumnos desarrollar las habilidades de producción y comprensión de textos orales y escritos en lengua inglesa en el contexto de la nutrición humana y la dietética.

Los objetivos de esta asignatura son:

- Entender textos auténticos especializados en nutrición y dietética.
- Desarrollar estrategias de expresión escrita de textos específicos en nutrición y dietética.
- Comprender y hablar con fluidez sobre un tema especializado, tanto en presentaciones orales como en debates.
- Conocer y utilizar correctamente las estructuras gramaticales y sintácticas adecuadas.
- Conocer y utilizar vocabulario y expresiones del campo semántico de la nutrición humana y la dietética.
- Escribir con corrección ortográfica las distintas tipologías de texto.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- RA1. Busca y organiza la información de forma adecuada de acuerdo con el propósito comunicativo.
- RA2. Lleva a cabo de forma correcta una presentación oral o *role-play* con fluidez y corrección gramatical sobre aspectos de la profesión.
- RA3. Explica y argumenta una opinión oralmente o por escrito.
- RA4. Reconoce y utiliza el vocabulario en las estructuras gramaticales vinculadas a la profesión, el entorno de trabajo, el paciente, su diagnóstico y tratamiento.
- RA5. Se expresa por escrito sobre temas relacionados con la profesión y utiliza el léxico, las estructuras y el registro adecuados.
- RA6. Usa los contenidos de un texto científico o un artículo periodístico sobre temas de salud.
- RA7. Se desenvuelve en contextos de interacción virtual mediante el uso de las TIC.
- RA8. Utiliza adecuadamente el lenguaje oral (verbal y no verbal) en la interacción personal y profesional en catalán, castellano e inglés.
- RA9. Elabora informes y documentos escritos (principalmente de carácter técnico) con corrección ortográfica y gramatical en catalán, castellano e inglés.
- RA10. Comunica a todo tipo de audiencias (especializadas o no) de manera clara y precisa conocimientos, metodología, ideas, problemas y soluciones.

COMPETENCIAS

Específicas

- Identificar, clasificar y utilizar los alimentos en base al conocimiento de la composición química, las propiedades fisicoquímicas, las características organolépticas, el valor nutritivo y la biodisponibilidad de los nutrientes.

Básicas

- Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

Transversales

- Mostrar habilidades para el ejercicio profesional en entornos multidisciplinares y complejos, en coordinación con equipos de trabajo en red, ya sea en entornos presenciales o virtuales, mediante el uso informático e informacional de las TIC.
- Usar distintas formas de comunicación, tanto orales como escritas o audiovisuales, en la lengua propia y en lenguas extranjeras, con un alto grado de corrección en el uso, la forma y el contenido.

CONTENIDOS

Temas

1. Nutrición humana y dietética
2. El cuerpo humano
3. Comida. Un hecho de la vida
4. Comida y cultura
5. Sostenibilidad alimentaria

Desarrollo del lenguaje

1. Preguntas
2. Tiempos
3. Idioma aplicado 1
4. Idioma aplicado 2

EVALUACIÓN

Según la Normativa académica de los estudios de grado de la UVic-UCC solo hay una convocatoria oficial que contempla dos periodos diferentes de evaluación:

- El periodo ordinario, que tiene lugar de forma integrada al proceso formativo y dentro del periodo lectivo.
- Periodo de evaluación complementaria, en el que se puede evaluar al estudiante de nuevo de aquellas tareas, actividades o pruebas que no se hayan superado satisfactoriamente en el marco del primer periodo.

Evaluación de proceso

Evaluación continua de las actividades realizadas por el estudiante a través de:

- Test: 40 %; recuperable
- Proyecto 1: 15 %
- Proyecto 2: 15%. COIL: El Proyecto «First Plates» se evalúa mediante una presentación en clase para los estudiantes presenciales y un vídeo grabado para los estudiantes en línea.
- Prueba de comprensión oral 1: 10 %
- Prueba de comprensión oral 2: 10 %
- Prueba de comprensión escrita: 10 %

La nota mínima para poder optar a la evaluación continua es un 5/10 de la prueba. Si se puede optar a la evaluación continua, este tipo de evaluación da la nota final de la asignatura (la suma de todas las notas obtenidas en cada una de las partes).

Si no se obtiene una nota de 5 en el examen, puede volver a realizarse la prueba durante el período de recuperación. La calificación final en este periodo se calcula haciendo la media ponderada de las notas obtenidas en cada una de las partes, utilizando la última calificación obtenida en la evaluación ordinaria y en la complementaria.

Importante

El plagio o la copia de trabajo ajeno se penalizan en todas las universidades y, según las [Normas de convivencia de la UVic-UCC](#), constituyen faltas graves o muy graves. Por ello, en el transcurso de esta asignatura el plagio o apropiación indebida de textos o ideas de otras personas (ver [qué se considera plagio](#)) y el uso indebido o no declarado de la inteligencia artificial en una actividad se traduce de forma automática en un suspenso o en otras medidas disciplinarias. Consultar la [Guía de uso de la IA en la FCSB](#).

Para citar de forma apropiada textos y materiales se deben consultar las orientaciones y pautas de citación académica disponibles en la página web de la Biblioteca de la UVic.

METODOLOGÍA

La metodología docente incluye:

1. Sesiones con el grupo clase: es docencia dirigida a todo el grupo para transmitir y trabajar los contenidos de la asignatura.
2. Sesiones de trabajo dirigido: son sesiones con la mitad del grupo en las que se trabajan los contenidos desde un punto de vista práctico y focalizado.
3. Tutorías: son sesiones en las que se hace el seguimiento académico de la asignatura. Pueden ser individualizadas o en grupo.
4. Trabajo personal: es el tiempo que dedica el estudiante a preparar y realizar las actividades propuestas en el plan de trabajo.
5. Trabajo en grupo: son actividades de hablar, leer y escribir.
6. Se realiza una prueba de nivel al inicio de curso para poder comprobar la progresión del estudiante.
7. Los alumnos participan en el proyecto COIL *First Plates*. Las universidades implicadas son: UVic, Vives Hogeschool y Universidad de Wroclaw. Se trata de un proyecto virtual y tiene como objetivo desarrollar las habilidades y estrategias interculturales de los estudiantes para hablar de temas de nutrición.

El plan de trabajo de la asignatura sirve para planificar el trabajo que el estudiante debe realizar durante el semestre.

BIBLIOGRAFÍA

Básica

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

Química de los Alimentos

Tipología: Obligatoria (OB)

Créditos: 6,0

Semestre: 1.º

Grupo	Lengua de impartición	Profesorado
G11, presencial, mañana	catalán	Gil Vila Clarà
G19, semipresencial, mañana y tarde	español	Gil Vila Clarà

PROFESORADO COLABORADOR

- Carles Sanchez Serrat
- Miquel Arañó Barenys

OBJETIVOS

La asignatura de Química de los Alimentos forma parte de la materia de Ciencias de los Alimentos, incluida dentro del módulo de Ciencias de los Alimentos, Higiene y Seguridad Alimentaria, correspondiente a la formación obligatoria del grado en Nutrición Humana y Dietética.

Los objetivos generales de esta asignatura son:

- Entender qué son, cómo funcionan y las interacciones que se producen entre los componentes de los alimentos en el seno del propio alimento.
- Comprender los enlaces moleculares y las interacciones que determinen la estructura de los alimentos.
- Identificar y explicar las principales reacciones químicas que ocurren durante el procesamiento y la conservación de los alimentos.
- Relacionar la composición química de alimentos con sus propiedades físicas, sensoriales y funcionales.
- Analizar las transformaciones físicas y químicas asociadas al procesamiento culinario e industrial de los alimentos.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- RA1. Aplica correctamente los conceptos fundamentales de la química en el estudio de los alimentos.
- RA2. Analiza los principales componentes de los alimentos.
- RA3. Identifica las modificaciones que sufren los alimentos como consecuencia de los principales procesos tecnológicos.
- RA4. Conoce la composición química, las propiedades fisicoquímicas, el valor nutritivo, la biodisponibilidad y las características organolépticas de los alimentos y productos e ingredientes alimenticios.
- RA5. Interpreta las modificaciones que sufren los alimentos y los productos e ingredientes alimenticios como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.
- RA6. Adquiere y demuestra conocimientos avanzados de los aspectos teóricos y prácticos y de la metodología de trabajo en el ámbito de la nutrición humana y dietética.
- RA7. Identifica sus propias necesidades formativas y sabe organizar su propio aprendizaje con un alto grado de autonomía en todo tipo de situaciones (estructuradas o no).

COMPETENCIAS

Específicas

- Aplicar en la nutrición humana y la dietética los conocimientos básicos a nivel anatómico-fisiológico, químico, bioquímico, biológico, antropológico y psicológico.
- Identificar, clasificar y utilizar los alimentos en base al conocimiento de la composición química, las propiedades fisicoquímicas, las características organolépticas, el valor nutritivo y la biodisponibilidad de los nutrientes.

Básicas

- Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

Transversales

- Llegar a ser el actor principal del propio proceso formativo en vistas a una mejora personal y profesional y a la adquisición de una formación integral que permita aprender y convivir en un contexto respetuoso con la diversidad lingüística, con realidades sociales, culturales, de género y económicas diversas.

CONTENIDOS

Contenidos teóricos

0. Introducción a la química de los alimentos

1. Química básica (conceptos previos)
2. Coloides
 - 3.1. Clasificación de los sistemas coloidales
 - 3.2. Estabilidad de los coloides: interacciones
 - 3.3. Ejemplos de coloides: suelos, geles, espumas y emulsiones
3. Agua
 - 4.1. Importancia del agua en los alimentos
 - 4.2. Características de la molécula de agua
 - 4.3. Interacciones del agua con los constituyentes de los alimentos
 - 4.4. Actividad de agua
4. Hidratos de carbono
 - 5.1. Clasificación, propiedades y funcionalidad de los azúcares
 - 5.2. Clasificación, propiedades y funcionalidad de los polisacáridos
5. Lípidos
 - 6.1. Clasificación
 - 6.2. Propiedades químicas y físicas (punto de fusión, viscosidad y propiedades funcionales)
 - 6.3. Tratamientos de modificación de las grasas (hidrogenación, transesterificación y fraccionamiento)
6. Proteínas y enzimas
 - 7.1. Aminoácidos y enlace peptídico
 - 7.2. Estructura de las proteínas
 - 7.3. Propiedades funcionales
 - 7.4. Proteínas habituales de uso alimenticio y aplicaciones
 - 7.5. Enzimas (clasificación y aplicaciones)
7. Cambios químicos durante el procesamiento y almacenamiento de los alimentos
 - 8.1. Reacciones químicas de los carbohidratos, proteínas y lípidos en los alimentos
 - 8.2. Cambios durante el almacenamiento
 - 8.3. Cambios durante el procesamiento
 - 8.4. Vitaminas y minerales (pérdida en los alimentos procesados)
8. Procesos culinarios y tecnológicos
 - 9.1. Temperatura y presión
 - 9.2. Diferentes tipos de cocción
 - 9.3. Procesos tecnológicos industriales
9. Fermentación y alimentos fermentados
 - 10.1. Definición y etapas bioquímicas
 - 10.2. Diferentes tipos de fermentaciones (láctica, alcohólica, cítrica, *koji*, etc.)
 - 10.3. Alimentos fermentados
10. Propiedades sensoriales de los alimentos
 - 11.1. Moléculas responsables del color, sabor, olor y textura
11. Alteraciones y conservación de los alimentos
 - 12.1. Métodos de fundamento físico
 - 12.2. Métodos de fundamento químico
12. Aditivos alimentarios
 - 13.1. Aditivos, definición y reglamento
 - 13.2. Coadyuvantes o auxiliares tecnológicos
 - 13.3. Ejemplos prácticos en alimentos industriales

Contenidos prácticos

Sesiones prácticas en el laboratorio

1. Práctica de oscurecimiento de los alimentos (caramelización, reacción de Maillard y oscurecimiento enzimático)
2. Práctica de la gelificación en la cocina («cocina molecular»)
3. Práctica del estudio del poder edulcorante de diferentes sustancias y aditivos
4. Práctica de la coagulación de las proteínas lácticas mediante diferentes protocolos

EVALUACIÓN

Según la Normativa académica de los estudios de grado de la UVic-UCC solo hay una convocatoria oficial que contempla dos periodos diferentes de evaluación:

- El periodo ordinario, que tiene lugar de forma integrada al proceso formativo y durante el periodo lectivo.
- El periodo de evaluación complementaria, en el que se puede evaluar al estudiante de nuevo de aquellas tareas, actividades o pruebas que no se hayan superado satisfactoriamente en el marco del primer periodo.

Periodo ordinario

Se lleva a cabo la evaluación continua de las actividades realizadas por el estudiante a través de:

- Pruebas escritas de teoría
 - Prueba evaluativa: 15 % de la nota final; actividad no recuperable
 - Examen final: 40 % de la nota final; actividad recuperable

— Prácticas: 25 % de la nota final; actividad no recuperable; asistencia obligatoria

— Actividades en grupo

- Actividad 1: 10 % de la nota final; actividad no recuperable
- Actividad 2: 10 % de la nota final; actividad no recuperable

La nota final de la asignatura es el resultado de la ponderación de las notas obtenidas en cada una de las partes. Se aprueba la asignatura si se obtiene una nota ≥ 5 . Es necesario que la nota media de los exámenes sea igual o superior a 5 y que ningún examen tenga una nota inferior a 4,5. Asimismo, para poder calcular la media ponderada es necesario que las actividades recuperables tengan una nota mínima de 5.

Periodo de evaluación complementaria

El estudiante que no supere algunas de las actividades consideradas recuperables puede recuperarlas en este periodo, siempre y cuando el total de partes no superadas de la asignatura no suponga el 50 % de la nota final.

La calificación final en este periodo se calcula haciendo la media ponderada de las notas obtenidas en cada una de las partes, utilizando la última calificación obtenida en la evaluación ordinaria y en la complementaria. Se aprueba la asignatura si obtiene una nota ≥ 5 , siempre que la nota de los exámenes parciales 1 y 2 sea igual o superior a 4,5.

Importante

El plagio o la copia de trabajo ajeno se penalizan en todas las universidades y, según las [Normas de convivencia de la UVic-UCC](#), constituyen faltas graves o muy graves. Por ello, en el transcurso de esta asignatura el plagio o apropiación indebida de textos o ideas de otras personas (ver [qué se considera plagio](#)) y el uso indebido o no declarado de la inteligencia artificial en una actividad se traduce de forma automática en un suspenso o en otras medidas disciplinarias. Consultar la [Guía de uso de la IA en la FCSB](#).

Para citar de forma apropiada textos y materiales se deben consultar las orientaciones y pautas de citación académica disponibles en la página web de la Biblioteca de la UVic.

METODOLOGÍA

La asignatura se organiza a través de:

- Sesiones magistrales con todo el grupo clase
- Sesiones de trabajo dirigido en grupos
- Actividades/trabajos en grupo (actividad 1 y actividad 2)
- Prácticas en el laboratorio (obligatorias)

Es imprescindible llevar bata y gafas de protección.

BIBLIOGRAFÍA

Básica

- Belitz, H. D.; Grosch, W. (1998). *Química de los alimentos* (4 ed.). Acribia.
- Chang, R.; Goldsby, K. A. (2013). *Química* (11 ed.). McGraw-Hill.
- Farrimond, S (2018). *COCINOLOGÍA: La ciencia de la cocina: La ciencia de cocinar*. Dk.
- Petrucci, R.H.; Harwood, W.S.; Herring, F.J. (2011). *Química General: Principios y aplicaciones modernas* (8 ed.). Prentice Hall.
- Reboiras, M. D. (2006). *Química: La ciencia básica* (4 ed.). Thomson Editores.

Cultura, Sociedad y Alimentación

Tipología: Formación Básica (FB)

Créditos: 6,0

Semestre: 1.º o 2.º

Grupo	Lengua de impartición	Profesorado
G11, presencial, mañana y tarde	catalán	Anna Ramon Aribau
G19, semipresencial, mañana y tarde	español	Anna Ramon Aribau

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE (ODS)

— 2. Hambre cero

OBJETIVOS

La asignatura Cultura, Sociedad y Alimentación pertenece a la materia de Antropología, incluida dentro del módulo de Formación Básica del grado en Nutrición Humana y Dietética.

El significado cultural de la alimentación a veces contradice el hecho biológico en sí. Sobre todo porque los alimentos tienen significados muy variados. Entran en nuestras vidas no sólo por ingestión, sino por muchas otras vías, a menudo por influencias externas. Actualmente, mucho más a causa de la publicidad, de los medios de comunicación y las redes sociales. Históricamente la gran mayoría comía los productos que había en su entorno, a veces fruto de la agricultura y, otras veces, de la oferta natural. Costaba conseguirlos y por ello la variedad se apreciaba como algo extraordinario. Esto ha sido así hasta pasada la Segunda Guerra Mundial, al menos en el mundo occidental. Pero en todas las sociedades se han dado alimentos "consumibles" que no han sido consumidos y productos que sí son apreciados por otras agrupaciones humanas. La elección de unos alimentos u otros ha ido ligada muchas veces a la exigencia tecnológica o a la economía. Puede que tenga que ver el "gusto", pero la mayoría de las veces el factor determinante son las creencias en cuanto a las buenas propiedades o a los efectos nocivos de los propios alimentos.

Esta asignatura tiene como objetivo dar a conocer el ser humano en el ámbito de la alimentación. Las ciencias sociales relacionan el concepto de cultura con las creencias, valores, símbolos y estilos de vida de un grupo. Las representaciones referentes a la alimentación de los grupos culturales están íntimamente ligadas a las prácticas que se transmiten de generación en generación.

Un aspecto básico como esencia de la enseñanza, es capacitar para la reflexión sobre los sistemas de organización social, grupos, familias, comunidades y sistemas alimentarios de las diferentes realidades socioculturales.

El objetivo de la asignatura es acercar al alumno a la comprensión y al desarrollo en la adquisición de herramientas y competencias que permitan dar respuesta a las diferentes necesidades planteadas en un contexto social y pluricultural. Y entender los contenidos teóricos y metodológicos que las ciencias sociales han desarrollado en el estudio sociocultural de los procesos relacionados con la alimentación.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- RA1. Conoce la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad.
- RA2. Describe los fundamentos antropológicos de la alimentación humana.
- RA3. Describe y argumenta las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación.
- RA4. Analiza y tiene en cuenta los factores sociales y culturales que influyen en las decisiones y conductas alimentarias.
- RA5. Identifica la diversidad entre las diferentes sociedades y culturas o dentro de una misma sociedad en relación con los alimentos preferidos y más utilizados.
- RA6. Muestra habilidades para la reflexión crítica en los procesos vinculados al ejercicio de la profesión.
- RA7. Plantea intervenciones en coherencia con los valores democráticos y de sostenibilidad mostrando respeto por los derechos fundamentales de las personas.
- RA8. Se desenvuelve en situaciones complejas o que requieren el desarrollo de nuevas soluciones.
- RA9. Recopila e interpreta datos e informaciones sobre las que puede fundamentar sus conclusiones, incluyendo reflexiones sobre asuntos de índole social, científica o ética en el ámbito de la nutrición humana y dietética.

COMPETENCIAS

Generales

- Interactuar con otras personas con empatía, demostrando habilidades en las relaciones interpersonales.

Específicas

- Mostrar conocimientos acerca la actividad investigadora básica, y la aplicación del método científico para la resolución de problemas comprendiendo su importancia y sus limitaciones, en materia sanitaria y nutricional.

Básicas

- Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
- Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.

Transversales

- Actuar con espíritu y reflexión críticos ante el conocimiento en todas sus dimensiones, mostrando inquietud intelectual, cultural y científica y compromiso hacia el rigor y la calidad en la exigencia profesional.
- Ejercer la ciudadanía activa y la responsabilidad individual con compromiso con los valores democráticos, de sostenibilidad y de diseño universal a partir de prácticas basadas en el aprendizaje, servicio y en la inclusión social.

CONTENIDOS

1. Introducción a la alimentación humana desde una perspectiva cultural
 - 1.1. Condicionantes biológicos de la alimentación humana
 - 1.2. Las relaciones entre naturaleza y cultura
 - 1.3. Alimentos, comida y cocina
2. Antropología de la alimentación
 - 2.1. Necesidad de la antropología de la alimentación
3. Adaptación humana y contexto sociocultural
 - 3.1. Factores ecológicos, tecnológicos y económico-políticos
 - 3.2. Factores ideológicos
 - 3.3. Creencias y conocimientos dietéticos
 - 3.4. Sociabilidad, ritualidad y comunicación social
4. Alimentación e identidad cultural
 - 4.1. Caracterización de la «cocina»
 - 4.2. Alimentación e identidad cultural
 - 4.3. Intercambios alimenticios
 - 4.4. Cocinas autóctonas y mestizaje
 - 4.5. Mestizaje y aculturación alimentaria
5. Alimentación y diferenciación social
 - 5.1. Alimentación y clase social
 - 5.2. Alimentación y género
 - 5.3. Alimentación y edad
6. Cuerpo, dieta y cultura
 - 6.1. Problemas asociados con el comportamiento alimentario
 - 6.2. Obesidad
 - 6.3. Las representaciones sociales del cuerpo
 - 6.4. Anorexia y bulimia
 - 6.5. Los medios de comunicación
7. Seguridad alimentaria
 - 7.1. Definiciones previas
 - 7.2. Otras definiciones
 - 7.3. La construcción social de las incertidumbres alimentarias
8. Globalización y particularismos alimentarios
 - 8.1. Culturas alimentarias
 - 8.2. Globalización y homogeneización alimentaria
 - 8.3. Rupturas
 - 8.4. Nuevos riesgos, nuevos alimentos y nuevos consumidores
 - 8.5. Afirmación identitaria y recuperación de los particularismos alimenticios
 - 8.6. Marcador étnico de la cocina

EVALUACIÓN

Según la Normativa académica de los estudios de grado de la UVic-UCC solo hay una convocatoria oficial que contempla dos periodos diferentes de evaluación:

- El periodo ordinario, que tiene lugar de forma integrada al proceso formativo y durante el periodo lectivo.
- El periodo de evaluación complementaria, en el que se puede evaluar al estudiante de nuevo de aquellas tareas, actividades o pruebas que no se hayan superado satisfactoriamente en el marco del primer periodo.

Periodo ordinario

Se lleva a cabo la evaluación continua de las actividades realizadas por el estudiante a través de:

- Actividad 1 en grupo: 25 % de la nota final de la asignatura; no recuperable
- Actividad 2 en grupo: 25 % de la nota final de la asignatura; no recuperable
- Examen: 50 % de la nota final de la asignatura; recuperable

La nota final de la asignatura es el resultado de la ponderación de las notas obtenidas en cada una de las partes. Se aprueba la asignatura si se obtiene una nota igual o superior a 5. Es indispensable que la nota del examen sea igual o superior a 5. Asimismo, para poder calcular la media ponderada es necesario que las actividades recuperables tengan una nota mínima de 5.

Periodo de evaluación complementaria

El estudiante que no supere alguna de las actividades consideradas recuperables puede recuperarlas en este periodo. La evaluación en este segundo periodo no puede representar más del 50 % de la nota final de la asignatura.

La calificación final de este periodo se obtiene calculando la media ponderada de las notas obtenidas durante el periodo ordinario y, si se han recuperado algunas actividades, en la evaluación complementaria. Se aprueba la asignatura si se obtiene una nota igual o superior a 5.

Importante

El plagio o la copia de trabajo ajeno se penalizan en todas las universidades y, según las [Normas de convivencia de la UVic-UCC](#), constituyen faltas graves o muy graves. Por ello, en el transcurso de esta asignatura el plagio o apropiación indebida de textos o ideas de otras personas (ver [qué se considera plagio](#)) y el uso indebido o no declarado de la inteligencia artificial en una actividad se traduce de forma automática en un suspenso o en otras medidas disciplinarias. Consultar la [Guía de uso de la IA en la FCSB](#).

Para citar de forma apropiada textos y materiales se deben consultar las orientaciones y pautas de citación académica disponibles en la página web de la Biblioteca de la UVic.

METODOLOGÍA

Las **sesiones de trabajo** se dedican a la exposición de los contenidos de los diferentes temas, al estudio de casos o supuestos prácticos, a realizar exposiciones orales, a la lectura y comprensión de textos, a hacer exámenes, a hacer discusiones y comentarios de documentos, a realizar debates y grupos de discusión, a la corrección y revisión de ejercicios y al seguimiento de la asignatura. En la modalidad presencial son sesiones de trabajo de todo el grupo clase con la profesora. Además, hay sesiones con grupos reducidos.

Las **sesiones de tutoría individual o grupal** se destinan a realizar el seguimiento del trabajo llevado a cabo por el estudiante. Pueden ser individuales o grupales.

Las **horas de trabajo autónomo** a realizar fuera de las sesiones presenciales tienen como objetivo organizar la información obtenida a lo largo de las diferentes sesiones, visualizar vídeos y conferencias, confeccionar esquemas, preparar estudios de caso, preparar exposiciones orales, leer documentos recomendados, investigar y ampliar contenidos, preparar pruebas y realizar el trabajo individual y grupal indicado por el profesorado sobre contenidos del temario.

Los materiales de estudio están a disposición del alumnado en el aula virtual de la asignatura.

Al inicio de curso se facilita un plan de trabajo gracias al cual el estudiante puede planificar el estudio de la asignatura y en el que se concreta un calendario con los contenidos a trabajar en cada una de las sesiones, así como las tareas a realizar y las fechas de entrega de dichas tareas.

En línea con la [Normativa de la UVic-UCC de acreditación y demostración de los conocimientos y competencias en terceras lenguas](#), esta asignatura está incluida dentro del Plan de implementación y despliegue del inglés en las titulaciones de grado de la FCSB (ver las normativas y reglamentos en el aula de titulación). Esto implica que incluye actividades formativas y de evaluación en lengua inglesa para acompañar la consecución de esta competencia.

BIBLIOGRAFÍA

Básica

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

Complementaria

El profesorado facilita las referencias de la bibliografía complementaria y de lectura obligatoria en el transcurso de la asignatura a través del Campus Virtual.

Psicología

Tipología: Formación Básica (FB)

Créditos: 6,0

Semestre: 1.º o 2.º

Grupo	Lengua de impartición	Profesorado
G11, presencial, mañana	catalán	Miriam Molas Tuneu Regina Vila Badia
G19, semipresencial, mañana y tarde	español	Miriam Molas Tuneu Regina Vila Badia

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE (ODS)

- 3. Salud y bienestar

OBJETIVOS

La asignatura Psicología pertenece a la materia de Psicología, incluida dentro del módulo de Formación Básica del grado en Nutrición Humana y Dietética.

Esta asignatura pretende dar a conocer los contenidos esenciales de la psicología evolutiva y de la salud, así como su aplicación a la práctica profesional. Se considera de una importancia fundamental en la formación básica de los profesionales de la salud.

Los objetivos generales de esta asignatura son:

- Conocer las bases y los modelos teóricos principales de la psicología.
- Conocer las principales corrientes terapéuticas actuales y su aplicación en salud.
- Entender la relación entre los procesos psicosociales y la salud.
- Saber identificar los diferentes tipos de desarrollo (psicomotor, cognitivo y psicosocial) y las características principales de cada uno de ellos en las diferentes etapas del ciclo vital.
- Dominar las estrategias psicológicas necesarias para el abordaje de los procesos inherentes a la psicología de la salud que sean útiles al estudiante en el desarrollo y mejora de su futura praxis profesional.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- RA1. Analiza las bases psicológicas y los factores biopsicosociales que afectan el comportamiento humano y distingue los diferentes momentos del proceso de desarrollo evolutivo.
- RA2. Conoce los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición.
- RA3. Utiliza la terminología específica de psicología.
- RA4. Adquiere las herramientas básicas de aproximación psicológica que se pueden utilizar en su práctica profesional.
- RA5. Muestra habilidades para la reflexión crítica en los procesos vinculados al ejercicio de la profesión.
- RA6. Plantea intervenciones coherentes con los valores democráticos y de sostenibilidad mostrando respeto por los derechos fundamentales de las personas.
- RA7. Se desenvuelve bien en situaciones complejas o que requieren el desarrollo de nuevas soluciones.
- RA8. Recopila e interpreta datos e informaciones sobre los que puede fundamentar sus conclusiones, que incluyen reflexiones sobre asuntos de índole social, científica o ética en el ámbito de la nutrición humana y dietética.

COMPETENCIAS

Generales

- Atender a las necesidades de salud de la población y a los retos del propio colectivo profesional mediante actitudes innovadoras y dinámicas.

Específicas

- Mostrar conocimientos acerca la actividad investigadora básica, y la aplicación del método científico para la resolución de problemas comprendiendo su importancia y sus limitaciones, en materia sanitaria y nutricional.

Básicas

- Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.

- Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.

Transversales

- Actuar con espíritu y reflexión críticos ante el conocimiento en todas sus dimensiones, mostrando inquietud intelectual, cultural y científica y compromiso hacia el rigor y la calidad en la exigencia profesional.
- Ejercer la ciudadanía activa y la responsabilidad individual con compromiso con los valores democráticos, de sostenibilidad y de diseño universal a partir de prácticas basadas en el aprendizaje, servicio y en la inclusión social.

CONTENIDOS

Módulo 1. Psicología general: modelos teóricos y salud mental

1. Introducción a la psicología
2. Modelo psicoanalítico
3. Modelo humanista
4. Modelo sistémico
5. Modelo cognitivo-conductual
6. Técnicas de tercera generación

Módulo 2. Psicología de la salud

1. Introducción a la psicología de la salud
2. Enfrentamiento y manejo del diagnóstico: malas noticias
3. Pérdidas y duelo
4. Emociones y salud

Módulo 3. Psicología evolutiva

1. Introducción a la psicología evolutiva
2. La primera infancia: de 0 a 6 años
3. La infancia intermedia: de 6 a 12 años
4. La adolescencia: de 12 a 18 años
5. La madurez: de 18 a 65 años
6. La vejez: a partir de 65 años

EVALUACIÓN

Según la Normativa académica de los estudios de grado de la UVic-UCC solo hay una convocatoria oficial que contempla dos periodos diferentes de evaluación:

- El periodo ordinario, que tiene lugar de forma integrada al proceso formativo y dentro del periodo lectivo.
- El periodo de evaluación complementaria, en el que se puede evaluar al estudiante de nuevo de las tareas, actividades o pruebas que no haya superado satisfactoriamente en el marco del primer periodo y que sean recuperables, siempre y cuando no representen más del 50 % de la asignatura.

Periodo ordinario

Se lleva a cabo la evaluación continua de las actividades realizadas por el estudiante a través de:

- Prueba de validación competencial 1 (RA1, RA4, RA5): 25 %; recuperable
- Prueba de validación competencial 2 (RA1, RA2, RA3, RA4, RA5): 25 %; recuperable
- Trabajo de psicología evolutiva: 30 %
 - Trabajo escrito (RA2, RA4): 20 %; no recuperable
 - Exposición oral (RA2, RA4): 10 %; no recuperable
- Actividades individuales evaluativas (A) (RA1, RA3, RA4, RA5): 20 %; no recuperable

La nota final de la asignatura es el resultado de la ponderación de las notas obtenidas en cada una de las partes. Se aprueba la asignatura si se obtiene una nota ≥ 5 . En el caso de los exámenes, es necesario que la nota media de los dos exámenes sea superior a 5 y que ningún examen tenga una nota inferior a 4,5.

Periodo de evaluación complementaria

El estudiante que no supere alguna de las actividades consideradas recuperables puede recuperarlas en este periodo. La evaluación de este segundo periodo no puede representar más del 50 % de la nota final de la asignatura.

En este período la calificación final se obtiene calculando la media ponderada de las notas obtenidas durante el período ordinario y, si se han recuperado algunas actividades, en la evaluación complementaria. Se aprueba la asignatura si se obtiene una nota ≥ 5 . En el caso de los exámenes, es necesario que la nota media de los dos exámenes sea superior a 5 y que ningún examen tenga una nota inferior a 4,5.

Importante

El plagio o la copia de trabajo ajeno se penalizan en todas las universidades y, según las [Normas de convivencia de la UVic-UCC](#), constituyen faltas graves o muy graves. Por ello, en el transcurso de esta asignatura el plagio o apropiación indebida de textos o ideas de otras personas (ver [qué se considera plagio](#)) y el uso indebido o no declarado de la inteligencia artificial en una actividad se traduce de forma automática en un suspenso o en otras medidas disciplinarias. Consultar la [Guía de uso de la IA en la FCSB](#).

Para citar de forma apropiada textos y materiales se deben consultar las orientaciones y pautas de citación académica disponibles en la página web de la Biblioteca de la UVic.

METODOLOGÍA

Modalidad presencial

La metodología de trabajo combina:

- Sesiones teóricas de los contenidos de la asignatura
- Sesiones de trabajo dirigido
- Lectura crítica y análisis de artículos sobre las distintas temáticas
- Resolución de problemas a partir de casos clínicos
- Trabajo de análisis a partir de material audiovisual

Modalidad semipresencial

La metodología de trabajo combina:

- Sesiones de trabajo dirigido
- Lectura crítica y análisis de artículos sobre las distintas temáticas
- Resolución de problemas a partir de casos clínicos
- Trabajo de análisis a partir de material audiovisual

BIBLIOGRAFÍA

Básica

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

Complementaria

El profesorado facilita las referencias de la bibliografía complementaria y de lectura obligatoria en el transcurso de la asignatura a través del Campus Virtual.

Bioestadística y Sistemas de Información

Tipología: Formación Básica (FB)

Créditos: 6,0

Semestre: 2.º

Grupo	Lengua de impartición	Profesorado
G11, presencial, mañana	catalán	Eva Cirera Viñolas
G19, semipresencial, mañana y tarde	español	Eva Cirera Viñolas

PROFESORADO COLABORADOR

— Emma Puigoriol Juvanteny

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE (ODS)

- 3. Salud y bienestar
- 4. Educación de calidad

OBJETIVOS

La asignatura Bioestadística y Sistemas de Información pertenece a la materia de Estadística, incluida dentro del módulo de Formación Básica del grado en Nutrición Humana y Dietética.

Esta asignatura se entiende como una materia que debe aportar la base para poder comprender la literatura científica por un lado, y, por otro, debe capacitar a los estudiantes y futuros profesionales en la utilización de una nueva herramienta de expresión.

Es una iniciación al mundo de la ciencia y a la creación de conocimiento y una puerta de entrada al conocimiento científico, rasgo diferencial de la formación universitaria.

Este conocimiento debe servir para ayudar a los estudiantes a dar respuesta a las preguntas que les surgirán en la práctica clínica. Es por ello que hay que disponer de competencias relacionadas con la búsqueda de información relevante en torno al problema que se quiera resolver.

Los objetivos de esta asignatura son:

- Comprender la literatura científica, especialmente en lo que se refiere a la metodología de análisis de datos.
- Disponer de una herramienta de expresión que permita utilizar adecuadamente las herramientas de análisis e interpretación de datos.
- Capacitar al estudiante para poder difundir los resultados de una investigación en entornos académicos y científicos, como congresos o publicaciones especializadas.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- RA1. Conoce las bases conceptuales que le permitirán realizar búsquedas en las principales fuentes documentales del ámbito de la salud.
- RA2. Identifica la estructura y el contenido de un artículo original en una publicación científica.
- RA3. Conoce la estadística aplicada a las ciencias de la salud y aplica correctamente las pruebas idóneas en relación con cada problema de estudio.
- RA4. Interpreta los resultados obtenidos derivados de las pruebas estadísticas empleadas.
- RA5. Aplica de forma efectiva un paquete estadístico para el análisis de datos.
- RA6. Se desenvuelve correctamente en el uso general de las TIC y, en especial, en los entornos tecnológicos propios del ámbito profesional.
- RA7. Elabora informes y documentos escritos (principalmente de carácter técnico) con corrección ortográfica y gramatical en catalán, español e inglés.
- RA8. Recopila e interpreta datos e informaciones sobre las que puede fundamentar sus conclusiones, incluyendo reflexiones sobre asuntos de índole social, científica o ética en el ámbito de la nutrición humana y dietética.

COMPETENCIAS

Específicas

- Mostrar conocimientos acerca la actividad investigadora básica, y la aplicación del método científico para la resolución de problemas comprendiendo su importancia y sus limitaciones, en materia sanitaria y nutricional.

Básicas

- Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
- Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.

Transversales

- Mostrar habilidades para el ejercicio profesional en entornos multidisciplinares y complejos, en coordinación con equipos de trabajo en red, ya sea en entornos presenciales o virtuales, mediante el uso informático e informacional de las TIC.
- Usar distintas formas de comunicación, tanto orales como escritas o audiovisuales, en la lengua propia y en lenguas extranjeras, con un alto grado de corrección en el uso, la forma y el contenido.

CONTENIDOS

1. La investigación en salud
 - 1.1. El método científico
 - Etapas en el proceso de la investigación y aportación de la estadística
 - Los artículos originales: estructura y lectura crítica de artículos
 - 1.2. Sistemas de información en salud
 - Iniciación a la búsqueda bibliográfica y a la gestión documental
 - Criterios de calidad para la información en la red y lectura crítica de documentos. Estilos de citación bibliográfica
2. Estadística descriptiva
 - Conceptos básicos: variables y escalas de medida
 - Recogida de la información y organización de los datos para el análisis estadístico
 - Medidas de frecuencia, de tendencia central y de dispersión
 - Visualización de la información
 - Uso de paquetes estadísticos para el análisis descriptivo
 - Elaboración del informe de resultados descriptivo
3. Estadística inferencial
 - Probabilidad y distribuciones de probabilidad
 - Teoría de muestras. Estimación puntual y por intervalo
 - Los tests de hipótesis. Comparación de proporciones. Comparación de medias. Correlación y regresión
 - Uso de paquetes estadísticos para el análisis inferencial
 - Elaboración del informe inferencial de resultados

EVALUACIÓN

Según la Normativa académica de los estudios de grado de la UVic-UCC solo hay una convocatoria oficial que contempla dos periodos diferentes de evaluación:

- El periodo ordinario, que tiene lugar de forma integrada al proceso formativo y durante el periodo lectivo.
- El periodo de evaluación complementaria, en el que se puede evaluar al estudiante de nuevo de aquellas tareas, actividades o pruebas que no se hayan superado satisfactoriamente en el marco del primer periodo.

1. Periodo ordinario

Se lleva a cabo la evaluación continua de las actividades realizadas por el estudiante a través de:

Pruebas individuales

- Examen: 45 %; recuperable
- Actividad síntesis en el aula: 5 %; no recuperable.
- Actividad SPSS: 20 %; no recuperable
- Participación: 10 %; no recuperable

Actividad en grupo

- Elaboración de un póster científico y presentación oral: 20 %; no recuperable

La nota final de la asignatura es el resultado de la ponderación de las notas obtenidas en cada una de las partes. Se aprueba la asignatura si se obtiene una nota ≥ 5 . En el caso del examen, la nota debe ser igual o superior a 5.

2. Periodo de evaluación complementaria

El estudiante que no supere alguna de las actividades consideradas recuperables puede recuperarlas en este periodo. La evaluación de este segundo periodo no puede representar más del 50 % de la nota final de la asignatura.

La calificación final de este periodo se obtiene calculando la media ponderada de las notas obtenidas durante el periodo ordinario y, si se han recuperado algunas actividades, en la evaluación complementaria. Se aprueba la asignatura si se obtiene una nota ≥ 5 .

Para aprobar la asignatura es necesario que se cumplan las mismas condiciones que en el periodo ordinario.

Importante

El plagio o la copia de trabajo ajeno se penalizan en todas las universidades y, según las [Normas de convivencia de la UVic-UCC](#), constituyen faltas graves o muy graves. Por ello, en el transcurso de esta asignatura el plagio o apropiación indebida de textos o ideas de otras personas (ver [qué se considera plagio](#)) y el uso indebido o no declarado de la inteligencia artificial en una actividad se traduce de forma automática en un suspenso o en otras medidas disciplinarias. Consultar la [Guía de uso de la IA en la FCSB](#).

Para citar de forma apropiada textos y materiales se deben consultar las orientaciones y pautas de citación académica disponibles en la página web de la Biblioteca de la UVic.

METODOLOGÍA

Las sesiones de clase se dedican a la exposición de los contenidos de los diferentes temas. En las mismas sesiones se visionan imágenes y se realiza el análisis de documentos y de casos.

Las sesiones de trabajo dirigido están enfocadas a la construcción colectiva de conocimiento y a aplicar dicho conocimiento a casos determinados. Con esta intención se llevan a cabo prácticas sobre los contenidos del temario y trabajo en pequeños grupos, con tutorización grupal por parte del profesorado.

Las sesiones de tutoría grupal se destinan a realizar el seguimiento del trabajo hecho por el estudiante.

Las horas de trabajo personal a realizar fuera de las sesiones presenciales tienen como finalidad organizar la información obtenida a lo largo de las diferentes sesiones, la lectura de los documentos recomendados, la investigación/ampliación de contenidos y el trabajo individual y grupal establecido por el profesorado sobre el contenido del temario.

Los materiales de estudio están a disposición del alumnado en el aula virtual de la asignatura.

Al inicio de curso se facilita un plan de trabajo gracias al cual el estudiante puede planificar el estudio de la asignatura, en el que se concreta un calendario con los contenidos a trabajar en cada una de las sesiones, así como las tareas a realizar y las fechas de entrega de dichas tareas.

BIBLIOGRAFÍA

Básica

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

Complementaria

El profesorado facilita las referencias de la bibliografía complementaria y de lectura obligatoria en el transcurso de la asignatura a través del Campus Virtual.

Bromatología

Tipología: Obligatoria (OB)

Créditos: 6,0

Semestre: 2.º

Grupo	Lengua de impartición	Profesorado
G11, presencial, mañana	catalán	Gil Vila Clarà Míriam Torres Moreno
G19, semipresencial, mañana y tarde	español	Gil Vila Clarà Míriam Torres Moreno

PROFESORADO COLABORADOR

- Jessica Latorre Luque
- Carles Sanchez Serrat

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE (ODS)

- 12. Producción y consumo responsables

OBJETIVOS

La asignatura Bromatología forma parte de la materia de Ciencias de los Alimentos, incluida dentro del módulo de Ciencias de los Alimentos e Higiene y Seguridad Alimentaria correspondiente a la Formación Obligatoria del grado en Nutrición Humana y Dietética.

No existen requerimientos previos pero es recomendable haber cursado la asignatura [Química de los Alimentos](#).

Los objetivos generales de esta asignatura son:

- Conocer la composición, las propiedades y el valor nutritivo de los diferentes alimentos.
- Conocer los tipos de alteraciones y modificaciones que pueden producirse en los alimentos y los cambios a los que pueden estar sometidos en función del tratamiento que reciban, la manipulación, el embalaje y el almacenamiento.
- Conocer y saber aplicar las técnicas y los métodos característicos en el análisis físico, químico y sensorial de los alimentos.
- Conocer y saber aplicar las herramientas y razonamientos que posibiliten la interpretación de problemas reales en la composición de los alimentos, como el análisis de componentes mayoritarios y minoritarios, elementos traza, aditivos y residuos contaminantes.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- RA1. Analiza los principales componentes de los alimentos.
- RA2. Identifica las modificaciones que sufren los alimentos como consecuencia de los principales procesos tecnológicos.
- RA3. Identifica y clasifica los alimentos y los productos e ingredientes alimenticios.
- RA4. Conoce la composición química, las propiedades fisicoquímicas, el valor nutritivo, la biodisponibilidad y las características organolépticas de los alimentos y productos e ingredientes alimenticios.
- RA5. Conoce los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos.
- RA6. Aplica los fundamentos del análisis bromatológico y sensorial de los productos alimenticios.
- RA7. Interpreta y maneja las bases de datos y tablas de composición de los alimentos.
- RA8. Asesora científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y su desarrollo.
- RA9. Recopila e interpreta datos e informaciones sobre los que puede fundamentar sus conclusiones, incluyendo reflexiones sobre asuntos de índole científica.

COMPETENCIAS

Generales

- Atender a las necesidades de salud de la población y a los retos del propio colectivo profesional mediante actitudes innovadoras y dinámicas.

Específicas

- Analizar las modificaciones que sufren los alimentos como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios así como las herramientas disponibles para optimizar las características nutricionales y organolépticas de los mismos.
- Identificar, clasificar y utilizar los alimentos en base al conocimiento de la composición química, las propiedades fisicoquímicas, las características organolépticas, el valor nutritivo y la biodisponibilidad de los nutrientes.

- Participar en la actividad básica de investigación, desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a los conocimientos científicos, dando respuesta a los problemas y a las necesidades sociales de los consumidores y de las normativas actuales.

Transversales

- Actuar con espíritu y reflexión críticos ante el conocimiento en todas sus dimensiones, mostrando inquietud intelectual, cultural y científica y compromiso hacia el rigor y la calidad en la exigencia profesional.
- Llegar a ser el actor principal del propio proceso formativo en vistas a una mejora personal y profesional y a la adquisición de una formación integral que permita aprender y convivir en un contexto respetuoso con la diversidad lingüística, con realidades sociales, culturales, de género y económicas diversas.

CONTENIDOS

1. Introducción a la bromatología
 - Introducción
 - Alimentos y clasificación de los alimentos
 - Componentes de los alimentos
 - Tablas de composición de los alimentos
2. Análisis de alimentos
 - Análisis físico-químico
 - Análisis microbiológico
 - Análisis sensorial
3. Alimentos de origen vegetal y otros alimentos
 - Cereales y productos derivados
 - Hortalizas y productos derivados
 - Legumbres y productos derivados
 - Frutas carnosas, frutos secos y productos derivados
 - Aceites y grasas
 - Alimentos y bebidas excitantes
 - Bebidas
 - Otros alimentos
4. Alimentos de origen animal
 - Carnes y productos derivados
 - Leche y productos derivados
 - Pescado, marisco y productos derivados
 - Huevos y productos derivados

EVALUACIÓN

Según la Normativa académica de los estudios de grado de la UVic-UCC solo hay una convocatoria oficial que contempla dos periodos diferentes de evaluación:

- El periodo ordinario, que tiene lugar de forma integrada al proceso formativo y durante el periodo lectivo.
- El periodo de evaluación complementaria, en el que se puede evaluar al estudiante de nuevo de aquellas tareas, actividades o pruebas que no se hayan superado satisfactoriamente en el marco del primer periodo.

Periodo ordinario

Se realiza la evaluación continua de las actividades llevadas a cabo por el estudiante a través de actividades de evaluación que representan el 100 % de la nota final (NF):

1. Prueba escrita de teoría (examen)
 - Examen parcial 1: 20 % de la NF; actividad recuperable
 - Examen parcial 2: 30 % de la NF; actividad recuperable
2. Prácticas: 20 % de la NF; actividad no recuperable; asistencia obligatoria
 - Informes finales y cuestionarios de prácticas
3. Actividades en grupo:
 - Actividad 1: 10 % de la NF; actividad no recuperable
 - Actividad 2: 10 % de la NF; actividad no recuperable
4. Actividad de podcast: 10 % de la NF; actividad no recuperable

La nota final de la asignatura es el resultado de la ponderación de las notas obtenidas en cada una de las partes. La nota ponderada de estos exámenes debe ser superior a 5; ninguno puede tener una nota inferior a 4,5. Asimismo, para poder calcular la media ponderada es necesario que las actividades recuperables tengan una nota mínima de 5. Se aprueba la asignatura si se obtiene una nota ≥ 5 .

Periodo de evaluación complementaria

El estudiante que no supere alguna de las actividades consideradas recuperables puede recuperarlas en este periodo. La evaluación de este segundo periodo no puede representar más del 50 % de la nota final de la asignatura. La calificación final en este periodo se

calcula haciendo la media ponderada de las notas obtenidas en cada una de las partes, utilizando la última calificación obtenida en la evaluación ordinaria y en la complementaria. Se aprueba la asignatura si obtiene una nota ≥ 5 , siempre que la nota del examen sea igual o superior a 4,5.

Importante

El plagio o la copia de trabajo ajeno se penalizan en todas las universidades y, según las [Normas de convivencia de la UVic-UCC](#), constituyen faltas graves o muy graves. Por ello, en el transcurso de esta asignatura el plagio o apropiación indebida de textos o ideas de otras personas (ver [qué se considera plagio](#)) y el uso indebido o no declarado de la inteligencia artificial en una actividad se traduce de forma automática en un suspenso o en otras medidas disciplinarias. Consultar la [Guía de uso de la IA en la FCSB](#).

Para citar de forma apropiada textos y materiales se deben consultar las orientaciones y pautas de citación académica disponibles en la página web de la Biblioteca de la UVic.

METODOLOGÍA

La asignatura se estructura en torno a:

- Sesiones teóricas en el aula
- Seminarios de resolución de problemas y ejercicios
- Sesiones de prácticas en el laboratorio

BIBLIOGRAFÍA

Básica

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

Complementaria

El profesorado facilita las referencias de la bibliografía complementaria y de lectura obligatoria en el transcurso de la asignatura a través del Campus Virtual.

Estudio del Cuerpo Humano II

Tipología: Formación Básica (FB)

Créditos: 6,0

Semestre: 2.º

Grupo	Lengua de impartición	Profesorado
G11, presencial, mañana y tarde	catalán	Belén Canet Lorente Juan Tony Da Sousa Valente
G19, semipresencial, mañana y tarde	español	Juan Tony Da Sousa Valente Belén Canet Lorente

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE (ODS)

- 3. Salud y bienestar
- 4. Educación de calidad
- 5. Igualdad de género

OBJETIVOS

Esta asignatura y la de [Estudio del Cuerpo Humano I](#) forman parte conjuntamente de la materia de Anatomía Humana, incluida en el módulo de Formación Básica. Ambas proporcionan conocimientos sobre las estructuras del organismo y su funcionalidad. Para el desarrollo de esta asignatura no se requieren conocimientos previos específicos.

La asignatura Estructura del Cuerpo Humano II tiene como objetivos principales:

- Adquirir conocimientos generales sobre la estructura y funcionamiento del cuerpo humano.
- Adquirir conocimientos básicos sobre histología y embriología humana.
- Adquirir conocimientos de las diferentes partes de la anatomía humana.
- Adquirir conocimientos de fisiología y fisiopatología del cuerpo humano.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- RA1. Conoce la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular hasta el organismo completo, en las diferentes etapas de la vida.
- RA2. Describe, explica y relaciona de forma correcta las funciones de los diferentes aparatos y sistemas del cuerpo humano.
- RA3. Elabora informes y documentos escritos (principalmente de carácter técnico) con corrección ortográfica y gramatical en catalán y en español.
- RA4. Usa correctamente la terminología científica y médica.
- RA5. Evalúa de forma global los procesos de aprendizaje llevados a cabo de acuerdo con las planificaciones y los objetivos planteados y establece medidas de mejora individual.
- RA6. Adquiere y demuestra conocimientos avanzados de los aspectos teóricos y prácticos y de la metodología de trabajo en el ámbito de la nutrición humana y dietética.

COMPETENCIAS

Específicas

- Aplicar en la nutrición humana y la dietética los conocimientos básicos a nivel anatómico-fisiológico, químico, bioquímico, biológico, antropológico y psicológico.
- Integrar los conocimientos de ciencias básicas y de los alimentos, considerando los aspectos bio-psico-sociales, en la evaluación del estado nutricional y los problemas dietético-nutricionales de los individuos sanos (población infantil, mujeres embarazadas, deportistas, etc.) y/o en enfermos.
- Mostrar conocimientos acerca la actividad investigadora básica, y la aplicación del método científico para la resolución de problemas comprendiendo su importancia y sus limitaciones, en materia sanitaria y nutricional.

Básicas

- Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.

Transversales

- Actuar con espíritu y reflexión críticos ante el conocimiento en todas sus dimensiones, mostrando inquietud intelectual, cultural y científica y compromiso hacia el rigor y la calidad en la exigencia profesional.

- Usar distintas formas de comunicación, tanto orales como escritas o audiovisuales, en la lengua propia y en lenguas extranjeras, con un alto grado de corrección en el uso, la forma y el contenido.

CONTENIDOS

1. Sistema nervioso
 - Generalidades anatómicas
 - Neurofisiología: potencial de membrana en reposo, potencial graduado, potencial de acción, propagación del impulso nervioso, transmisión sináptica y neurotransmisores
 - Organización de los centros nerviosos: encéfalo y médula espinal; vías espinales (ascendentes y descendentes)
 - Sistema nervioso autónomo
 - Sentidos especiales: gusto, olfato, oído y vista
2. Sistema cardiovascular
 - El corazón: aspectos mecánicos y eléctricos
 - Ciclo cardíaco
 - Sistema vascular: arterias y venas
 - Intercambio capilar
 - Resistencia periférica
 - Regulación de la circulación, presión arterial y resistencia periférica
 - Circulaciones especiales
 - Termorregulación
3. Sistema digestivo
 - Generalidades anatómicas
 - Masticación, deglución. Motilidad de boca y esófago. Digestión salival
 - Digestión gástrica
 - Digestión intestinal
 - Estructura y función del hígado y de la vesícula biliar
 - Páncreas exocrino: secreciones de enzimas digestivas
 - Tránsito y absorción intestinal. Defecación
 - Metabolismo: aprovechamiento de los nutrientes. Principales vías metabólicas
4. Sistema endocrino
 - Principios fundamentales de la endocrinología. Glándulas endocrinas
 - Hormonas: tipos, receptores hormonales y mecanismos de acción. Control de la secreción hormonal
 - Hipotálamo e hipófisis (adenohipófisis y neurohipófisis): anatomía, hormonas, funciones y regulación de la secreción
 - Glándula tiroides: hormonas, funciones y regulación de la secreción
 - Regulación del metabolismo del calcio: PTH, calcitonina y vitamina D
 - Glándulas adrenales: corteza adrenal (mineralocorticoides y glucocorticoides), médula adrenal (epinefrina y norepinefrina)
 - Páncreas endocrino
5. Sistema respiratorio
 - Estructura y función del sistema respiratorio
 - Desarrollo pulmonar, aparición de la ventilación colateral y del surfactante pulmonar
 - Mecánica de la respiración
 - Ventilación pulmonar: volúmenes y capacidades
 - Intercambio de gases: respiración externa y respiración interna
 - Transporte de oxígeno y transporte de dióxido de carbono
 - Relación ventilación-perfusión
 - Distribución del flujo sanguíneo pulmonar
 - Control de la respiración
6. Sistema renal
 - Generalidades anatómicas
 - Funciones del riñón
 - Mecanismos de filtración, reabsorción y secreción
 - Actividad osmótica del riñón
 - Funciones del riñón en la regulación del equilibrio ácido-base
 - La micción

El orden de los temas puede verse modificado por necesidades de la asignatura.

EVALUACIÓN

Según la Normativa académica de los estudios de grado de la UVic-UCC solo hay una convocatoria oficial que contempla dos periodos diferentes de evaluación:

- Periodo ordinario de evaluación, que tiene lugar de forma integrada al proceso formativo y durante el periodo lectivo.
- El periodo de evaluación complementaria, en el que se puede evaluar al estudiante de nuevo de aquellas tareas, actividades o pruebas recuperables que no haya superado satisfactoriamente en el marco del primer periodo.

También, según la Normativa, «en ningún caso las actividades de las que se quiera subir la nota pueden suponer más del 50 % de la nota final de la asignatura. Para establecer esta nota final se toma como referencia la última calificación obtenida por el estudiante».

La evaluación de la asignatura se hará de acuerdo a los siguientes criterios:

1. Evaluación ordinaria

— Actividades individuales: 80 %

Examen parcial 1: 25 %; recuperable

Examen parcial 2: 25 %; recuperable

Evaluación de actividades individuales: 30 %; no recuperable

— Actividades en grupo: 20 %

Trabajo práctico en el aula: 20 %; no recuperable

Para aprobar la asignatura es necesario que se cumplan los puntos siguientes:

- Que la nota de cada examen parcial sea **igual o superior a 4,5**.
- Que la media ponderada de los exámenes parciales sea **igual o superior a 5**.
- Que la media ponderada de todas las actividades de evaluación sea **igual o superior a 5**.

Todas las actividades de evaluación (individuales y grupales) son presenciales.

2. Evaluación complementaria

- Las actividades o pruebas que no se hayan superado satisfactoriamente en el periodo ordinario se pueden recuperar siempre y cuando no representen más del 50 % de la asignatura.
- Para aprobar la asignatura se deben cumplir los mismos requisitos que en el periodo ordinario.
- Las pruebas de evaluación complementaria son presenciales para las dos modalidades.

Importante

El plagio o la copia de trabajo ajeno se penalizan en todas las universidades y, según las [Normas de convivencia de la UVic-UCC](#), constituyen faltas graves o muy graves. Por ello, en el transcurso de esta asignatura el plagio o apropiación indebida de textos o ideas de otras personas (ver [qué se considera plagio](#)) y el uso indebido o no declarado de la inteligencia artificial en una actividad se traduce de forma automática en un suspenso o en otras medidas disciplinarias. Consultar la [Guía de uso de la IA en la FCSB](#).

Para citar de forma apropiada textos y materiales se deben consultar las orientaciones y pautas de citación académica disponibles en la página web de la Biblioteca de la UVic.

METODOLOGÍA

- Sesiones magistrales (grupo clase)
- Realización de ejercicios a partir de los contenidos teóricos presentados en clase (trabajo autónomo e individual).
- Sesiones prácticas con modelos anatómicos y de anatomía virtual en 3D (SECTRA) en el Laboratorio de Simulación Transversal y SECTRA
- Práctica de anatomía humana y disección en el Laboratorio de Anatomía Clínica y Disección (grupo clase)
- Tutorías de corrección de ejercicios (grupo clase)
- Estudio del temario (trabajo autónomo e individual)

BIBLIOGRAFÍA

Básica

- Gilroy, A.M., Schulte, E., Schumacher, U., Schünke, M., MacPherson, Brian R. i Ross L.M. (2022). *Prometheus. Atlas de Anatomía* (4 ed.). Médica Panamericana S.A.
- Marieb, E., Keller, S. (2017). *Fisiología Humana* (12 ed.). Pearson Educación.
- Tortora, G.J., Derrickson, B. (2018). *Principios de Anatomía y Fisiología: Principios de Anatomía y Fisiología* (15 ed.). Médica Panamericana S.A.
- Young, B., O'Dowd, G. & Woodford, P. (2014). *Wheater Histología Funcional: Texto y Atlas en Color* (6 ed.). ELSEVIER ES.

Complementaria

El profesorado facilita las referencias de la bibliografía complementaria y de lectura obligatoria en el transcurso de la asignatura a través del Campus Virtual.

Nutrición Básica

Tipología: Obligatoria (OB)

Créditos: 6,0

Semestre: 2.º

Grupo	Lengua de impartición	Profesorado
G11, presencial, mañana y tarde	catalán	Jessica Latorre Luque Miquel Lledós De Benito
G19, semipresencial, mañana y tarde	español	Jessica Latorre Luque Miquel Lledós De Benito

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE (ODS)

- 2. Hambre cero
- 3. Salud y bienestar

OBJETIVOS

La asignatura Nutrición Básica forma parte de la materia Nutrición y Farmacología, incluida dentro del módulo Ciencias de la Nutrición, la Dietética, la Salud y la Nutrición Comunitaria correspondiente a la Formación Obligatoria del grado en Nutrición Humana y Dietética.

No existen requisitos previos, pero es recomendable haber cursado [Bioquímica](#) y [Estudio del Cuerpo Humano I](#).

Los objetivos generales de esta asignatura son:

- Conocer todos los procesos que engloban la nutrición humana y comprender cómo estos repercuten en el funcionamiento del organismo humano y en el estado de salud de las personas.
- Conocer las funciones de los diferentes nutrientes en el organismo humano y relacionar dicho conocimiento con las necesidades corporales y las recomendaciones diarias de nutrientes en las personas sanas.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- RA1. Conoce las bases y los fundamentos de la alimentación y de la nutrición humana.
- RA2. Describe los procesos fisiológicos y metabólicos a través de los cuales las personas reciben, transforman y utilizan los nutrientes y relaciona cada nutriente con las funciones que desempeña en el organismo.
- RA3. Relaciona los requerimientos nutricionales de cada etapa del ciclo vital con los cambios fisiológicos y metabólicos que se producen en cada una de ellas.
- RA4. Conoce las bases del equilibrio nutricional y su regulación.
- RA5. Evalúa de forma global los procesos de aprendizaje llevados a cabo de acuerdo con las planificaciones y objetivos planteados y establece medidas de mejora individual.
- RA6. Elabora informes y documentos escritos (principalmente de carácter técnico) con corrección ortográfica y gramatical en catalán, español e inglés.

COMPETENCIAS

Específicas

- Aplicar en la nutrición humana y la dietética los conocimientos básicos a nivel anatómico-fisiológico, químico, bioquímico, biológico, antropológico y psicológico.
- Conocer los fundamentos de la nutrición y la alimentación humana para comprender las funciones, utilización metabólica, equilibrio y regulación de los nutrientes.
- Integrar los conocimientos de ciencias básicas y de los alimentos, considerando los aspectos bio-psico-sociales, en la evaluación del estado nutricional y los problemas dietético-nutricionales de los individuos sanos (población infantil, mujeres embarazadas, deportistas, etc.) y/o en enfermos.

Básicas

- Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.

Transversales

- Usar distintas formas de comunicación, tanto orales como escritas o audiovisuales, en la lengua propia y en lenguas extranjeras, con un alto grado de corrección en el uso, la forma y el contenido.

CONTENIDOS

1. Introducción
 - 1.1. Conceptos básicos
 - 1.2. Bases fisiológicas de la nutrición
 - 1.3. Bases bioquímicas de la nutrición
2. Hidratos de carbono
 - 2.1. Tipo de hidratos de carbono y funciones
 - 2.2. Digestión, absorción, distribución y metabolismo de los hidratos de carbono en el periodo absorptivo
 - 2.3. Metabolismo en el periodo interdigestivo
 - 2.4. Fibra dietética
3. Lípidos
 - 3.1. Tipo de lípidos y funciones
 - 3.2. Ácidos grasos: tipos y repercusiones para la salud
 - 3.3. Ácidos grasos esenciales: metabolismo y funciones
 - 3.4. Digestión, absorción y distribución. Lipoproteínas: tipos y funciones
 - 3.5. Metabolismo de las lipoproteínas
 - 3.6. Metabolismo en el periodo absorptivo y en el periodo interdigestivo
4. Proteínas
 - 4.1. Funciones de las proteínas y aminoácidos. Aminoácidos esenciales
 - 4.2. Digestión, absorción y distribución
 - 4.3. Metabolismo de los aminoácidos
 - 4.4. Metabolismo en el periodo absorptivo y en el periodo interdigestivo
 - 4.5. Calidad de las proteínas y requerimientos
5. Metabolismo del etanol
 - 5.1. Bebidas alcohólicas
 - 5.2. Consumo de etanol y efectos
 - 5.3. Absorción y distribución y metabolismo del etanol
 - 5.4. Efectos del consumo moderado y del consumo crónico
6. Metabolismo energético
 - 6.1. Unidades de energía y contenido energético de los alimentos
 - 6.2. Métodos para medir el gasto energético
 - 6.3. Balance energético y regulación ponderal
7. Cronobiología y crononutrición
 - 7.1. Ritmo circadiano y sistema circadiano
 - 7.2. Cronodisrupción
 - 7.3. Cronobiología del tejido adiposo
 - 7.4. Crononutrición
 - 7.5. Cronoterapia
8. Estrés oxidativo
 - 8.1. Especies reactivas de oxígeno (ROS): producción y citotoxicidad
 - 8.2. Sistemas de defensa antioxidante
 - 8.3. Características generales de las vitaminas
9. Vitaminas hidrosolubles
 - 9.1. Absorción, transporte, metabolismo, almacenamiento y excreción
 - 9.2. Funciones de cada vitamina en el organismo
 - 9.3. Ingesta recomendada
 - 9.4. Deficiencia y toxicidad
10. Vitaminas liposolubles
 - 10.1. Absorción, transporte, metabolismo, almacenamiento y excreción
 - 10.2. Funciones de cada vitamina en el organismo
 - 10.3. Ingestas recomendadas
 - 10.4. Deficiencia y toxicidad
11. Agua, electrolitos y minerales mayoritarios
 - 11.1. Electrolitos: sodio, potasio y cloruro
 - 11.2. Alteración del equilibrio hidroelectrolítico
 - 11.3. Calcio y fósforo
 - 11.4. Magnesio
 - 11.5. Azufre
12. Elementos traza
 - 12.1. Absorción, transporte, metabolismo, almacenamiento y excreción
 - 12.2. Funciones de cada elemento en el organismo
 - 12.3. Ingestas recomendadas
 - 12.4. Deficiencia y toxicidad

EVALUACIÓN

Según la Normativa académica de los estudios de grado de la UVic-UCC solo hay una convocatoria oficial que contempla dos periodos diferentes de evaluación:

- El **periodo ordinario**, que tiene lugar de forma integrada al proceso formativo y durante el periodo lectivo.
- El **periodo de evaluación complementaria**, en el que se puede evaluar de nuevo al estudiante de aquellas tareas, actividades o pruebas que no haya superado satisfactoriamente en el primer periodo.

Periodo ordinario

Se lleva a cabo la evaluación continua de las actividades realizadas por el estudiante a través de:

1. Evaluación de los temas: 50 %; recuperable
 - 1.1. Examen parcial 1: 25 %
 - 1.2. Examen parcial 2: 25 %
2. Actividades prácticas en el aula: 20 %; no recuperables (se evalúan en dos turnos durante el semestre mediante pruebas individuales.)
3. Actividades en grupo: 30 %; no recuperable
 - 3.1. Trabajo colaborativo: 15 %
 - 3.2. Otras actividades: 15 %

La nota final de la asignatura es el resultado de la ponderación de las notas obtenidas en cada una de las partes. Se aprueba la asignatura si se obtiene una nota ≥ 5 .

Para **aprobar la asignatura** es necesario que se cumplan los puntos siguientes:

1. Que la nota de **cada examen parcial** sea igual o superior a **4,5**.
2. Que la **media ponderada de los dos exámenes parciales** sea igual o superior a **5,0**.
3. Que la **media ponderada de todas las actividades** (recuperables y no recuperables) sea igual o superior a **5,0**.

Los estudiantes que cursan la **modalidad presencial y semipresencial** tienen ambos exámenes presenciales.

Periodo de evaluación complementaria

El estudiante que no supere algunas de las actividades consideradas recuperables puede recuperarlas en este periodo, siempre y cuando el total de partes por recuperar no suponga más del 50 % de la nota. Para aprobar la asignatura es necesario que se cumplan las mismas condiciones que en el periodo ordinario.

Las pruebas de evaluación complementaria son presenciales para las dos modalidades (presencial y semipresencial).

Importante

El plagio o la copia de trabajo ajeno se penalizan en todas las universidades y, según las [Normas de convivencia de la UVic-UCC](#), constituyen faltas graves o muy graves. Por ello, en el transcurso de esta asignatura el plagio o apropiación indebida de textos o ideas de otras personas (ver [qué se considera plagio](#)) y el uso indebido o no declarado de la inteligencia artificial en una actividad se traduce de forma automática en un suspenso o en otras medidas disciplinarias. Consultar la [Guía de uso de la IA en la FCSB](#).

Para citar de forma apropiada textos y materiales se deben consultar las orientaciones y pautas de citación académica disponibles en la página web de la Biblioteca de la UVic.

METODOLOGÍA

Modalidad presencial

- Presentación de contenidos (grupo clase)
- Realización de actividades basadas en los temas de estudio (trabajo autónomo e individual)
- Realización de trabajo de ampliación de contenidos (trabajo grupal)
- Realización de cuestionarios en línea
- Tutorías grupales de corrección de ejercicios / resolución de dudas (grupo clase)
- Estudio del temario (trabajo autónomo e individual)

Modalidad semipresencial

- Presentación de conceptos clave y de ampliación (grupo clase)
- Realización de actividades basadas en los temas de estudio (trabajo autónomo e individual)
- Realización de trabajo de ampliación de contenidos (trabajo grupal)
- Realización de cuestionarios en línea
- Tutorías grupales de corrección de ejercicios / resolución de dudas (grupo clase)
- Estudio del temario (trabajo autónomo e individual)

BIBLIOGRAFÍA

Básica

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

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

Complementaria

El profesorado facilita las referencias de la bibliografía complementaria y de lectura obligatoria en el transcurso de la asignatura a través del Campus Virtual.

ASIGNATURAS DE SEGUNDO CURSO

Farmacología

Tipología: Obligatoria (OB)

Créditos: 3,0

Semestre: 1.º

Grupo	Lengua de impartición	Profesorado
G11, presencial, mañana	catalán	Gerard Solís Díez Núria Riera Molist Ester Goutan Roura Núria Fonts Serra
G19, semipresencial, mañana y tarde	español	Gerard Solís Díez Núria Riera Molist Ester Goutan Roura Núria Fonts Serra

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE (ODS)

— 3. Salud y bienestar

OBJETIVOS

La asignatura Farmacología pertenece a la materia Nutrición y Farmacología, incluida dentro del módulo de Ciencias de la Nutrición, la Dietética, la Salud y la Nutrición Comunitaria del grado en Nutrición Humana y Dietética.

La atención centrada en la persona requiere intervenciones en equipos interdisciplinarios. Para garantizar mejores resultados de trabajo es necesario que los miembros de estos equipos tengan no sólo la formación específica de la disciplina a la que pertenecen, sino también una formación bastante amplia que les permita compartir decisiones de manera crítica y asertiva. En la línea de esta formación más amplia, los profesionales de la nutrición y la dietética necesitan conocimientos básicos de farmacología.

Los objetivos que se pretenden alcanzar en esta asignatura son:

1. Adquirir los conocimientos de la terminología básica de la farmacología.
2. Diferenciar las formas farmacéuticas y las vías de administración de los medicamentos.
3. Comprender los procesos farmacocinéticos y farmacodinámicos.
4. Identificar los fármacos de los grupos terapéuticos más utilizados en el tratamiento de patologías en el que intervenga el profesional de la nutrición.
5. Informar y formar al paciente, familia, cuidadores y a la comunidad en general sobre la utilización adecuada de los medicamentos y sobre las consecuencias derivadas tanto de la utilización racional como de la mala utilización.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- RA1. Aplica la farmacoterapia a partir del conocimiento de los principios básicos de la farmacología y del acceso a las fuentes documentales del ámbito y analiza las indicaciones, dosis y vías de administración de los medicamentos de acuerdo con los diferentes grupos terapéuticos, los mecanismos de acción y los efectos farmacológicos.
- RA2. Usa correctamente la terminología científica y médica.
- RA3. Elabora informes y documentos escritos (principalmente de carácter técnico) con corrección ortográfica y gramatical en catalán, español y inglés.
- RA4. Trabaja en situaciones complejas o que requieren el desarrollo de nuevas soluciones.
- RA5. Recopila e interpreta datos e informaciones sobre las que puede fundamentar sus conclusiones, incluyendo reflexiones sobre asuntos de índole social, científica o ética en el ámbito de la nutrición humana y la dietética.

COMPETENCIAS

Específicas

- Mostrar conocimientos acerca la actividad investigadora básica, y la aplicación del método científico para la resolución de problemas comprendiendo su importancia y sus limitaciones, en materia sanitaria y nutricional.

Básicas

- Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
- Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.

Transversales

- Usar distintas formas de comunicación, tanto orales como escritas o audiovisuales, en la lengua propia y en lenguas extranjeras, con un alto grado de corrección en el uso, la forma y el contenido.

CONTENIDOS

1. Introducción a la farmacología
 - 1.1. Conceptos generales de farmacología: Fármaco. Medicamento. Formas farmacéuticas y vías de administración
 - 1.2. Farmacocinética
 - 1.3. Farmacodinámica
2. Farmacología de aparatos y sistemas
 - 2.1. Farmacología del sistema nervioso
 - 2.1.1. Farmacoterapia del sistema nervioso autónomo: simpaticomiméticos, simpaticolíticos, parasimpaticomiméticos y parasimpaticolíticos
 - 2.1.2. Farmacología del sistema nervioso central: antipsicóticos, ansiolíticos y antidepresivos
 - 2.2. Farmacología del dolor y la inflamación
 - 2.2.1. Antiinflamatorios esteroides y no esteroides
 - 2.2.2. Analgésicos menores y mayores
 - 2.3. Farmacología del aparato digestivo y del metabolismo
 - 2.3.1. Fármacos para alteraciones relacionadas con la acidez
 - 2.3.2. Laxantes y antidiarreicos
 - 2.3.3. Antidiabéticos
 - 2.4. Farmacología del sistema endocrino
 - 2.4.1. Hormonas del crecimiento
 - 2.4.2. Hormonas tiroideas
 - 2.4.3. Hormonas gonadales
 - 2.4.4. Adrenocorticoides
 - 2.5. Farmacología del aparato cardiovascular y de la sangre: diuréticos, antihipertensivos, hipolipemiantes, anticoagulantes y antiagregantes plaquetarios
 - 2.6. Farmacología antiinfecciosa
 - 2.6.1. Actividad antiinfecciosa. Factores relacionados con la respuesta: resistencias
 - 2.6.2. Antiinfecciosos: antibióticos, tuberculostáticos, antivíricos y antifúngicos
3. Sesiones integrativas
 - 3.1. Caso integrativo

EVALUACIÓN

Según la Normativa académica de los estudios de grado de la UVic-UCC solo hay una convocatoria oficial que contempla dos periodos diferentes de evaluación:

- El periodo ordinario, que tiene lugar de forma integrada al proceso formativo y durante el periodo lectivo.
- El periodo de evaluación complementaria, en el que se puede evaluar al estudiante de nuevo de aquellas tareas, actividades o pruebas que no haya superado satisfactoriamente en el marco del primer periodo.

1. Periodo ordinario

Se lleva a cabo la evaluación continua de las actividades realizadas por el estudiante a través de:

- Examen: 50 % de la nota final de la asignatura; recuperable
- Autoevaluación: 0 % de la nota final de la asignatura; no recuperable
- Estudio de caso: 25 % de la nota final de la asignatura; no recuperable
- Caso integrativo*: 25 % de la nota final de la asignatura; no recuperable

* Esta actividad se realiza en grupo entre el estudiantado presencial y de forma individual en el estudiantado semipresencial.

La nota final de la asignatura es el resultado de la ponderación de las notas obtenidas en cada una de las partes. Se aprueba la asignatura si se obtiene una nota ≥ 5 . Asimismo, para poder calcular la media ponderada, el examen debe tener una nota mínima de 5.

2. Periodo de evaluación complementaria

El estudiante que no supere la actividad recuperable puede recuperarla en este periodo. La evaluación de este segundo periodo no puede representar más del 50 % de la nota final de la asignatura.

La calificación final de este periodo se calcula haciendo la media ponderada de las notas obtenidas durante el periodo ordinario si se ha sacado un 5 en la única actividad recuperable (examen). Se aprueba la asignatura si se obtiene una nota ≥ 5 .

Importante

El plagio o la copia de trabajo ajeno se penalizan en todas las universidades y, según las [Normas de convivencia de la UVic-UCC](#), constituyen faltas graves o muy graves. Por ello, en el transcurso de esta asignatura el plagio o apropiación indebida de textos o ideas de otras personas (ver [qué se considera plagio](#)) y el uso indebido o no declarado de la inteligencia artificial en una actividad se traduce de forma automática en un suspenso o en otras medidas disciplinarias. Consultar la [Guía de uso de la IA en la FCSB](#).

Para citar de forma apropiada textos y materiales se deben consultar las orientaciones y pautas de citación académica disponibles en la página web de la Biblioteca de la UVic.

METODOLOGÍA

La asignatura se organiza a través de:

- Clases magistrales en las que se exponen las características y las consecuencias más relevantes de la utilización de medicamentos
- Actividades prácticas con planteamiento y resolución de casos clínicos relacionados con la utilización de medicamentos
- Actividades de autoevaluación y coevaluación

La asignatura incluye actividades de trabajo individual y en grupo. Las actividades en grupo solo las realiza el estudiantado presencial.

En línea con la [Normativa de la UVic-UCC de acreditación y demostración de los conocimientos y competencias en terceras lenguas](#), esta asignatura está incluida dentro del Plan de implementación y despliegue del inglés en las titulaciones de grado de la FCSB (ver las normativas y reglamentos en el aula de titulación). Esto implica que incluye actividades formativas y de evaluación en lengua inglesa para acompañar la consecución de esta competencia.

BIBLIOGRAFÍA

Básica

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

Complementaria

El profesorado facilita las referencias de la bibliografía complementaria y de lectura obligatoria en el transcurso de la asignatura a través del Campus Virtual.

Fisiopatología I

Tipología: Formación Básica (FB)

Créditos: 6,0

Semestre: 1.º

Grupo	Lengua de impartición	Profesorado
G11, presencial, mañana	catalán	Elvira Catala March Xavier de Castro Gutierrez
G19, semipresencial, mañana y tarde	español	Elvira Catala March Xavier de Castro Gutierrez

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE (ODS)

- 3. Salud y bienestar

OBJETIVOS

La asignatura Fisiopatología I, junto con [Fisiopatología II](#), pertenece a la materia Fisiología, incluida dentro del módulo de formación básica del grado en Nutrición Humana y Dietética.

No existen requisitos previos, pero es recomendable haber cursado las asignaturas [Estudio del Cuerpo Humano I](#) y [Estudio del Cuerpo Humano II](#).

Los objetivos de la asignatura son:

- Conocer las alteraciones, discapacidades y, especialmente, los aspectos fisiopatológicos que ocasionan en las personas las enfermedades relacionadas con la nutrición.
- Familiarizarse con los métodos diagnósticos generales.
- Conocer los tratamientos médicos y quirúrgicos aplicados y el fundamento de esta aplicación.
- Comprender y utilizar correctamente la terminología científica y médica.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- RA1. Repasa y conoce la estructura y función del cuerpo humano desde niveles moleculares hasta los diferentes sistemas corporales en todas las etapas de la vida.
- RA2. Explica y relaciona las alteraciones fisiopatológicas más importantes de los diferentes aparatos y sistemas corporales.
- RA3. Describe los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición.
- RA4. Identifica y explica los principales signos y síntomas de las enfermedades utilizando la terminología propia de las ciencias de la salud, así como los principales abordajes terapéuticos.
- RA5. Elabora informes y documentos escritos (principalmente de carácter técnico) con corrección ortográfica y gramatical en catalán y en español.
- RA6. Evalúa de forma global los procesos de aprendizaje de acuerdo con la planificación y objetivos planteados y establece medidas de mejora individual.
- RA7. Adquiere y demuestra conocimientos avanzados de los diferentes aspectos teóricos y prácticos y de la metodología de trabajo en el ámbito de la nutrición humana y dietética.

COMPETENCIAS

Específicas

- Aplicar en la nutrición humana y la dietética los conocimientos básicos a nivel anatómico-fisiológico, químico, bioquímico, biológico, antropológico y psicológico.
- Diseñar e implementar planes de alimentación para sujetos y/o grupos tanto sanos (población infantil, mujeres embarazadas, deportistas, etc.) como enfermos considerando las distintas técnicas y productos de soporte nutricional disponibles teniendo en cuenta el ámbito de competencia del dietista-nutricionista.
- Integrar los conocimientos de ciencias básicas y de los alimentos, considerando los aspectos bio-psico-sociales, en la evaluación del estado nutricional y los problemas dietético-nutricionales de los individuos sanos (población infantil, mujeres embarazadas, deportistas, etc.) y/o en enfermos.

Básicas

- Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.

Transversales

- Actuar con espíritu y reflexión críticos ante el conocimiento en todas sus dimensiones, mostrando inquietud intelectual, cultural y científica y compromiso hacia el rigor y la calidad en la exigencia profesional.
- Usar distintas formas de comunicación, tanto orales como escritas o audiovisuales, en la lengua propia y en lenguas extranjeras, con un alto grado de corrección en el uso, la forma y el contenido.

CONTENIDOS

Módulo 1. Fisiopatología general básica

1. Introducción. Concepto de salud y enfermedad. Terminología. Historia clínica
2. Adaptación, lesión y muerte celular
3. Bases fisiopatológicas de las enfermedades genéticas
4. Neoplasias (I). Biología y genética del cáncer: transformación celular y oncogenes. Neoplasias (II). Factores de riesgo. Prevención
5. Alteraciones de la temperatura corporal
6. Fisiopatología de la respuesta inflamatoria. Regeneración celular y cicatrización.
7. Fisiopatología de la enfermedad infecciosa
8. Fisiopatología del dolor agudo y crónico
9. Quemaduras
10. Fisiopatología del envejecimiento.

Módulo 2. Patología del sistema endocrino y metabolismo

1. Fisiología hormonal. Tipo y mecanismo de acción. Regulación hormonal. Hipo e hiperfunción.
2. Patología del eje hipotálamo-hipófisis. Adenohipófisis y neurohipófisis
3. Patología de la tiroides
4. Patología de las glándulas suprarrenales
5. Patología de las hormonas gonadales. Disruptores endocrinos
6. Patología de las paratiroides. Fisiopatología del metabolismo del calcio
7. Fisiopatología del metabolismo de los glúcidos: diabetes mellitus
8. Fisiopatología del metabolismo de los lípidos. Hiperlipoproteinemias
9. Fisiopatología del metabolismo de las proteínas. Amiloidosis. Hiperuricemia
10. Obesidad. Síndrome metabólico
11. Metabolopatías congénitas

Módulo 3. Oncología clínica

1. Manifestaciones clínicas del paciente con cáncer
2. Sistemática de estudio del paciente neoplásico. Tipos histológicos. Estadios TNM. Marcadores tumorales. Síndromes paraneoplásicos. Factores pronósticos
3. Terapéutica oncológica. Estrategia general. Tratamiento local. (Cirugía. Radioterapia.) Tratamiento sistémico. Quimioterapia. Hormonoterapia. Inmunoterapia
4. Alteraciones nutricionales en el paciente oncológico

Módulo 4. Patología del aparato cardiocirculatorio

1. Recuerdo anatomofisiológico
2. Fisiopatología de la contractilidad. Insuficiencia cardíaca
3. Fisiopatología de la conducción. Arritmias
4. Patología del pericardio, miocardio y endocardio. Valvulopatías
5. Fisiopatología de la circulación coronaria. Factores de riesgo cardiovascular
6. Enfermedad hipertensiva
7. Insuficiencia circulatoria aguda. Choque. Síncope
8. Fisiopatología arterial y venosa

Módulo 5. Patología respiratoria

1. Recuerdo anatomofisiológico
2. Insuficiencia respiratoria
3. Enfermedades pulmonares obstructivas crónicas
4. Asma bronquial
5. Neumonía
6. Tuberculosis pulmonar
7. Enfermedades pulmonares intersticiales difusas
8. Cáncer de pulmón
9. Patología pleural
10. Tromboembolismo pulmonar

Módulo 6. Hematología

1. Fisiopatología de la hematopoyesis
2. Fisiopatología de los hematíes
3. Fisiopatología de los leucocitos y linfocitos

EVALUACIÓN

Según la Normativa académica de los estudios de grado de la UVic-UCC solo hay una convocatoria oficial que contempla dos periodos diferentes de evaluación:

- Periodo ordinario, que se realiza de forma integrada al proceso formativo y dentro del periodo lectivo.
- Periodo de evaluación complementaria, en el que se puede evaluar al estudiante de nuevo de aquellas tareas, actividades o pruebas que no haya superado satisfactoriamente en el marco del primer periodo.

Periodo ordinario

Se lleva a cabo la evaluación continua de las actividades realizadas por el estudiante a través de:

- 1.ª evaluación parcial: 25 % de la nota final de la asignatura; recuperable
- 2.ª evaluación parcial: 25 % de la nota final de la asignatura; recuperable
- Asistencia y participación en clase: 10 % de la nota final de la asignatura; no recuperable
- Resolución de casos clínicos: 40 % de la nota final de la asignatura; no recuperable

La nota final de la asignatura es el resultado de la ponderación de las notas obtenidas en cada una de las partes. Se aprueba la asignatura si se obtiene una nota ≥ 5 . Es necesario que la nota media de los exámenes sea superior a 5 y que ninguno de ellos tenga una nota inferior a 4,5. Asimismo, para poder calcular la media ponderada es necesario que las actividades recuperables tengan una nota mínima de 5.

Periodo de evaluación complementaria

El estudiante que no supere alguna de las actividades consideradas recuperables puede recuperarlas en este periodo. La evaluación de este segundo periodo no puede representar más del 50 % de la nota final de la asignatura.

La calificación final de este periodo se obtiene calculando la media ponderada de las notas obtenidas durante el periodo ordinario y, si se han recuperado algunas actividades, en la evaluación complementaria. Se aprueba la asignatura si se obtiene una nota ≥ 5 .

Importante

El plagio o la copia de trabajo ajeno se penalizan en todas las universidades y, según las [Normas de convivencia de la UVic-UCC](#), constituyen faltas graves o muy graves. Por ello, en el transcurso de esta asignatura el plagio o apropiación indebida de textos o ideas de otras personas (ver [qué se considera plagio](#)) y el uso indebido o no declarado de la inteligencia artificial en una actividad se traduce de forma automática en un suspenso o en otras medidas disciplinarias. Consultar la [Guía de uso de la IA en la FCSB](#).

Para citar de forma apropiada textos y materiales se deben consultar las orientaciones y pautas de citación académica disponibles en la página web de la Biblioteca de la UVic.

METODOLOGÍA

- Clases teóricas: presentación de contenidos
- Resolución de casos clínicos sobre los contenidos trabajados en clase
- Lectura y análisis de artículos

BIBLIOGRAFÍA

Básica

- Laso, FJ (2020). *Introducción a la medicina clínica: Fisiopatología y semiología* (4 ed.). Elsevier.
- Pastrana Delgado J. (2023). *Fisiopatología y patología general básica para ciencias de la salud* (2 ed.). Elsevier.
- Port, C.M. (2019). *Fisiopatología: Alteraciones de la salud. Conceptos básicos* (10 ed.). Lippincott Williams and Wilkins.
- Sisinio de Castro; J.L. Perez Arellano (2019). *Manual de Patología General: Sisinio de Castro* (8 ed.). Elsevier.
- Tortora, GJ (2018). *Principios de anatomía y fisiología: Anatomía y Fisiología* (15 ed.). Panamericana.

Complementaria

El profesorado facilita las referencias de la bibliografía complementaria y de lectura obligatoria en el transcurso de la asignatura a través del Campus Virtual.

Fundamentos de la Dietética

Tipología: Obligatoria (OB)

Créditos: 6,0

Semestre: 1.º

Grupo	Lengua de impartición	Profesorado
G11, presencial, mañana y tarde	catalán	Rosa Maria Espinosa Arboix
G19, semipresencial, mañana y tarde	español	Rosa Maria Espinosa Arboix

PROFESORADO COLABORADOR

— Martí Noguera Soldevila

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE (ODS)

— 3. Salud y bienestar

OBJETIVOS

La asignatura Fundamentos de Dietética forma parte de la materia Dietética, incluida dentro del módulo de Ciencias de la Nutrición, la Dietética y la Salud correspondiente a la formación obligatoria del grado en Nutrición Humana y Dietética.

No hay requerimientos previos, pero se recomienda haber cursado la asignatura [Nutrición Básica](#) y que sea la primera asignatura cursada de la materia de Dietética.

Los objetivos generales de esta asignatura son:

- Conocer el modelo y el método del proceso de atención dietética.
- Conocer y aplicar adecuadamente los instrumentos de evaluación del estado nutricional y de la ingesta del sujeto.
- Conocer y saber interpretar los estándares nutricionales y alimentarios vigentes en la actualidad.
- Profundizar en el conocimiento y la aplicación de las raciones alimenticias y de las medidas caseras de consumo habitual de nuestro entorno.
- Conocer las bases de la alimentación saludable.
- Adquirir habilidad en la calibración de dietas.
- Proponer pautas de alimentación saludable para el individuo adulto sano en base a las recomendaciones nutricionales.
- Planificar consejos y recomendaciones alimentarias para individuos sanos.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- RA1. Conoce las bases y los fundamentos de la alimentación y de la nutrición humana.
- RA2. Interpreta y maneja las bases de datos y las tablas de composición de los alimentos.
- RA3. Aplica los conocimientos de las ciencias de los alimentos y de la nutrición a la práctica dietética.
- RA4. Identifica las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).
- RA5. Conoce, detecta de forma precoz y evalúa las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.
- RA6. Planifica, aplica e interpreta la evaluación del estado nutricional de sujetos o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como con enfermedad.
- RA7. Elabora e interpreta una historia dietética en individuos sanos y enfermos.
- RA8. Interpreta e integra los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.
- RA9. Diseña y hace valoraciones nutricionales para identificar las necesidades de la población en términos de alimentación y de nutrición, e identifica los determinantes de salud nutricional.
- RA10. Prescribe el tratamiento específico correspondiente al ámbito de competencia del dietista-nutricionista.
- RA11. Domina las herramientas básicas de las TIC utilizadas en los campos de la alimentación, la nutrición y la dietética.

COMPETENCIAS

Generales

— Demostrar compromiso con la profesión y sus valores, con la mejora continua de la práctica buscando la excelencia en la atención a las personas, las familias y la comunidad.

Específicas

— Actuar de acuerdo a los principios éticos y manejar la información en materia sanitaria y nutricional de forma segura, teniendo en cuenta que se trata de elementos esenciales de la profesión del dietista-nutricionista.

- Diseñar e implementar planes de alimentación para sujetos y/o grupos tanto sanos (población infantil, mujeres embarazadas, deportistas, etc.) como enfermos considerando las distintas técnicas y productos de soporte nutricional disponibles teniendo en cuenta el ámbito de competencia del dietista-nutricionista.
- Identificar, clasificar y utilizar los alimentos en base al conocimiento de la composición química, las propiedades fisicoquímicas, las características organolépticas, el valor nutritivo y la biodisponibilidad de los nutrientes.
- Integrar los conocimientos de ciencias básicas y de los alimentos, considerando los aspectos bio-psico-sociales, en la evaluación del estado nutricional y los problemas dietético-nutricionales de los individuos sanos (población infantil, mujeres embarazadas, deportistas, etc.) y/o en enfermos.

Básicas

- Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.

Transversales

- Actuar con espíritu y reflexión críticos ante el conocimiento en todas sus dimensiones, mostrando inquietud intelectual, cultural y científica y compromiso hacia el rigor y la calidad en la exigencia profesional.
- Llegar a ser el actor principal del propio proceso formativo en vistas a una mejora personal y profesional y a la adquisición de una formación integral que permita aprender y convivir en un contexto respetuoso con la diversidad lingüística, con realidades sociales, culturales, de género y económicas diversas.

CONTENIDOS

1. Introducción a la dietética
 - Presentación e introducción a la dietética
 - Concepto y objetivos de la dietética
 - Historia de la profesión
 - Competencias del dietista-nutricionista
2. El proceso de atención dietética. La evaluación nutricional I
 - La entrevista clínica y dietética, la valoración antropométrica y la valoración del consumo alimentario
3. El proceso de atención dietética. La evaluación nutricional II
 - Alimentación saludable en el adulto sano. Ingestas y recomendaciones dietéticas. Guías alimentarias. Dieta mediterránea
4. El proceso de atención dietética. El diagnóstico, la intervención y la monitorización
 - Planificación dietética en el adulto sano. Equilibrio cualitativo y cuantitativo. Metodologías de calibración de dietas. Herramientas TIC

EVALUACIÓN

Según la Normativa académica de los estudios de grado de la UVic-UCC solo hay una convocatoria oficial que contempla dos periodos diferentes de evaluación:

- Periodo ordinario, que se realiza de forma integrada al proceso formativo y dentro del periodo lectivo.
- El periodo de evaluación complementaria, en el que se puede evaluar al estudiante de nuevo de aquellas tareas, actividades o pruebas que no haya superado satisfactoriamente en el marco del primer periodo.

1. Periodo ordinario de la modalidad presencial

Se realiza la evaluación continua de las actividades llevadas a cabo por el estudiante a través de:

- Exámenes: 25 % de la nota final; recuperables
 - Examen parcial: 10 % de la nota final de la asignatura
 - Examen final: 15 % de la nota final de la asignatura
- Ejercicios y casos: 75 % de la nota final
 - A1. Entrevista clínica y dietética a usuario o usuaria: de asistencia obligatoria; pondera un 10 % de la nota final de la asignatura; no recuperable
 - A2. Valoración del estado nutricional: pondera un 10 % de la nota final de la asignatura; recuperable si se ha realizado la A1 en período ordinario
 - A3. Taller de medidas antropométricas: de asistencia obligatoria; pondera un 15 % de la nota final de la asignatura; no recuperable
 - A4. Sesión de simulación clínica: de asistencia obligatoria; pondera un 15 % de la nota final de la asignatura; no recuperable
 - A5. Diagnóstico e intervención: pondera un 15 % de la nota final de la asignatura; recuperable si se ha realizado la A1 en período ordinario
 - A6. Segunda visita con el usuario o usuaria para la entrega de la planificación dietética y nutricional: de asistencia obligatoria; pondera un 5 % de la nota final de la asignatura; no recuperable
 - A7. Visita de seguimiento con el usuario o usuaria: de asistencia obligatoria; pondera un 5 % de la nota final de la asignatura; no recuperable

La realización del A2 y A5 requieren la asistencia a la sesión de la entrevista clínica y dietética (A1). La realización del A7 requiere la asistencia a la sesión de entrega de la planificación dietética (A6).

La nota final de la asignatura es el resultado de la ponderación de las notas obtenidas en cada una de las partes, siempre y cuando se cumplan las siguientes condiciones:

- Exámenes: la nota ponderada debe ser superior a 5; ninguno de ellos puede tener una nota inferior a 4,5.
- Actividades:
 - Hay que haber asistido a los 2 talleres de antropometría.
 - Hay que haber asistido a la sesión de simulación clínica.
 - Hay que haber asistido a la sesión de entrevista clínica y dietética, así como a las visitas de entrega de la planificación dietética y a la visita de seguimiento.
 - Es necesario haber entregado las actividades.

Para poder superar la asignatura el resultado de la ponderación debe ser de mínimo 5. En caso de que no se pueda ponderar por no haber aprobado los exámenes con una nota media mínima de 5 cada uno, o de que no se alcance una ponderación mínima de 5 del global de la asignatura, se opta al período complementario.

2. Periodo ordinario de la modalidad semipresencial

Se realiza la evaluación continua de las actividades llevadas a cabo por el estudiante a través de:

- Examen final: 30 % de la nota final; recuperable
- Ejercicios y casos: 70 % de la nota final
 - A1. Entrevista clínica y dietética a usuario o usuaria: de asistencia obligatoria; pondera un 10 % de la nota final de la asignatura; no recuperable
 - A2. Valoración del estado nutricional: pondera un 10 % de la nota final de la asignatura; recuperable si se ha realizado la A1 en período ordinario
 - A3. Diagnóstico e intervención: pondera un 10 % de la nota final de la asignatura; recuperable si se ha realizado la A1 en período ordinario
 - A4. Taller de medidas antropométricas: de asistencia obligatoria; pondera un 15 % de la nota final de la asignatura; no recuperable
 - A5. Sesión de simulación clínica: de asistencia obligatoria; pondera un 15 % de la nota final de la asignatura; no recuperable
 - A6. Visita de seguimiento con el usuario o usuaria: de asistencia obligatoria; pondera un 10 % de la nota final de la asignatura; no recuperable

La nota final de la asignatura es el resultado de la ponderación de las notas obtenidas en cada una de las partes, siempre que se obtenga una nota igual o superior a 5,00 y que ninguna de las partes tenga menos de un 4,5.

3. Periodo de evaluación complementaria de las modalidades presencial y semipresencial

En caso de que no se pueda ponderar por no haber alcanzado un mínimo de 5 en cada uno de los exámenes o no haber alcanzado una ponderación global mínima de 5 de la asignatura, se puede optar al período complementario, siempre que el total de partes no superadas de la asignatura (cualquiera de ellas, incluidos los exámenes y las actividades) no suponga más del 50 % de la nota final.

El estudiante que durante el período ordinario no haya asistido a las sesiones prácticas obligatorias no puede optar al período complementario.

* Modalidad presencial: A2 y A5 solo son recuperables si se han entregado en el período ordinario siguiendo los criterios establecidos. La no entrega de las actividades A2 y A5 en el período ordinario anula la posibilidad de recuperarlas.

* Modalidad semipresencial: A2 y A3 solo son recuperables si se han entregado en el período ordinario siguiendo los criterios establecidos. La no entrega de las actividades A2 y A3 en el período ordinario anula la posibilidad de recuperarlas.

Importante

El plagio o la copia de trabajo ajeno se penalizan en todas las universidades y, según las [Normas de convivencia de la UVic-UCC](#), constituyen faltas graves o muy graves. Por ello, en el transcurso de esta asignatura el plagio o apropiación indebida de textos o ideas de otras personas (ver [qué se considera plagio](#)) y el uso indebido o no declarado de la inteligencia artificial en una actividad se traduce de forma automática en un suspenso o en otras medidas disciplinarias. Consultar la [Guía de uso de la IA en la FCSB](#).

Para citar de forma apropiada textos y materiales se deben consultar las orientaciones y pautas de citación académica disponibles en la página web de la Biblioteca de la UVic.

METODOLOGÍA

La asignatura se estructura en torno a:

- Sesiones teóricas y prácticas en el aula
- Seminarios de resolución de ejercicios
- Seminarios de resolución de casos
- Sesiones de simulación
- Lectura y revisión crítica de documentos científicos

BIBLIOGRAFÍA

Básica

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

Complementaria

El profesorado facilita las referencias de la bibliografía complementaria y de lectura obligatoria en el transcurso de la asignatura a través del Campus Virtual.

Microbiología Alimentaria

Tipología: Obligatoria (OB)

Créditos: 3,0

Semestre: 1.º

Grupo	Lengua de impartición	Profesorado
G11, presencial, mañana y tarde	catalán	Anna Maria Dalmau Roda
G19, semipresencial, mañana y tarde	español	Anna Maria Dalmau Roda

OBJETIVOS

La asignatura Microbiología Alimentaria forma parte de la materia Ciencias de los Alimentos, incluida dentro del módulo de Ciencias de los Alimentos, Higiene y Seguridad Alimentaria y Gestión de la Calidad, correspondiente a la formación obligatoria del grado en Nutrición Humana y Dietética.

Los objetivos de esta asignatura son:

- Conocer las principales características de las bacterias y los hongos.
- Identificar las principales bacterias y hongos relacionados con los alimentos.
- Entender el papel de estos microorganismos en las fermentaciones alimentarias.
- Relacionar las malas prácticas higiénicas de la manipulación de los alimentos con los problemas de la alteración de los alimentos y con la posibilidad de toxiinfecciones alimentarias.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- RA1. Conoce la microbiología de los alimentos.
- RA2. Conoce el origen de los microorganismos en los alimentos y describe los principales.
- RA3. Deduce la posibilidad de crecimiento de los diferentes microorganismos en función de las características de los alimentos.
- RA4. Es capaz de interpretar qué pasa en una fermentación alimentaria.
- RA5. Sabe como se alterará un alimento en función de sus características y de las condiciones de almacenamiento.
- RA6. Recopila e interpreta datos e informaciones sobre los que puede fundamentar sus conclusiones, que incluyen reflexiones críticas.

COMPETENCIAS

Específicas

- Aplicar la gestión de la seguridad alimentaria en base a los conocimientos de microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos para la implementación de sistemas de calidad en base a la legislación vigente.

Básicas

- Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

Transversales

- Llegar a ser el actor principal del propio proceso formativo en vistas a una mejora personal y profesional y a la adquisición de una formación integral que permita aprender y convivir en un contexto respetuoso con la diversidad lingüística, con realidades sociales, culturales, de género y económicas diversas.

CONTENIDOS

Módulo 1. Introducción

1. Naturaleza del mundo microbiano
2. Fuentes principales de los microorganismos

Módulo 2. Características generales

1. Bacterias
2. Hongos
3. Microorganismos importantes en los alimentos

1.º examen parcial de los módulos 1 y 2

Módulo 3. Las bacterias, los hongos y los alimentos

1. Características del crecimiento bacteriano y fúngico
2. Parámetros intrínsecos y extrínsecos de los alimentos

Módulo 4. Las bacterias y hongos útiles

1. Estárteres
2. Probióticos
3. Fermentaciones alimentarias

Examen global de los módulos 2 y 3

Módulo 5. Las bacterias y hongos no deseados

1. Alteración de alimentos

Módulo 6. Técnicas básicas del trabajo en el laboratorio

1. Introducción al laboratorio de microbiología
2. Observación macroscópica y microscópica de microorganismos
3. Métodos de siembra y de aislamiento
4. Identificación de bacterias

Evaluación complementaria

EVALUACIÓN

Según la Normativa académica de los estudios de grado de la UVic-UCC solo hay una convocatoria oficial que contempla dos periodos diferentes de evaluación:

- Periodo ordinario, que se realiza de forma integrada al proceso formativo y dentro del periodo lectivo.
- Periodo de evaluación complementaria, en el que se puede evaluar al estudiante de nuevo de aquellas tareas, actividades o pruebas que no haya superado satisfactoriamente en el marco del primer periodo.

Periodo ordinario

Se lleva a cabo la evaluación continua de las actividades realizadas por el estudiante a través de:

— Actividad 1. Pruebas escritas

- 1.º parcial: 10 % de la nota final (NF); no eliminatorio; no recuperable
- Examen global: 40 % de la NF; recuperable

El 1.º parcial no tiene nota mínima, pero para calcular la nota final de la asignatura, el examen global debe tener una nota ≥ 5 .

— Actividad 2. Cuestionarios de seguimiento

- Cuestionarios: 20 % de la NF; no recuperables

— Actividad 3. Ejercicios, informes y participación

- Ejercicios, informes y participación: 30 % de la NF; no recuperable

La nota final de la asignatura es el resultado de la ponderación de las notas obtenidas en cada una de las partes (siempre y cuando se cumpla el requisito de la actividad 1). Se aprueba la asignatura si se obtiene una nota ≥ 5 .

Periodo de evaluación complementaria

El estudiante que no supere alguna de las actividades consideradas recuperables puede recuperarlas en este periodo. La evaluación en este segundo periodo no puede representar más del 50 % de la nota final de la asignatura.

La calificación final de este periodo se obtiene calculando la media ponderada de las notas obtenidas durante el periodo ordinario y, si se han recuperado algunas actividades, en la evaluación complementaria. Se aprueba la asignatura si se obtiene una nota igual o superior a 5.

Importante

El plagio o la copia de trabajo ajeno se penalizan en todas las universidades y, según las [Normas de convivencia de la UVic-UCC](#), constituyen faltas graves o muy graves. Por ello, en el transcurso de esta asignatura el plagio o apropiación indebida de textos o ideas de otras personas (ver [qué se considera plagio](#)) y el uso indebido o no declarado de la inteligencia artificial en una actividad se traduce de forma automática en un suspenso o en otras medidas disciplinarias. Consultar la [Guía de uso de la IA en la FCSB](#).

Para citar de forma apropiada textos y materiales se deben consultar las orientaciones y pautas de citación académica disponibles en la página web de la Biblioteca de la UVic.

METODOLOGÍA

En esta asignatura se utilizan diferentes tipos de sesiones y diferentes métodos de trabajo que faciliten al estudiante la adquisición de las competencias descritas anteriormente:

Actividad dirigida

- Sesiones en el aula: se imparten clases teóricas, sesiones participativas y se realizan trabajos en grupo dirigidos.
- Sesiones en el laboratorio: se realizan clases prácticas. Son sesiones obligatorias.
- Sesiones de tutoría: se realizan en grupos e individualmente.

Trabajo personal

- Trabajo individual: incluye el tiempo de estudio personal necesario para la asimilación de los conceptos y procedimientos expuestos en las clases magistrales y participativas, el tiempo destinado a la elaboración de los ejercicios propuestos, el tiempo necesario para la preparación del examen...
- Trabajo en grupo: es tiempo de trabajo de los diferentes miembros del grupo para elaborar los documentos a presentar.

BIBLIOGRAFÍA

Básica

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

Bioética

Tipología: Formación Básica (FB)

Créditos: 6,0

Semestre: 1.º o 2.º

Grupo	Lengua de impartición	Profesorado
G11, presencial, mañana y tarde	catalán	Ester Busquets Alibés Sílvia Font Ureña
G19, semipresencial, mañana y tarde	español	Ester Busquets Alibés Sílvia Font Ureña

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE (ODS)

- 16. Paz, justicia e instituciones sólidas

OBJETIVOS

La asignatura Bioética forma parte de la materia Ética, incluida dentro del módulo de formación básica, y pretende dar a conocer los contenidos esenciales tanto de la bioética fundamental como de la bioética clínica. La bioética es una disciplina que pretende ayudar al estudiante para que pueda ser un buen profesional de la salud, sobre todo desde la vertiente de actitudes y valores éticos. La primera parte de la asignatura pretende introducir al estudiante en los conocimientos básicos de la bioética y de otras disciplinas relacionadas. En la segunda parte se abordan cuestiones que plantean problemas éticos y jurídicos en el ámbito de las ciencias de la vida y de las ciencias de la salud.

Los objetivos de la asignatura Bioética son:

- Comprender el sentido y el alcance de la reflexión ética en el ámbito de la profesión.
- Conocer e integrar los valores y actitudes que configuran la profesión y las disposiciones propias de su código deontológico.
- Identificar y analizar cuestiones éticas que se plantean en la profesión y aprender a dar respuestas fundamentadas a ellas.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- RA1. Conoce los límites legales y éticos de la práctica dietética y el manejo de la información de forma segura.
- RA2. Identifica problemas éticos en el contexto de la profesión y tiene la capacidad de darles respuesta.
- RA3. Adquiere los conocimientos fundamentales de la bioética y los aplica a la bioética clínica a través del análisis y resolución de conflictos de valores.
- RA4. Toma conciencia de la importancia de transformar los valores éticos en actitudes éticas para un desarrollo excelente de la profesión.
- RA5. Actúa en las situaciones habituales y las que son propias de la profesión con compromiso y responsabilidad.
- RA6. Analiza éticamente situaciones de injusticia y desigualdades y propone medidas de compensación.
- RA7. Se desenvuelve bien en situaciones complejas o que requieren el desarrollo de nuevas soluciones.
- RA8. Recopila e interpreta datos e informaciones sobre las que puede fundamentar sus conclusiones, incluyendo reflexiones sobre asuntos de índole social, científica o ética en el ámbito de la nutrición humana y de la dietética.

COMPETENCIAS

Generales

- Demostrar compromiso con la profesión y sus valores, con la mejora continua de la práctica buscando la excelencia en la atención a las personas, las familias y la comunidad.

Específicas

- Actuar de acuerdo a los principios éticos y manejar la información en materia sanitaria y nutricional de forma segura, teniendo en cuenta que se trata de elementos esenciales de la profesión del dietista-nutricionista.

Básicas

- Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
- Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.

Transversales

- Actuar con espíritu y reflexión críticos ante el conocimiento en todas sus dimensiones, mostrando inquietud intelectual, cultural y científica y compromiso hacia el rigor y la calidad en la exigencia profesional.
- Ejercer la ciudadanía activa y la responsabilidad individual con compromiso con los valores democráticos, de sostenibilidad y de diseño universal a partir de prácticas basadas en el aprendizaje, servicio y en la inclusión social.

CONTENIDOS

Módulo I. Fundamentación ética

1. Antropología
 - 1.1. El ser humano, un ser pluridimensional y plurirelacional
 - 1.2. La dimensión ética de la persona humana
 - 1.3. La dignidad humana
 - 1.4. Los derechos humanos y la justicia
2. Ética
 - 2.1. Moral y ética
 - 2.2. Las dos dimensiones de la vida moral
 - 2.3. Teorías éticas
3. Deontología
 - 3.1. La deontología profesional
 - 3.2. Los deberes profesionales y la excelencia profesional
 - 3.3. Presentación y análisis del Código deontológico de la profesión de dietista-nutricionista

Módulo II. Bioética y bioderecho

1. Bioética
 - 1.1. Naturaleza y objetivos de la bioética
 - 1.2. Criterios y metodologías para tomar decisiones
 - 1.3. Comités de bioética: el papel del dietista-nutricionista
2. Bioderecho
 - 2.1. Concepto de bioderecho
 - 2.2. Relaciones entre ética y derecho
 - 2.3. Responsabilidad jurídica del dietista-nutricionista

Módulo III. Ética de la relación sanitaria

1. Intimidad y confidencialidad
 - 1.1. Intimidad y confidencialidad: concepto y fundamentación ética
 - 1.2. Regulación ética y jurídica
 - 1.3. Excepciones
 - 1.4. Dificultades actuales en la protección de la intimidad y la confidencialidad
 - 1.5. Análisis de situaciones aplicadas a la profesión de dietista-nutricionista
2. Decisiones acompañadas: información y consentimiento informado
 - 2.1. Derecho a la información y consentimiento informado: fundamentación ética
 - 2.2. El consentimiento informado: un proceso
 - 2.3. Excepciones
 - 2.4. Los formularios de consentimiento informado
 - 2.5. Análisis de situaciones aplicadas a la profesión de dietista-nutricionista
3. Final de la vida
 - 3.1. Morir hoy
 - 3.2. Aspectos éticos de las intervenciones en el final de la vida: obstinación terapéutica, rechazo del tratamiento, eutanasia, suicidio asistido y cuidados paliativos
 - 3.3. Documentos de voluntades anticipadas y planificación anticipada de decisiones sanitarias
 - 3.4. Casos prácticos aplicados a la profesión de dietista-nutricionista
4. Inicio de la vida
 - 4.1. Estatuto epistemológico del embrión
 - 4.2. Aspectos éticos y legales en el inicio de la vida
 - 4.3. Casos prácticos aplicados a la profesión de dietista-nutricionista

Módulo IV. Ética de la investigación, medioambiente e industria alimentaria

1. Investigación con seres humanos
 - 1.1. Problemas éticos en torno a la investigación con seres humanos
 - 1.2. Criterios éticos para la investigación en la profesión de dietista-nutricionista
 - 1.3. La investigación con animales: el debate sobre los "derechos de los animales"
2. Ética medioambiental
 - 2.1. Los grandes problemas medioambientales
 - 2.2. Naturaleza y objetivos de la ética medioambiental
 - 2.3. Diversidad de éticas medioambientales y sus propuestas
 - 2.4. Los organismos genéticamente modificados
 - 2.5. Responsabilidad medioambiental en la profesión de dietista-nutricionista

- 3. Ética empresarial
 - 3.1. Concepto de ética empresarial
 - 3.2. Ética e industria alimentaria
 - 3.3. Análisis de conflictos éticos en el ámbito de la ética empresarial en la profesión de dietista-nutricionista

EVALUACIÓN

Según la Normativa académica de los estudios de grado de la UVic-UCC solo hay una convocatoria oficial que contempla dos periodos diferentes de evaluación:

El periodo ordinario, que tiene lugar de forma integrada al proceso formativo y durante el periodo lectivo.

- El periodo de evaluación complementaria, en el que se puede evaluar al estudiante de nuevo de aquellas tareas, actividades o pruebas que no haya superado satisfactoriamente en el marco del primer periodo.

1. Periodo ordinario de la modalidad presencial

Evaluación continua de las actividades llevadas a cabo por el estudiante a través de:

- Examen de lectura (20 % de la nota final de la asignatura): lectura de un libro o conjunto de artículos; actividad individual; recuperable
- Actividad de resolución de casos prácticos (30 % de la nota final de la asignatura): 2 actividades de resolución de casos; actividad colectiva; no recuperable
- Examen de síntesis (50 % de la nota final de la asignatura): 50 preguntas de tipo test sobre la totalidad del temario; actividad individual; recuperable

2. Periodo ordinario de la modalidad semipresencial

Evaluación continua de las actividades llevadas a cabo por el estudiante a través de:

- Actividad de resolución de un caso práctico (50 % de la nota final de la asignatura): actividades en las que es necesario resolver un caso práctico; actividad colectiva; presencial; no recuperable
- Examen de síntesis (50 % de la nota final de la asignatura): 50 preguntas de tipo test sobre la totalidad del temario y lectura obligatoria del curso; actividad individual; presencial; recuperable

La nota final de la asignatura es el resultado de la ponderación de las notas obtenidas en cada una de las partes. Se aprueba la asignatura si se obtiene una nota ≥ 5 . (Es necesario que la nota media de los exámenes sea igual o superior a 5 y que ninguno de ellos tenga una nota inferior a 4,5.)

3. Periodo de evaluación complementaria

El estudiante que no supere alguna de las actividades consideradas recuperables puede recuperarlas en este periodo. La evaluación de este segundo periodo no puede representar más del 50 % de la nota final de la asignatura.

La calificación final de este periodo se obtiene calculando la media ponderada de las notas obtenidas durante el periodo ordinario y, si se han recuperado algunas actividades, en la evaluación complementaria. Se aprueba la asignatura si se obtiene una nota ≥ 5 . (Es necesario que la nota media de los exámenes sea igual o superior a 5 y que ninguno de ellos tenga una nota inferior a 4,5.)

Importante

El plagio o la copia de trabajo ajeno se penalizan en todas las universidades y, según las [Normas de convivencia de la UVic-UCC](#), constituyen faltas graves o muy graves. Por ello, en el transcurso de esta asignatura el plagio o apropiación indebida de textos o ideas de otras personas (ver [qué se considera plagio](#)) y el uso indebido o no declarado de la inteligencia artificial en una actividad se traduce de forma automática en un suspenso o en otras medidas disciplinarias. Consultar la [Guía de uso de la IA en la FCSB](#).

Para citar de forma apropiada textos y materiales se deben consultar las orientaciones y pautas de citación académica disponibles en la página web de la Biblioteca de la UVic.

METODOLOGÍA

Se combinan las actividades presenciales, es decir, las clases expositivas (o lectura de apuntes y de artículos en la modalidad semipresencial) con actividades como comentario de textos, resolución de casos prácticos, debates... Las actividades autónomas consisten en estudiar el temario y en realizar la lectura y análisis de textos, comentarios de películas, etc.

BIBLIOGRAFÍA

Básica

- Beauchamp, T.L., Childress, J.F. (2025). *Principios de ética biomédica* (8 ed.). Universidad Pontificia Comillas.
- Boladeras, M. (2022). *¿Puede la bioética poner límites a la ciencia?* Tecnos.
- Cambra-Badii, I., Busquets, E., Terribas-Sala, N., Baños, J.E. (2024). *Bioethics. Foundations, applications and challenges*. CRC Press.
- Gracia, D. (2019). *Bioética mínima*. Triacastela.
- Sasia, P.M. (Coord)- (2018). *La perspectiva ética*. Tecnos.

Complementaria

El profesorado facilita las referencias de la bibliografía complementaria y de lectura obligatoria en el transcurso de la asignatura a través del Campus Virtual.

Salud Pública

Tipología: Obligatoria (OB)

Créditos: 6,0

Semestre: 1.º o 2.º

Grupo	Lengua de impartición	Profesorado
G11, presencial, mañana y tarde	catalán	Alicia García Álvarez Estefaina De Sancha Sanchez
G19, semipresencial, mañana y tarde	español	Alicia García Álvarez

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE (ODS)

- 2. Hambre cero
- 3. Salud y bienestar
- 5. Igualdad de género
- 6. Agua limpia y saneamiento
- 10. Reducción de las desigualdades
- 16. Paz, justicia e instituciones sólidas

OBJETIVOS

La asignatura Salud Pública forma parte de la materia Salud Pública y Nutrición Comunitaria, incluida dentro del módulo de Ciencias de la Nutrición, la Dietética, la Salud y la Nutrición Comunitaria, correspondiente a la formación obligatoria del grado en Nutrición Humana y Dietética.

La asignatura pretende que el estudiante adquiera las competencias necesarias para desarrollar sus funciones profesionales desde una perspectiva integral de la salud, teniendo en cuenta el alcance poblacional y medioambiental, y de acuerdo con las normas y leyes que enmarcan el sistema sanitario y la nutrición humana y la dietética.

Los objetivos generales de esta asignatura son:

- Conocer la evolución histórica de la salud pública, los determinantes de la salud y los Objetivos de Desarrollo Sostenible.
- Profundizar en los factores del medio ambiente y su influencia en la salud de la población.
- Estudiar problemas de salud en las poblaciones humanas, utilizando indicadores y medidas con la metodología y vigilancia epidemiológica.
- Diferenciar los sistemas de salud existentes y la concreción en la atención sanitaria, en la prevención de la enfermedad y en la promoción de la salud.
- Conocer las organizaciones de salud nacionales e internacionales y reconocer el papel del dietista-nutricionista.
- Conocer las principales normas relacionadas con la profesión y los delitos contra la salud pública.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- RA1. Identifica los factores medioambientales relacionados con el desarrollo de la profesión.
- RA2. Comprende las funciones del profesional de la dietética y la nutrición en el marco de la legislación española.
- RA3. Integra el conocimiento del sistema sanitario español en las diversas actividades profesionales.
- RA4. Conoce las organizaciones y los sistemas de salud nacionales e internacionales, así como las políticas de salud, fundamentalmente las que están relacionadas con aspectos nutricionales.
- RA7. Adquiere la capacidad de intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública.
- RA9. Conoce los diferentes métodos educativos que se aplican en ciencias de la salud y aplica adecuadamente estas metodologías educativas, así como las técnicas de comunicación adecuadas en el ámbito de la educación alimentaria y nutricional.

COMPETENCIAS

Generales

- Interactuar con otras personas con empatía, demostrando habilidades en las relaciones interpersonales.

Específicas

- Actuar de acuerdo a los principios éticos y manejar la información en materia sanitaria y nutricional de forma segura, teniendo en cuenta que se trata de elementos esenciales de la profesión del dietista-nutricionista.
- Intervenir en el diseño, planificación, análisis y evaluación de programas de educación dietético-nutricional así como participar en actividades de promoción, prevención y protección de la salud en el ámbito comunitario.

- Participar activamente en la planificación y desarrollo de políticas alimentarias-nutricionales en base a su conocimiento del funcionamiento a nivel local, estatal e internacional de los distintos sistemas sanitarios así como de las políticas de salud y nutricionales.

Básicas

- Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

Transversales

- Usar distintas formas de comunicación, tanto orales como escritas o audiovisuales, en la lengua propia y en lenguas extranjeras, con un alto grado de corrección en el uso, la forma y el contenido.

CONTENIDOS

Módulo 1. La salud y sus determinantes

1. Salud y enfermedad
 - 1.1. Concepto y definiciones. Evolución y enfoques
 - 1.2. Proceso salud-enfermedad. Origen, evolución y transmisión de la enfermedad
 - 1.3. Determinantes del proceso salud-enfermedad
 - 1.4. Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS)
2. El medio ambiente y la salud
 - 2.1. Conocimiento de los factores del medio ambiente y de su influencia en la salud de la población. La atmósfera, el agua, el suelo y sus contaminantes
 - 2.2. Contaminación por residuos sólidos (gestión de los residuos sanitarios). Contaminación física: por radiaciones y por ruido
 - 2.3. Microbiología básica. Interacciones microbianas con los humanos. Epidemiología de las principales enfermedades transmisibles a través de los alimentos

Módulo 2. Promoción de la salud / Atención sanitaria

1. Atención de salud. Modalidades de atención sanitaria
2. Salud pública y salud comunitaria: conceptos y evolución. Atención primaria de salud: filosofía y fundamentos
3. Promoción y educación de la salud. Participación comunitaria
4. Prevención de la enfermedad: niveles, cribados y vacunaciones

Módulo 3. Estudio de las poblaciones y de sus problemas de salud

1. Medidas en salud pública y fuentes de información. Demografía: conceptos demográficos básicos. Estructura de la población. Dinámica de la población. Tendencias demográficas
2. Epidemiología: conceptos y usos de la epidemiología. Medidas de frecuencia de la enfermedad: prevalencia e incidencia. Diseños de estudios epidemiológicos. Vigilancia epidemiológica

Módulo 4. Organización y legislación sanitaria

1. Sistema sanitario y modelos
2. Sistema sanitario español y Ley General de Sanidad
3. Sistema sanitario catalán y Ley de Ordenación Sanitaria. Otras CCAA
4. OMS y otros organismos internacionales

Módulo 5. Aspectos jurídicos relacionados con la profesión

1. La relación jurídica con el usuario. Norma jurídica: concepto, vigencia y publicidad
2. El derecho civil: la persona humana
3. El derecho penal: concepto general. Delitos sobre responsabilidad
4. Ley de Ordenación de las Profesiones Sanitarias (LOPS)

EVALUACIÓN

Según la Normativa académica de los estudios de grado de la UVic-UCC solo hay una convocatoria oficial que contempla dos periodos diferentes de evaluación:

- Periodo ordinario, que se realiza de forma integrada al proceso formativo y dentro del periodo lectivo.
- Periodo de evaluación complementaria, en el que se puede evaluar al estudiante de nuevo de aquellas tareas, actividades o pruebas que no haya superado satisfactoriamente en el marco del primer periodo.

Periodo ordinario

Se lleva a cabo la evaluación continua de las actividades realizadas por el estudiante a través de:

- Seguimiento del trabajo llevado a cabo: 15 % de la nota final de la asignatura; no recuperable
- Prueba específica de evaluación de los contenidos en un solo examen: 45 % de la nota final de la asignatura; recuperable
- Elaboración de los trabajos o proyectos requeridos: 35 % de la nota final de la asignatura; no recuperable

— Participación en clase: 5 %; no recuperable.

La calificación final de la asignatura es el resultado de la ponderación de las notas obtenidas en cada una de las partes. Se aprueba la asignatura si se obtiene una nota ≥ 5 . La asignatura solo tiene un examen para evaluar los contenidos teóricos. Para aprobar la asignatura es indispensable obtener una nota igual o superior a 5 de este examen.

Periodo de evaluación complementaria

El estudiante que no supere alguna de las actividades consideradas recuperables puede recuperarlas en este periodo, siempre y cuando el total de partes no superadas de la asignatura no suponga más del 50 % de la nota final de la asignatura.

La calificación final en este periodo se calcula haciendo la media ponderada de las notas obtenidas en cada una de las partes, utilizando la última calificación obtenida en la evaluación ordinaria y en la complementaria. Se aprueba la asignatura si se obtiene una nota ≥ 5 . La asignatura solo tiene un examen para evaluar los contenidos teóricos. Para aprobar la asignatura es indispensable obtener una nota igual o superior a 5 de este examen.

La asistencia a las clases teóricas es obligatoria en algunas sesiones y muy recomendable en el resto.

Observaciones

En el caso de los estudiantes que siguen la modalidad semipresencial, para poder hacer la media entre los diferentes elementos de evaluación hay que tener aprobada la actividad de evaluación que se hace presencialmente en las fechas oficiales publicadas en el Campus Virtual.

Importante

El plagio o la copia de trabajo ajeno se penalizan en todas las universidades y, según las [Normas de convivencia de la UVic-UCC](#), constituyen faltas graves o muy graves. Por ello, en el transcurso de esta asignatura el plagio o apropiación indebida de textos o ideas de otras personas (ver [qué se considera plagio](#)) y el uso indebido o no declarado de la inteligencia artificial en una actividad se traduce de forma automática en un suspenso o en otras medidas disciplinarias. Consultar la [Guía de uso de la IA en la FCSB](#).

Para citar de forma apropiada textos y materiales se deben consultar las orientaciones y pautas de citación académica disponibles en la página web de la Biblioteca de la UVic.

METODOLOGÍA

Actividades formativas

- Exposiciones magistrales del profesor
- Visualización de vídeos y conferencias
- Debates, coloquios, conversaciones o grupos de discusión
- Diseño, planificación y desarrollo de propuestas de intervención
- Exposiciones orales y defensa de proyectos
- Revisión/corrección de ejercicios y seguimiento
- Exámenes y pruebas
- Búsqueda de información bibliográfica
- Lectura y comprensión de textos y elaboración de informes y resúmenes
- Confección de esquemas, presentaciones gráficas, mapas conceptuales y pósters
- Trabajos de ampliación y de síntesis
- Preparación individual de pruebas

El detalle de cada una de estas actividades se puede encontrar en el Campus Virtual.

BIBLIOGRAFÍA

Básica

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

Complementaria

El profesorado facilita las referencias de la bibliografía complementaria y de lectura obligatoria en el transcurso de la asignatura a través del Campus Virtual.

Tecnología Culinaria

Tipología: Obligatoria (OB)

Créditos: 6,0

Semestre: 1.º o 2.º

Grupo	Lengua de impartición	Profesorado
G11, presencial, mañana y tarde	catalán	Blanca Ribot Serra
G19, semipresencial, mañana y tarde	español	Blanca Ribot Serra

PROFESORADO COLABORADOR

- Núria May Masnou
- Francesc Molera Fabre

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE (ODS)

- 2. Hambre cero
- 12. Producción y consumo responsables

OBJETIVOS

La asignatura Tecnología Culinaria forma parte de la materia Ciencias de los Alimentos, incluida dentro del módulo de Ciencias de los Alimentos e Higiene y Seguridad Alimentaria correspondiente a la formación obligatoria del grado en Nutrición Humana y Dietética.

No existen requerimientos previos, pero es recomendable haber cursado las asignaturas [Química de los Alimentos](#), [Nutrición Básica](#) y [Bromatología](#).

Los objetivos generales de esta asignatura son:

- Conocer los aspectos básicos de la tecnología culinaria.
- Familiarizarse con las diferentes técnicas de cocción.
- Identificar los cambios nutricionales, físicos, químicos y sensoriales secundarios a los procesos de cocción.
- Saber cómo minimizar las pérdidas nutritivas durante los procesos de cocción.
- Aplicar las diferentes técnicas culinarias a la elaboración de menús adaptados a situaciones de salud y enfermedad y a las necesidades sociales emergentes.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- RA1. Identifica las modificaciones que sufren los alimentos como consecuencia de los principales procesos tecnológicos.
- RA2. Identifica y clasifica los alimentos y los productos e ingredientes alimenticios.
- RA3. Conoce la composición química, las propiedades fisicoquímicas, el valor nutritivo, la biodisponibilidad y las características organolépticas de los alimentos y de los productos e ingredientes alimenticios.
- RA4. Conoce los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, la transformación y la conservación de los principales alimentos.
- RA5. Interpreta y maneja las bases de datos y las tablas de composición de los alimentos.
- RA6. Interpreta las modificaciones que sufren los alimentos y los productos e ingredientes alimenticios como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.
- RA7. Conoce las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales de los alimentos, con respecto por la gastronomía tradicional.
- RA8. Recopila e interpreta datos e informaciones sobre los que puede fundamentar sus conclusiones, incluyendo reflexiones sobre asuntos de índole científica.
- RA9. Identifica sus propias necesidades formativas y sabe organizar su propio aprendizaje con un alto grado de autonomía en todo tipo de contextos (estructurados o no).

COMPETENCIAS

Generales

- Atender a las necesidades de salud de la población y a los retos del propio colectivo profesional mediante actitudes innovadoras y dinámicas.

Específicas

- Analizar las modificaciones que sufren los alimentos como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios así como las herramientas disponibles para optimizar las características nutricionales y organolépticas de los mismos.
- Aplicar en la nutrición humana y la dietética los conocimientos básicos a nivel anatómico-fisiológico, químico, bioquímico, biológico, antropológico y psicológico.

- Identificar, clasificar y utilizar los alimentos en base al conocimiento de la composición química, las propiedades fisicoquímicas, las características organolépticas, el valor nutritivo y la biodisponibilidad de los nutrientes.

Básicas

- Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.

Transversales

- Llegar a ser el actor principal del propio proceso formativo en vistas a una mejora personal y profesional y a la adquisición de una formación integral que permita aprender y convivir en un contexto respetuoso con la diversidad lingüística, con realidades sociales, culturales, de género y económicas diversas.

CONTENIDOS

1. Introducción a la tecnología culinaria
 - 1.1. Conceptos básicos y terminología de la tecnología culinaria
 - 1.2. Objetivos de la tecnología culinaria
 - 1.3. Aplicación de la tecnología culinaria en la profesión del dietista-nutricionista
2. Energías caloríficas para la transferencia de calor. Tipo de cocciones
 - 2.1. Cocciones en medio no líquido
 - 2.2. Cocciones en medio líquido
 - 2.3. Cocciones en medio graso
 - 2.4. Cocciones especiales
3. Modificaciones secundarias en los procesos culinarios
 - 3.1. Modificaciones fisicoquímicas
 - 3.2. Modificaciones nutricionales
 - 3.3. Modificaciones sensoriales
4. Técnicas de conservación y regeneración de los alimentos

EVALUACIÓN

Según la Normativa académica de los estudios de grado de la UVic-UCC solo hay una convocatoria oficial que contempla dos periodos diferentes de evaluación:

- Periodo ordinario, que se realiza de forma integrada al proceso formativo y dentro del periodo lectivo.
- Periodo de evaluación complementaria, en el que se puede evaluar al estudiante de nuevo de aquellas tareas, actividades o pruebas que no haya superado satisfactoriamente en el marco del primer periodo.

Periodo ordinario

Se lleva a cabo la evaluación continua de las actividades realizadas por el estudiante a través de:

- Prueba específica de evaluación: 40 %
 - Examen final: recuperable
- Seguimiento del trabajo hecho en las prácticas: 30 %; no recuperable
 - La nota de prácticas se calcula a partir de los siguientes ítems:
 - Sesión práctica en el aula: 10 %
 - Higiene y vestuario de trabajo: hay que llevar bata, cabello recogido y tapado, higiene personal...
 - Limpieza de los espacios de trabajo
 - Actitud proactiva
 - Memoria de prácticas: 15 %
 - Asistencia y puntualidad: 5 %. En todas las sesiones se valora la asistencia con 10 puntos, la falta de puntualidad o marcharse antes del aula sin causa justificada con 5 puntos y la no asistencia con 0 puntos. El 5 % de asistencia y puntualidad corresponde a la media de estas puntuaciones.
- Elaboración de trabajos y proyectos (seminarios): 30 %; recuperable
 - La nota de los seminarios se calcula a partir de los siguientes ítems:
 - Sesión práctica en el aula: 5 %
 - Higiene y vestuario de trabajo: hay que llevar bata, cabello recogido y tapado, higiene personal...
 - Limpieza de los espacios de trabajo
 - Actitud proactiva
 - Asistencia y puntualidad: 5 %. En todas las sesiones se valora la asistencia con 10 puntos, la falta de puntualidad o marcharse antes del aula sin causa justificada con 5 puntos y la no asistencia con 0 puntos. El 5 % de asistencia y puntualidad corresponde a la media de estas puntuaciones.
 - Informe del seminario: 20 %

Es indispensable que la nota media de los exámenes sea igual o superior a 5. Asimismo, para poder calcular la media ponderada las actividades recuperables deben tener una nota mínima de 5.

Criterios específicos de la asignatura

- La asistencia a las sesiones prácticas (prácticas y seminarios) es obligatoria y, para que la nota haga media con el resto de actividades, es necesario haber asistido a un 80 % de las sesiones de la asignatura.
- La no asistencia a una sesión de prácticas o de seminarios implica un cero en la evaluación de esta práctica.
- Un ejercicio propuesto y entregado fuera de plazo solo puede valer un 50 % del total asignado a dicho ejercicio.
- En el caso de los alumnos semipresenciales, los seminarios y prácticas que deben realizarse en casa (según el plan de trabajo) se valoran íntegramente por la memoria de prácticas/seminarios.
- La nota final de la asignatura es el resultado de la ponderación de las notas obtenidas en cada una de las partes.

Periodo de evaluación complementaria

El estudiante que no supere algunas de las actividades consideradas recuperables puede recuperarlas en este periodo, siempre y cuando el total de partes no superadas de la asignatura no suponga el 50 % de la nota final.

Importante

El plagio o la copia de trabajo ajeno se penalizan en todas las universidades y, según las [Normas de convivencia de la UVic-UCC](#), constituyen faltas graves o muy graves. Por ello, en el transcurso de esta asignatura el plagio o apropiación indebida de textos o ideas de otras personas (ver [qué se considera plagio](#)) y el uso indebido o no declarado de la inteligencia artificial en una actividad se traduce de forma automática en un suspenso o en otras medidas disciplinarias. Consultar la [Guía de uso de la IA en la FCSB](#).

Para citar de forma apropiada textos y materiales se deben consultar las orientaciones y pautas de citación académica disponibles en la página web de la Biblioteca de la UVic.

METODOLOGÍA

La asignatura se estructura en torno a:

- Sesiones teóricas en el aula
- Sesiones de seminarios en el Laboratorio del Gusto o en el aula
- Sesiones prácticas en el Laboratorio del Gusto

BIBLIOGRAFÍA

Básica

- Bello Gutiérrez, José (2011). *Ciencia y tecnología culinaria*. Díaz de Santos.
- Farrimond, S. (2018). *Cocinología: la ciencia de cocinar*. Penguin Random House Grupo Editorial.

Complementaria

El profesorado facilita las referencias de la bibliografía complementaria y de lectura obligatoria en el transcurso de la asignatura a través del Campus Virtual.

Dietética y Ciclo Vital

Tipología: Obligatoria (OB)

Créditos: 6,0

Semestre: 2.º

Grupo	Lengua de impartición	Profesorado
G11, presencial, mañana y tarde	catalán	Rosa Maria Espinosa Arboix
G19, semipresencial, mañana y tarde	español	Rosa Maria Espinosa Arboix

PROFESORADO COLABORADOR

— Carles Sanchez Serrat

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE (ODS)

— 3. Salud y bienestar

OBJETIVOS

La asignatura Dietética y Ciclo Vital forma parte de la materia Dietética, incluida dentro del módulo Ciencias de la Nutrición, la Dietética, la Salud y la Nutrición Comunitaria, correspondiente a la formación obligatoria del grado en Nutrición Humana y Dietética.

Esta asignatura no tiene requerimientos previos, pero se recomienda haber cursado las asignaturas [Nutrición Básica](#) y [Fundamentos de la Dietética](#).

Los objetivos generales de esta asignatura son:

- Valorar las necesidades nutricionales en las diferentes etapas de la vida y situaciones fisiológicas.
- Identificar las características principales de la alimentación en las diferentes etapas de la vida y situaciones fisiológicas.
- Adquirir habilidades en el diseño de planificaciones alimentarias de acuerdo a las características de los diferentes colectivos.
- Adquirir habilidades en la planificación de consejos y recomendaciones alimentarias según las características de los diferentes colectivos.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- RA1. Conoce las bases y los fundamentos de la alimentación y de la nutrición humana.
- RA2. Evalúa y calcula los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.
- RA3. Conoce, detecta de forma precoz y evalúa las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.
- RA4. Planifica, lleva a cabo e interpreta la evaluación del estado nutricional de sujetos y grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como con enfermedad.
- RA5. Identifica los problemas dietético-nutricionales del paciente y también los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.
- RA6. Interpreta e integra los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.
- RA7. Desarrolla e implementa planes de transición dietético-nutricional.
- RA8. Prescribe el tratamiento específico correspondiente al ámbito de competencia del dietista-nutricionista.
- RA9. Tiene soltura en el uso de las herramientas básicas de las TIC aplicadas al campo de la alimentación, la nutrición y la dietética.
- RA10. Aplica sus conocimientos en materia de investigación básica para la búsqueda de información científica y actualizada relacionada con la alimentación saludable adaptada a diferentes perfiles de usuarios.
- RA11. Aplica los fundamentos de la reflexión crítica en los procesos vinculados al ejercicio de la profesión.

COMPETENCIAS

Generales

— Demostrar compromiso con la profesión y sus valores, con la mejora continua de la práctica buscando la excelencia en la atención a las personas, las familias y la comunidad.

Específicas

- Actuar de acuerdo a los principios éticos y manejar la información en materia sanitaria y nutricional de forma segura, teniendo en cuenta que se trata de elementos esenciales de la profesión del dietista-nutricionista.
- Diseñar e implementar planes de alimentación para sujetos y/o grupos tanto sanos (población infantil, mujeres embarazadas, deportistas, etc.) como enfermos considerando las distintas técnicas y productos de soporte nutricional disponibles teniendo en cuenta el ámbito de competencia del dietista-nutricionista.
- Identificar, clasificar y utilizar los alimentos en base al conocimiento de la composición química, las propiedades fisicoquímicas, las características organolépticas, el valor nutritivo y la biodisponibilidad de los nutrientes.

- Integrar los conocimientos de ciencias básicas y de los alimentos, considerando los aspectos bio-psico-sociales, en la evaluación del estado nutricional y los problemas dietético-nutricionales de los individuos sanos (población infantil, mujeres embarazadas, deportistas, etc.) y/o en enfermos.

Básicas

- Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
- Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.

Transversales

- Actuar con espíritu y reflexión críticos ante el conocimiento en todas sus dimensiones, mostrando inquietud intelectual, cultural y científica y compromiso hacia el rigor y la calidad en la exigencia profesional.
- Llegar a ser el actor principal del propio proceso formativo en vistas a una mejora personal y profesional y a la adquisición de una formación integral que permita aprender y convivir en un contexto respetuoso con la diversidad lingüística, con realidades sociales, culturales, de género y económicas diversas.

CONTENIDOS

1. Repaso de conceptos. Programas informáticos de cálculo nutricional
 - Herramientas informáticas en la valoración y planificación dietética
2. Alimentación en el ciclo vital de la mujer
 - Alimentación en el ciclo vital de la mujer. Dieta en el embarazo y la lactancia. Dieta en la menopausia
 - Características fundamentales de cada etapa, ciclo hormonal de la mujer y planificación dietética adaptada
3. Alimentación en la lactancia y en la primera infancia
 - Alimentación del niño. Lactancia y primera infancia. Particularidades de la alimentación del niño
 - Lactancia materna y fórmulas artificiales. La diversificación alimentaria
4. Alimentación en la etapa escolar y adolescencia
 - Alimentación del escolar y el adolescente. Pautas alimentarias en la edad escolar y la adolescencia
5. Alimentación en la vejez
 - Alimentación en la vejez. Características fundamentales del envejecimiento
 - Planificación dietética adaptada

EVALUACIÓN

Según la Normativa académica de los estudios de grado de la UVic-UCC solo hay una convocatoria oficial que contempla dos periodos diferentes de evaluación:

- Periodo ordinario, que se realiza de forma integrada al proceso formativo y dentro del periodo lectivo.
- El periodo de evaluación complementaria, en el que se puede evaluar al estudiante de nuevo de aquellas tareas, actividades o pruebas que no haya superado satisfactoriamente en el marco del primer periodo.

1. Periodo ordinario de la modalidad presencial

Se lleva a cabo la evaluación continua de las actividades realizadas por el estudiante a través de:

- Exámenes: 35 % de la nota final; recuperables
 - Examen parcial 1 teórico: 10 % de la nota final de la asignatura
 - Examen parcial 2 teórico + examen de casos prácticos: 10 % de la nota final de la asignatura por la teoría + 15 % de la nota final de la asignatura por los casos prácticos
- Actividades de resolución de ejercicios, casos y calibración de dietas: 65 % de la nota final
 - A1. Caso práctico sobre embarazo: pondera un 10 % de la nota final de la asignatura; recuperable*
 - A2. Caso práctico sobre lactancia: pondera un 10 % de la nota final de la asignatura; recuperable*
 - A3. Caso práctico sobre menopausia: pondera un 20 % de la nota final de la asignatura; no recuperable*
 - A4. Sesión de simulación + taller de medidas antropométricas: de asistencia obligatoria; pondera un 20 %** de la nota final de la asignatura; no recuperable
 - A5. Sesión de calibraciones y menús tipo: de asistencia obligatoria; pondera un 5 %** de la nota final de la asignatura; no recuperable

* Solo es recuperable si se ha asistido a las sesiones obligatorias del período ordinario detalladas en el plan de trabajo.

** Si se quiere optar a realizar la actividad, la asistencia es obligatoria.

La nota final de la asignatura es el resultado de la ponderación de las notas obtenidas en cada una de las partes, siempre y cuando se cumplan las siguientes condiciones:

- Exámenes: es necesario que la media de los 3 exámenes sea $\geq 5,00$ y que ninguno de ellos tenga una nota $< 4,5$.

— Actividades:

- Es necesario haber asistido a todas las sesiones obligatorias detalladas en el plan de trabajo.
- Es necesario haber entregado las 5 actividades.

La nota final de la asignatura es el resultado de la ponderación de las notas obtenidas en cada una de las partes. Se aprueba la asignatura si se obtiene una nota ≥ 5 . Es necesario que la nota media de los exámenes sea superior a 5 y que ninguno de ellos tenga una nota inferior a 4,5. Asimismo, para poder calcular la media ponderada es necesario que las actividades recuperables tengan una nota mínima de 5.

2. Periodo ordinario de la modalidad semipresencial

Se lleva a cabo la evaluación continua de las actividades realizadas por el estudiante a través de:

- Examen final teórico y con casos prácticos: pondera un 30 % de la nota final; recuperable
- Actividad de simulación clínica: pondera un 55 % de la asignatura y se desglosa en:
 - La resolución del caso práctico que se expone en la sesión de simulación clínica: pondera un 15 % de la asignatura; recuperable
 - Una sesión de simulación clínica: de asistencia obligatoria; pondera un 40 % de la asignatura; no recuperable
- Taller de antropometría: de asistencia obligatoria; pondera un 15 % de la nota final de la asignatura; no recuperable

La nota final de la asignatura es el resultado de la ponderación de las notas obtenidas en cada una de las partes, siempre que esta ponderación sea $\geq 5,00$ y que ninguna de las partes tenga una nota $< 4,5$.

3. Periodo de evaluación complementaria de las modalidades presencial y semipresencial

El estudiante que no supere alguna de las actividades o exámenes considerados recuperables puede recuperarlos en este periodo. La evaluación de este segundo periodo no puede representar más del 50 % de la nota final de la asignatura.

La calificación final de este periodo se obtiene calculando la media ponderada de las notas obtenidas durante el periodo ordinario y, si se han recuperado algunas actividades, en la evaluación complementaria. Se aprueba la asignatura si se obtiene una nota ≥ 5 .

Importante

El plagio o la copia de trabajo ajeno se penalizan en todas las universidades y, según las [Normas de convivencia de la UVic-UCC](#), constituyen faltas graves o muy graves. Por ello, en el transcurso de esta asignatura el plagio o apropiación indebida de textos o ideas de otras personas (ver [qué se considera plagio](#)) y el uso indebido o no declarado de la inteligencia artificial en una actividad se traduce de forma automática en un suspenso o en otras medidas disciplinarias. Consultar la [Guía de uso de la IA en la FCSB](#).

Para citar de forma apropiada textos y materiales se deben consultar las orientaciones y pautas de citación académica disponibles en la página web de la Biblioteca de la UVic.

METODOLOGÍA

La asignatura se estructura en torno a:

- Sesiones teóricas y prácticas en el aula
- Seminarios de resolución de ejercicios
- Seminarios de resolución de casos
- Sesiones de simulación clínica
- Práctica de entrevista clínica y dietética
- Talleres de medidas antropométricas según los criterios ISAK

BIBLIOGRAFÍA

Básica

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

Complementaria

El profesorado facilita las referencias de la bibliografía complementaria y de lectura obligatoria en el transcurso de la asignatura a través del Campus Virtual.

Fisiopatología II

Tipología: Formación Básica (FB)

Créditos: 6,0

Semestre: 2.º

Grupo	Lengua de impartición	Profesorado
G11, presencial, mañana	catalán	Elvira Catala March Xavier de Castro Gutierrez
G19, semipresencial, mañana y tarde	español	Elvira Catala March Xavier de Castro Gutierrez

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE (ODS)

- 3. Salud y bienestar

OBJETIVOS

La asignatura Fisiopatología II, junto con [Fisiopatología I](#), pertenece a la materia Fisiología, incluida dentro del módulo de formación básica del grado en Nutrición Humana y Dietética.

No existen requisitos previos, pero es recomendable haber cursado las asignaturas [Estudio del Cuerpo Humano I](#) y [Estudio del Cuerpo Humano II](#).

Los objetivos de la asignatura son:

- Conocer las diferentes enfermedades y las alteraciones y discapacidades que ocasionan en las personas y, especialmente, los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición.
- Familiarizarse con los métodos diagnósticos generales.
- Conocer los tratamientos médicos y quirúrgicos aplicados y el fundamento de esta aplicación.
- Comprender y utilizar correctamente la terminología científica y médica.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- RA1. Repasa y conoce la estructura y función del cuerpo humano desde niveles moleculares hasta los diferentes sistemas corporales en todas las etapas de la vida.
- RA2. Explica y relaciona las alteraciones fisiopatológicas más importantes de los diferentes aparatos y sistemas corporales.
- RA3. Describe los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición.
- RA4. Identifica y explica los principales signos y síntomas de las enfermedades utilizando la terminología propia de las ciencias de la salud, así como los principales abordajes terapéuticos.
- RA5. Elabora informes y documentos escritos (principalmente de carácter técnico) con corrección ortográfica y gramatical en catalán y en español.
- RA6. Evalúa de forma global los procesos de aprendizaje de acuerdo con la planificación y objetivos planteados y establece medidas de mejora individual.
- RA7. Adquiere y demuestra conocimientos avanzados de los diferentes aspectos teóricos y prácticos y de la metodología de trabajo en el ámbito de la nutrición humana y dietética.

COMPETENCIAS

Específicas

- Aplicar en la nutrición humana y la dietética los conocimientos básicos a nivel anatómico-fisiológico, químico, bioquímico, biológico, antropológico y psicológico.
- Diseñar e implementar planes de alimentación para sujetos y/o grupos tanto sanos (población infantil, mujeres embarazadas, deportistas, etc.) como enfermos considerando las distintas técnicas y productos de soporte nutricional disponibles teniendo en cuenta el ámbito de competencia del dietista-nutricionista.
- Integrar los conocimientos de ciencias básicas y de los alimentos, considerando los aspectos bio-psico-sociales, en la evaluación del estado nutricional y los problemas dietético-nutricionales de los individuos sanos (población infantil, mujeres embarazadas, deportistas, etc.) y/o en enfermos.

Básicas

- Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.

Transversales

- Actuar con espíritu y reflexión críticos ante el conocimiento en todas sus dimensiones, mostrando inquietud intelectual, cultural y científica y compromiso hacia el rigor y la calidad en la exigencia profesional.
- Usar distintas formas de comunicación, tanto orales como escritas o audiovisuales, en la lengua propia y en lenguas extranjeras, con un alto grado de corrección en el uso, la forma y el contenido.

CONTENIDOS

Módulo 1. Patología del aparato digestivo

1. Recuerdo anatomofisiológico del aparato digestivo
2. Patología del esófago. Esofagitis. Hernia de hiato. Cáncer de esófago
3. Patología del estómago. Dispepsia. Úlcera. Cáncer
4. Enfermedades del hígado. Esteatosis. Hepatitis. Cirrosis. Hipertensión portal
5. Patología de las vías biliares. Colelitiasis. Coledocolitiasis
6. Patología del páncreas. Pancreatitis aguda y crónica. Cáncer
7. Patología colorrectal. Apendicitis. Enfermedad diverticular. Cáncer colorrectal
8. Patología anorrectal
9. Patología vascular
10. Enfermedad inflamatoria intestinal: Colitis ulcerosa. Enfermedad de Crohn
11. Síndrome diarreico. Malabsorción intestinal
12. Oclusión intestinal
13. Estreñimiento. Intestino irritable
14. SIBO
15. COVID persistente

Módulo 2. Tolerancias alimentarias

1. Reacción adversa a los alimentos: alergia, intolerancia e intoxicación
2. Introducción al estudio de las alergias. Reacciones de hipersensibilidad. Anafilaxia
3. Alergias alimentarias: proteínas del huevo y de la leche
4. Intolerancia a los alimentos: gluten (enfermedad celíaca)
5. Intolerancia alimentaria de causa enzimática: lactosa y otros
6. Intolerancia alimentaria de causa farmacológica, química o indeterminada

Módulo 3. Patología del aparato urinario

1. Recuerdo anatomofisiológico del aparato urinario
2. Valoración del paciente con patología renal y urinaria. Procedimientos diagnósticos
3. Insuficiencia renal aguda y crónica
4. Enfermedades renales primarias: glomerulonefritis. Síndrome nefrótico. Necrosis tubular
5. Infecciones del aparato urinario
6. Litiasis renal y urinaria
7. Tumores del aparato urinario. Cáncer de próstata
8. Tratamiento sustitutivo renal. Hemodiálisis. Diálisis peritoneal. Trasplante renal

Módulo 4. Patología neurológica

1. Enfermedades desmielinizantes. Esclerosis múltiple
2. Enfermedades cerebrovasculares
3. Enfermedades degenerativas. ELA
4. Enfermedad de Parkinson
5. Infecciones del sistema nervioso central
6. Traumatismos craneoencefálicos
7. Neoplasias del sistema nervioso central
8. Miopatías. Miastenia gravis
9. Neuropatías periféricas específicas
10. Demencias
11. Síndrome epiléptico

Módulo 5. Patología pediátrica

1. Patología del crecimiento y del desarrollo: clasificación y valoración
2. Discapacidad intelectual: etiología y evaluación
3. Obesidad infantil: epidemiología, etiología, complicaciones y tratamiento
4. Vómitos en el niño: RGE. Estenosis hipertrófica de píloro
5. Diarrea aguda: Epidemiología. Etiología. Factores de riesgo. Deshidratación
6. Diarrea crónica: Etiopatogenia por edad. Celiaquía
7. Fibrosis quística del páncreas

EVALUACIÓN

Según la Normativa académica de los estudios de grado de la UVic-UCC solo hay una convocatoria oficial que contempla dos

periodos diferentes de evaluación:

- Periodo ordinario, que se realiza de forma integrada al proceso formativo y dentro del periodo lectivo.
- Periodo de evaluación complementaria, en el que se puede evaluar al estudiante de nuevo de aquellas tareas, actividades o pruebas que no haya superado satisfactoriamente en el marco del primer periodo.

Periodo ordinario

Se lleva a cabo la evaluación continua de las actividades realizadas por el estudiante a través de:

- Evaluación (1.º parcial): 25 % de la nota final de la asignatura; recuperable
- Evaluación (2.º parcial): 25 % de la nota final de la asignatura; recuperable
- Asistencia y participación en clase: 15 % de la nota final de la asignatura; no recuperable
- Resolución de casos clínicos: 30 % de la nota final de la asignatura; no recuperable

La nota final de la asignatura es el resultado de la ponderación de las notas obtenidas en cada una de las partes. Se aprueba la asignatura si se obtiene una nota ≥ 5 . Es necesario que la nota media de los exámenes sea superior a 5 y que ninguno de ellos tenga una nota inferior a 4,5. Asimismo, para poder calcular la media ponderada es necesario que las actividades recuperables tengan una nota mínima de 5.

Periodo de evaluación complementaria

El estudiante que no supere alguna de las actividades consideradas recuperables puede recuperarlas en este periodo. La evaluación de este segundo periodo no puede representar más del 50 % de la nota final de la asignatura.

La calificación final de este periodo se obtiene calculando la media ponderada de las notas obtenidas durante el periodo ordinario y la evaluación complementaria.

Observación

En caso de que el estudiante tenga que ir a la evaluación complementaria, esta evaluación es presencial.

Importante

El plagio o la copia de trabajo ajeno se penalizan en todas las universidades y, según las [Normas de convivencia de la UVic-UCC](#), constituyen faltas graves o muy graves. Por ello, en el transcurso de esta asignatura el plagio o apropiación indebida de textos o ideas de otras personas (ver [qué se considera plagio](#)) y el uso indebido o no declarado de la inteligencia artificial en una actividad se traduce de forma automática en un suspenso o en otras medidas disciplinarias. Consultar la [Guía de uso de la IA en la FCSB](#).

Para citar de forma apropiada textos y materiales se deben consultar las orientaciones y pautas de citación académica disponibles en la página web de la Biblioteca de la UVic.

METODOLOGÍA

- Clases teóricas: presentación de contenidos
- Resolución de casos clínicos (ABP) sobre los contenidos trabajados en clase
- Lectura y análisis de artículos

BIBLIOGRAFÍA

Básica

- Laso, JM (2020). *Introducción a la medicina clínica: Fisiopatología y semiología* (4 ed.). Elsevier.
- Pastrana Delgado J. (2023). *Fisiopatología y patología general básica para ciencias de la salud* (2 ed.). Elsevier.
- Porth, CM (2019). *Fisiopatología: Alteraciones de la salud. Conceptos básicos* (10 ed.). Lippincott Williams and Wilkins.
- Sisinio de Castro; JL Perez Arellano (2019). *Manual de Patología General: Fisiopatología* (8 ed.). Elsevier.
- Tortora, GJ (2018). *Principios de anatomía y fisiología: Anatomía y fisiología* (15 ed.). Panamericana.

Complementaria

El profesorado facilita las referencias de la bibliografía complementaria y de lectura obligatoria en el transcurso de la asignatura a través del Campus Virtual.

Nutrición Avanzada

Tipología: Obligatoria (OB)

Créditos: 6,0

Semestre: 2.º

Grupo	Lengua de impartición	Profesorado
G11, presencial, mañana y tarde	catalán	Montserrat Serra Mas Núria Obradors Aranda
G19, semipresencial, mañana y tarde	español	Montserrat Serra Mas Eulalia Bosch Presegue Núria Obradors Aranda

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE (ODS)

- 2. Hambre cero
- 3. Salud y bienestar

OBJETIVOS

La asignatura Nutrición Avanzada forma parte de la materia Nutrición y Farmacología, incluida dentro del módulo de Ciencias de la Nutrición, la Dietética y la Salud, correspondiente a la formación obligatoria del grado en Nutrición Humana y Dietética.

No existen requerimientos previos, pero es recomendable haber cursado [Bioquímica](#), [Nutrición Básica](#) y [Farmacología](#).

Los objetivos generales de esta asignatura son:

- Conocer las bases moleculares de las interacciones de los nutrientes con el genoma y su expresión.
- Conocer la relación entre nutrición, salud y patologías.
- Conocer las interacciones entre fármacos y nutrientes y el impacto que los medicamentos pueden tener sobre el estado nutricional.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- RA1. Conoce las bases de la nutrigenómica y la nutrigenética y su aplicación en el ámbito de la nutrición y la dietética.
- RA2. Explica las interacciones entre alimentos y fármacos y las repercusiones en la respuesta farmacológica y sobre el estado nutricional.
- RA3. Evalúa de forma global los procesos de aprendizaje llevados a cabo de acuerdo con las planificaciones y con los objetivos planteados y establece medidas de mejora individual.
- RA4. Elabora informes y documentos escritos (principalmente de carácter técnico) con corrección ortográfica y gramatical en catalán, español e inglés.
- RA5. Se desenvuelve bien en situaciones complejas o que requieren el desarrollo de nuevas soluciones.
- RA6. Recopila e interpreta datos e informaciones sobre las que puede fundamentar sus conclusiones, incluyendo reflexiones sobre asuntos de índole social, científica o ética en el ámbito de la nutrición humana y dietética.
- RA7. Relaciona los requerimientos nutricionales de cada etapa del ciclo vital con los cambios fisiológicos y metabólicos que se producen en cada una de ellas.

COMPETENCIAS

Específicas

- Aplicar en la nutrición humana y la dietética los conocimientos básicos a nivel anatómico-fisiológico, químico, bioquímico, biológico, antropológico y psicológico.
- Conocer los fundamentos de la nutrición y la alimentación humana para comprender las funciones, utilización metabólica, equilibrio y regulación de los nutrientes.
- Integrar los conocimientos de ciencias básicas y de los alimentos, considerando los aspectos bio-psico-sociales, en la evaluación del estado nutricional y los problemas dietético-nutricionales de los individuos sanos (población infantil, mujeres embarazadas, deportistas, etc.) y/o en enfermos.
- Mostrar conocimientos acerca la actividad investigadora básica, y la aplicación del método científico para la resolución de problemas comprendiendo su importancia y sus limitaciones, en materia sanitaria y nutricional.

Básicas

- Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.

Transversales

- Actuar con espíritu y reflexión críticos ante el conocimiento en todas sus dimensiones, mostrando inquietud intelectual, cultural y científica y compromiso hacia el rigor y la calidad en la exigencia profesional.

CONTENIDOS

1. Introducción a la nutrición molecular
 - 1.1. Conceptos de genómica nutricional, nutrigenética, nutrigenómica y nutriepigenética
 - 1.2. Herramientas de la genómica nutricional
 - 1.3. Influencia de las variantes génicas sobre los requerimientos y la utilización metabólica de los nutrientes
 - 1.4. Influencia de los componentes de la dieta sobre la expresión génica
2. Genética molecular y expresión génica
 - 2.1. Conceptos básicos
 - 2.2. Bases moleculares de la expresión génica
 - 2.3. Expresión génica en eucariotas
 - 2.4. Mecanismos de control de la expresión génica
 - 2.5. Regulación de la expresión génica por nutrientes: hidratos de carbono, lípidos, compuestos nitrogenados y vitaminas
3. Estructura de la cromatina y epigenética
 - 3.1. Introducción a la epigenética
 - 3.2. Estructura de la cromatina
 - 3.3. Metilación del ADN.
 - 3.4. Modificación postraduccion de histonas
 - 3.5. Nutriepigenética: nutrición materna y desarrollo embrionario y fetal
 - 3.6. Nutrición, epigenética y enfermedades
4. Nutrición y ciclo vital
 - 4.1. Nutrición durante el embarazo y la lactancia
 - 4.2. Nutrición del lactante y en la infancia
 - 4.3. Nutrición y envejecimiento
5. Interacciones fármaco-nutrientes
 - 5.1. Interacciones alimentos-medicamentos: efecto de los alimentos sobre los medicamentos
 - 5.2. Interacciones farmacocinéticas. Interacciones farmacodinámicas
 - 5.3. Interacciones medicamentos-alimentos: efecto de los medicamentos sobre el aprovechamiento de los nutrientes y sobre el estado nutricional. Interacciones más relevantes
 - 5.4. Efecto del estado nutricional sobre la biodisponibilidad y el efecto farmacológico. Desnutrición. Obesidad
 - 5.5. Nutrientes y medicamentos en situaciones especiales: embarazo, lactancia, pediatría y geriatría
6. Microbioma humano
 - 6.1. Composición del microbioma humano y distribución
 - 6.2. Funciones del microbioma humano
 - 6.3. Sistema inmunitario intestinal y microbiota
 - 6.4. Microbioma intestinal y ciclo vital
 - 6.5. Dieta y microbiota

EVALUACIÓN

Según la Normativa académica de los estudios de grado de la UVic-UCC solo hay una convocatoria oficial que contempla dos periodos diferentes de evaluación:

- Periodo ordinario, que se realiza de forma integrada al proceso formativo y dentro del periodo lectivo.
- Periodo de evaluación complementaria, en el que se puede evaluar al estudiante de nuevo de aquellas tareas, actividades o pruebas que no haya superado satisfactoriamente en el marco del primer periodo.

Periodo ordinario

Se lleva a cabo la evaluación continua de las actividades realizadas por el estudiante a través de:

- Evaluación de los temas: 50 %; recuperable
- Primer parcial: 25 %
- Segundo parcial: 25 %
- Actividades: 30%; no recuperables (las actividades se evalúan en dos turnos durante el semestre mediante pruebas individuales)
- Actividades de seguimiento: 20 %; no recuperable

Es necesario que la nota media de los exámenes sea igual o superior a 5 y que ningún examen tenga una nota inferior a 4,5.

La nota final de la asignatura es el resultado de la ponderación de las notas obtenidas en cada una de las partes. Se aprueba la asignatura si se obtiene una nota ≥ 5 .

Periodo de evaluación complementaria

El estudiante que no supere algunas de las actividades consideradas recuperables puede recuperarlas en este periodo, siempre y cuando el total de partes no superadas de la asignatura no suponga el 50 % de la nota final.

Para aprobar la asignatura es necesario que se cumplan las mismas condiciones que en el periodo ordinario.

Importante

El plagio o la copia de trabajo ajeno se penalizan en todas las universidades y, según las [Normas de convivencia de la UVic-UCC](#), constituyen faltas graves o muy graves. Por ello, en el transcurso de esta asignatura el plagio o apropiación indebida de textos o ideas de otras personas (ver [qué se considera plagio](#)) y el uso indebido o no declarado de la inteligencia artificial en una actividad se traduce de forma automática en un suspenso o en otras medidas disciplinarias. Consultar la [Guía de uso de la IA en la FCSB](#).

Para citar de forma apropiada textos y materiales se deben consultar las orientaciones y pautas de citación académica disponibles en la página web de la Biblioteca de la UVic.

METODOLOGÍA

- Presentación de contenidos (grupo clase)
- Actividades basadas en los temas de estudio (trabajo autónomo e individual)
- Cuestionarios en línea
- Tutorías grupales de corrección de ejercicios / resolución de dudas (grupo clase)
- Estudio del temario (trabajo autónomo e individual)

En línea con la [Normativa de la UVic-UCC de acreditación y demostración de los conocimientos y competencias en terceras lenguas](#), esta asignatura está incluida dentro del Plan de implementación y despliegue del inglés en las titulaciones de grado de la FCSB (ver las normativas y reglamentos en el aula de titulación). Esto implica que incluye actividades formativas y de evaluación en lengua inglesa para acompañar la consecución de esta competencia.

BIBLIOGRAFÍA

Básica

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

Complementaria

El profesorado facilita las referencias de la bibliografía complementaria y de lectura obligatoria en el transcurso de la asignatura a través del Campus Virtual.

Toxicología e Higiene de los Alimentos

Tipología: Obligatoria (OB)

Créditos: 6,0

Semestre: 2.º

Grupo	Lengua de impartición	Profesorado
G11, presencial, mañana y tarde	catalán	Feliu López Gelats
G19, semipresencial, mañana y tarde	español	Feliu López Gelats

PROFESORADO COLABORADOR

— Elisabet Dachs Cabanas

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE (ODS)

- 2. Hambre cero
- 14. Vida submarina

OBJETIVOS

La asignatura Toxicología e Higiene Alimentaria forma parte de la materia Higiene Alimentaria y Gestión de la Calidad, incluida dentro del módulo de Ciencias de los Alimentos, Higiene y Seguridad Alimentaria y Gestión de la Calidad, correspondiente a la formación obligatoria del grado en Nutrición Humana y Dietética.

Aborda el estudio de los principales peligros que comprometen la seguridad alimentaria y de las estrategias de que disponemos para el control y la prevención de las principales intoxicaciones alimentarias.

No existen requerimientos previos, pero es recomendable haber cursado las asignaturas [Química de los Alimentos](#), [Bromatología](#) y [Microbiología Alimentaria](#).

Los objetivos generales de esta asignatura son:

- Conocer los principios básicos de la toxicología alimentaria.
- Identificar los peligros bióticos y abióticos que más a menudo comprometen la seguridad alimentaria.
- Analizar los principales factores que contribuyen en los brotes de intoxicaciones alimentarias.
- Diseñar e implementar sistemas de control y prevención en seguridad alimentaria.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- RA1. Tiene una visión actualizada de la epidemiología de las enfermedades transmitidas a través del consumo de agua y de alimentos contaminados.
- RA2. Comprende los principales factores que intervienen en los brotes de toxiinfecciones alimentarias.
- RA3. Identifica los principales peligros bióticos y abióticos que pueden comprometer la seguridad alimentaria y las circunstancias que pueden facilitar su presencia en los alimentos.
- RA4. Conoce e identifica las medidas de control y prevención más adecuadas para evitar la aparición de peligros para la seguridad alimentaria.
- RA5. Aplica procesos de evaluación sobre la propia práctica y la de los demás de forma crítica y responsable.
- RA6. Aplica sus conocimientos en la resolución de problemas en ámbitos laborales complejos o profesionales y especializados que requieren el uso de ideas creativas y actuales.

COMPETENCIAS

Específicas

- Aplicar la gestión de la seguridad alimentaria en base a los conocimientos de microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos para la implementación de sistemas de calidad en base a la legislación vigente.

Básicas

- Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
- Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.

Transversales

— Actuar con espíritu y reflexión críticos ante el conocimiento en todas sus dimensiones, mostrando inquietud intelectual, cultural y científica y compromiso hacia el rigor y la calidad en la exigencia profesional.

CONTENIDOS

Módulo 1. Introducción a la toxicología y a la higiene alimentaria

1. Conceptos básicos de la toxicología e higiene alimentaria
2. Historia de la toxicología y de la higiene alimentaria

Módulo 2. Seguridad alimentaria

1. Incidencias causadas por los alimentos: enfermedades, toxiinfecciones, alergias, malnutrición...
2. Introducción a la seguridad alimentaria
3. Ordenación y legislación alimentaria

Módulo 3. Tóxicos naturales en los alimentos.

1. Los tóxicos naturales y clasificación
2. Vegetales
3. Micetismos
4. Animales terrestres
5. Biotoxinas marinas

Módulo 4. Tóxicos formados durante el procesado de los alimentos

1. Tratamientos
2. Aditivos

Módulo 5. Contaminación abiótica de los alimentos

1. Contaminación alimentaria
2. Industrialización
3. Contaminación ambiental
4. Contaminación agrícola
5. Contaminación ganadera

Módulo 6. Hongos y micotoxinas en los alimentos

1. ¿Qué son las micotoxinas?
2. Tipos de micotoxinas
3. Prevención y control

Módulo 7. Enfermedades parasitarias de transmisión alimentaria

1. Introducción
2. Helmintos
3. Protozoos
4. Trematodos
5. Prevención y control

Módulo 8. Infecciones bacterianas de transmisión alimentaria

1. Infecciones bacterianas de origen alimentario
2. Intoxicaciones alimentarias de origen bacteriano
3. Normas de prevención generales
4. Sistemas de gestión de la calidad alimentaria

Módulo 9. Enfermedades víricas de transmisión alimentaria

1. Epidemiología
2. Contaminación de los alimentos por virus entéricos
3. Medidas de prevención y control
4. Métodos de detección

Módulo 10. Priones: encefalopatías transmisibles (EET) a través de los alimentos

1. Los priones. Concepto y características
2. Descripción clínica y patológica de las EET
3. Diagnóstico de las EET
4. Epizootiología y epidemiología de las EET
5. La prevención de las EET en los humanos
6. Vigilancia de las EET en los humanos

EVALUACIÓN

Según la Normativa académica de los estudios de grado de la UVic-UCC solo hay una convocatoria oficial que contempla dos periodos diferentes de evaluación:

- Periodo ordinario, que se realiza de forma integrada al proceso formativo y dentro del periodo lectivo.
- El periodo de evaluación complementaria, en el que se puede evaluar al estudiante de nuevo de aquellas tareas, actividades o pruebas que no haya superado satisfactoriamente en el marco del primer periodo.

Periodo ordinario de la modalidad presencial

Se lleva a cabo la evaluación continua de las actividades realizadas por el estudiante a través de:

- Actividades evaluables: 15 %; no recuperables
- Participación: 5 %; no recuperable.
- Prácticas: 15 %; no recuperables
- Prueba parcial 1: 20 %; recuperable
- Trabajo final (manuscrito): 10 %; no recuperable
- Presentación del trabajo final: 10 %; no recuperable
- Prueba parcial 2: 25 %; recuperable

La nota final de la asignatura es el resultado de la ponderación de las notas obtenidas en cada una de las partes. Se aprueba la asignatura si se obtiene una nota ≥ 5 . Es necesario que la nota media de los exámenes sea igual o superior a 5 y que ningún examen tenga una nota inferior a 4,5. Asimismo, para poder hacer la media ponderada, las actividades recuperables deben tener una nota mínima de 5.

Periodo ordinario de la modalidad semipresencial

Se lleva a cabo la evaluación continua de las actividades realizadas por el estudiante a través de:

- Actividades evaluables: 20 %; no recuperables
- Prácticas: 15 %; no recuperables
- Prueba parcial 1: 20 %; recuperable
- Trabajo final (manuscrito): 10 %; no recuperable
- Presentación del trabajo final: 10 %; no recuperable
- Prueba parcial 2: 25 %; recuperable

La nota final de la asignatura es el resultado de la ponderación de las notas obtenidas en cada una de las partes. Se aprueba la asignatura si se obtiene una nota ≥ 5 . Es necesario que la nota media de los exámenes sea igual o superior a 5 y que ningún examen tenga una nota inferior a 4,5. Asimismo, para poder hacer la media ponderada, las actividades recuperables deben tener una nota mínima de 5.

Periodo de evaluación complementaria

El estudiante que no supere alguna de las actividades consideradas recuperables puede recuperarlas en este periodo. La evaluación de este segundo periodo no puede representar más del 50 % de la nota final de la asignatura.

La calificación final de este periodo se obtiene calculando la media ponderada de las notas obtenidas durante el periodo ordinario y, si se han recuperado algunas actividades, en la evaluación complementaria. Se aprueba la asignatura si se obtiene una nota ≥ 5 .

Importante

El plagio o la copia de trabajo ajeno se penalizan en todas las universidades y, según las [Normas de convivencia de la UVic-UCC](#), constituyen faltas graves o muy graves. Por ello, en el transcurso de esta asignatura el plagio o apropiación indebida de textos o ideas de otras personas (ver [qué se considera plagio](#)) y el uso indebido o no declarado de la inteligencia artificial en una actividad se traduce de forma automática en un suspenso o en otras medidas disciplinarias. Consultar la [Guía de uso de la IA en la FCSB](#).

Para citar de forma apropiada textos y materiales se deben consultar las orientaciones y pautas de citación académica disponibles en la página web de la Biblioteca de la UVic.

METODOLOGÍA

La asignatura se estructura en torno a:

- Sesiones teóricas en el aula
- Seminarios de discusión
- Presentaciones por parte del alumnado
- Lectura y análisis de artículos
- Prácticas en el laboratorio

En cuanto al trabajo personal, el estudiante debe resolver los ejercicios que se le planteen durante el curso.

BIBLIOGRAFÍA

Básica

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

Complementaria

El profesorado facilita las referencias de la bibliografía complementaria y de lectura obligatoria en el transcurso de la asignatura a través del Campus Virtual.

ASIGNATURAS DE TERCER CURSO

Dietoterapia I

Tipología: Obligatoria (OB)

Créditos: 6,0

Semestre: 1.º

Grupo	Lengua de impartición	Profesorado
G11, presencial, mañana y tarde	catalán	Anna Vila Martí Maria Lecha Benet Judit Camps Pujolar
G19, semipresencial, mañana y tarde	español	Anna Vila Martí Maria Lecha Benet Judit Camps Pujolar

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE (ODS)

- 2. Hambre cero
- 12. Producción y consumo responsables

OBJETIVOS

La asignatura Dietoterapia I forma parte de la materia Dietoterapia y Nutrición Clínica, incluida dentro del módulo Ciencias de la Nutrición, la Dietética, la Salud y la Nutrición Comunitaria, correspondiente a la formación obligatoria del grado en Nutrición Humana y Dietética.

No existen requerimientos previos, pero es recomendable haber cursado las asignaturas de [Fundamentos de la Dietética](#) y [Dietética y Ciclo Vital](#), [Fisiopatología I](#) y [Fisiopatología II](#).

En esta asignatura se pretende hacer una introducción a las tareas del dietista-nutricionista en el ámbito de la nutrición clínica, haciendo énfasis en la gestión del código de dietas hospitalarias y en la nutrición enteral y parenteral.

Los objetivos de la asignatura son:

- Conocer las competencias del dietista-nutricionista en el ámbito de la nutrición clínica.
- Aprender a elaborar e interpretar el código de dietas de un centro hospitalario o sociosanitario.
- Aprender a modificar las dietas en función de los requerimientos nutricionales, funcionales o patológicos de los centros hospitalarios.
- Conocer las diferentes técnicas de alimentación artificial y sus indicaciones y contraindicaciones.
- Identificar a los pacientes que requieren nutrición artificial y aplicar un algoritmo adecuado de decisiones sobre el tipo de nutrición artificial que necesitan.
- Saber cómo hacer la monitorización de los pacientes que necesitan nutrición artificial.
- Aplicar la fórmula nutricional adecuada según las necesidades de la persona.
- Adquirir habilidades en la práctica de la nutrición artificial domiciliaria y hospitalaria.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- RA1. Planifica, implanta y evalúa dietas terapéuticas para grupos.
- RA2. Conoce la organización hospitalaria y las diferentes fases del servicio de alimentación.
- RA3. Conoce las diferentes técnicas y productos de apoyo nutricional básico y avanzado.
- RA4. Desarrolla e implementa planes de transición dietético-nutricional.
- RA5. Conoce las técnicas y productos de terapia médica nutricional.
- RA6. Desarrolla e implementa planes de transición dietética-nutricional a partir de las necesidades de los pacientes siguiendo siempre la evidencia científica.
- RA7. Identifica y utiliza el vocabulario específico del ámbito de la nutrición enteral y parenteral.
- RA8. Interpreta la bibliografía científica específica en una segunda lengua.

COMPETENCIAS

Generales

- Demostrar compromiso con la profesión y sus valores, con la mejora continua de la práctica buscando la excelencia en la atención a las personas, las familias y la comunidad.

Específicas

- Diseñar e implementar planes de alimentación para sujetos y/o grupos tanto sanos (población infantil, mujeres embarazadas, deportistas, etc.) como enfermos considerando las distintas técnicas y productos de soporte nutricional disponibles teniendo en cuenta el ámbito de competencia del dietista-nutricionista.
- Integrar los conocimientos de ciencias básicas y de los alimentos, considerando los aspectos bio-psico-sociales, en la evaluación del estado nutricional y los problemas dietético-nutricionales de los individuos sanos (población infantil, mujeres embarazadas, deportistas, etc.) y/o en enfermos.

Básicas

- Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.

Transversales

- Mostrar habilidades para el ejercicio profesional en entornos multidisciplinares y complejos, en coordinación con equipos de trabajo en red, ya sea en entornos presenciales o virtuales, mediante el uso informático e informacional de las TIC.

CONTENIDOS

Módulo 1. Dietoterapia hospitalaria

1. Introducción a la dietoterapia. Definiciones. Terminología específica
2. Restauración hospitalaria
3. Planificación del manual de dietas hospitalarias
 - 3.1. Dieta basal
 - 3.2. Dieta controlada en diferentes nutrientes
 - 3.3. Dietas progresivas
 - 3.4. Dietas modificadas en textura
 - 3.5. Dietas especiales
 - 3.6. Dietas para pruebas exploratorias

Módulo 2. Nutrición enteral y parenteral

1. Cribado y valoración del estado nutricional. Particularidades del paciente hospitalizado. Riesgo de desarrollar desnutrición
2. Requerimientos calóricos y proteicos. Cálculo de las necesidades. Calorimetría indirecta
3. Desnutrición relacionada con la enfermedad. Causas. Prevalencia. Consecuencias
4. Nutrición enteral (NE). Concepto, indicaciones y vías. Fórmulas de NE. Complicaciones y seguimiento
5. Nutrición parenteral (NP). Concepto, indicaciones y vías. Formulación y soluciones de NP. Complicaciones y seguimiento
6. Nutrición artificial domiciliaria y organización de las unidades de nutrición hospitalaria
7. Ética en nutrición artificial

EVALUACIÓN

Según la Normativa académica de los estudios de grado de la UVic-UCC solo hay una convocatoria oficial que contempla dos periodos diferentes de evaluación:

- Periodo ordinario, que se realiza de forma integrada al proceso formativo y dentro del periodo lectivo.
- Periodo de evaluación complementaria, en el que se puede evaluar al estudiante de nuevo de aquellas tareas, actividades o pruebas que no haya superado satisfactoriamente en el marco del primer periodo.

Periodo ordinario

Se lleva a cabo la evaluación continua de las actividades realizadas por el estudiante a través de:

- Actividades: 35 %; no recuperable
 - Actividades: 10 %
 - Elaboración del manual de dietas: 20 %
 - Asistencia a las actividades prácticas: 5 %
- Examen de contenido: 50 %; recuperable
- Actividades prácticas evaluables: 15 %; no recuperable

La nota final de la asignatura es el resultado de la ponderación de las notas obtenidas en cada una de las partes. Se aprueba la asignatura si se obtiene una nota ≥ 5 . Asimismo, para poder realizar la ponderación con el resto de instrumentos de evaluación la nota del examen debe ser igual o superior a 5.

Periodo de evaluación complementaria

El estudiante que no supere alguna de las actividades consideradas recuperables puede recuperarlas en este periodo, siempre y cuando el total de partes no superadas de la asignatura no suponga más del 50 % de la nota final. Para poder calcular la ponderación es necesario aprobar el examen con una nota igual o superior a 5.

Importante

El plagio o la copia de trabajo ajeno se penalizan en todas las universidades y, según las [Normas de convivencia de la UVic-UCC](#), constituyen faltas graves o muy graves. Por ello, en el transcurso de esta asignatura el plagio o apropiación indebida de textos o ideas de otras personas (ver [qué se considera plagio](#)) y el uso indebido o no declarado de la inteligencia artificial en una actividad se traduce de forma automática en un suspenso o en otras medidas disciplinarias. Consultar la [Guía de uso de la IA en la FCSB](#).

Para citar de forma apropiada textos y materiales se deben consultar las orientaciones y pautas de citación académica disponibles en la página web de la Biblioteca de la UVic.

METODOLOGÍA

La docencia se lleva a cabo mediante clases magistrales, resolución de ejercicios, lectura de artículos, actividades prácticas y participación en los foros. Debido al carácter eminentemente práctico de esta asignatura, se recomienda la asistencia a todas las clases.

BIBLIOGRAFÍA

Básica

- Cuervo, M., Ruíz de la Hera, A. (2004). *Alimentación hospitalaria: Dietas hospitalarias*. Díaz de Santos.
- Gil, A. (2010). *Tratado de Nutrición. Tomo IV. Nutrición Clínica* (2 ed.). Editorial Panamericana.
- Martínez, A., Astiasarán, I., Muñoz, M., Cuervo, M. (2004). *Alimentación Hospitalaria: Fundamentos*. Díaz de Santos.
- Planas, M. (2008). *Conceptos prácticos en nutrición enteral y parenteral*. Ediciones Mayo.
- Salas-Salvado, J. & Babio, N., (2025). *Nutrición y dietética clínica* (5 ed.). Elsevier.

Complementaria

El profesorado facilita las referencias de la bibliografía complementaria y de lectura obligatoria en el transcurso de la asignatura a través del Campus Virtual.

Economía y Marketing Aplicado a los Servicios de Alimentación

Tipología: Obligatoria (OB)

Créditos: 3,0

Semestre: 1.º

Grupo	Lengua de impartición	Profesorado
G11, presencial, mañana y tarde	catalán	Blanca Ribot Serra
G19, semipresencial, mañana y tarde	español	Blanca Ribot Serra

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE (ODS)

— 2. Hambre cero

OBJETIVOS

La asignatura Economía y Marketing Aplicado a los Servicios de Alimentación forma parte de la materia Higiene Alimentaria y Gestión de la Calidad, incluida dentro del módulo de Ciencias de los Alimentos, Higiene y Seguridad Alimentaria y Gestión de la Calidad, que forma parte de la formación obligatoria del grado en Nutrición Humana y Dietética.

Los objetivos de esta asignatura son:

- Entender los conceptos básicos relativos al contexto económico y organizativo de las empresas.
- Saber gestionar un presupuesto familiar destinado a la alimentación con el objetivo de conseguir una alimentación adecuada y adaptada a la situación económica familiar.
- Conocer las principales formas jurídicas de las empresas.
- Interpretar un diagnóstico de la situación económica, financiera y patrimonial de las organizaciones.
- Identificar las estrategias de marketing más adecuadas para la organización.
- Reconocer las cuatro variables del *marketing mix*: producto, precio, distribución y comunicación.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- RA1. Hace el cálculo de la cuenta de resultados y del saldo y es capaz de interpretar un diagnóstico de la situación económica, financiera y patrimonial de la entidad.
- RA2. Aplica sus conocimientos para comprender las decisiones que se toman para lograr la supervivencia de una empresa en términos económico-financieros.
- RA3. Identifica las estrategias de marketing más adecuadas para orientar la compañía hacia los nuevos segmentos del mercado.
- RA4. Identifica sus propias necesidades formativas y sabe organizar su propio aprendizaje con un alto grado de autonomía en todo tipo de contextos (estructurados o no).

COMPETENCIAS

Generales

- Demostrar compromiso con la profesión y sus valores, con la mejora continua de la práctica buscando la excelencia en la atención a las personas, las familias y la comunidad.

Específicas

- Participar en l'actividad básica de investigación, desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a los conocimientos científicos, dando respuesta a los problemas y a las necesidades sociales de los consumidores y de las normativas actuales.

Básicas

- Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

Transversales

- Llegar a ser el actor principal del propio proceso formativo en vistas a una mejora personal y profesional y a la adquisición de una formación integral que permita aprender y convivir en un contexto respetuoso con la diversidad lingüística, con realidades sociales, culturales, de género y económicas diversas.

CONTENIDOS

1. Economía familiar y de mercado
 - 1.1. Introducción a la economía
 - 1.2. Economía familiar

- 1.3. Gestión alimentaria
- 1.4. Economía de mercado
2. Estrategias de marketing
 - 2.1. Análisis estratégico
 - 2.2. Plan comercial
 - 2.3. *Marketing mix*
3. Estructura legal de la empresa
4. Análisis económico de la organización
 - 4.1. El balance de situación y la cuenta de resultados
 - 4.2. Formas de financiación

EVALUACIÓN

Según la Normativa académica de los estudios de grado de la UVic-UCC solo hay una convocatoria oficial que contempla dos periodos diferentes de evaluación:

- Periodo ordinario, que se realiza de forma integrada al proceso formativo y dentro del periodo lectivo.
- Periodo de evaluación complementaria, en el que se puede evaluar al estudiante de nuevo de aquellas tareas, actividades o pruebas que no haya superado satisfactoriamente en el marco del primer periodo.

Periodo ordinario

Se lleva a cabo la evaluación continua de las actividades realizadas por el estudiante a través de:

- Examen final: 40 %; recuperable
- Ejercicios de síntesis: 25 %; no recuperable
- Resolución de ejercicios y casos: 30 % de la nota final de la asignatura; no recuperable
 - Actividad 1.1. Elaboración de un menú mensual de bajo coste: 15 %
 - Actividad 1.2. Elaboración de un informe sobre el menú de bajo coste: 15 %
- Asistencia a las sesiones prácticas: 5 %

La nota final de la asignatura es el resultado de la ponderación de las notas obtenidas en cada una de las partes. Se aprueba la asignatura si se obtiene una nota ≥ 5 . Tanto los trabajos como el examen final son obligatorios para superar la asignatura. Es indispensable que la nota media del examen sea igual o superior a 5. Asimismo, para poder calcular la media ponderada las actividades recuperables deben tener una nota mínima de 5.

Periodo de evaluación complementaria

El estudiante que no supere alguna de las actividades consideradas recuperables puede recuperarlas en este periodo. La evaluación de este segundo periodo no puede representar más del 50 % de la nota final de la asignatura.

La calificación final de este periodo se calcula haciendo la media ponderada de las notas obtenidas en cada una de las partes, utilizando la última calificación obtenida en la evaluación ordinaria y en la complementaria. Se aprueba la asignatura si se obtiene una nota ≥ 5 .

Importante

El plagio o la copia de trabajo ajeno se penalizan en todas las universidades y, según las [Normas de convivencia de la UVic-UCC](#), constituyen faltas graves o muy graves. Por ello, en el transcurso de esta asignatura el plagio o apropiación indebida de textos o ideas de otras personas (ver [qué se considera plagio](#)) y el uso indebido o no declarado de la inteligencia artificial en una actividad se traduce de forma automática en un suspenso o en otras medidas disciplinarias. Consultar la [Guía de uso de la IA en la FCSB](#).

Para citar de forma apropiada textos y materiales se deben consultar las orientaciones y pautas de citación académica disponibles en la página web de la Biblioteca de la UVic.

METODOLOGÍA

La asignatura se estructura en torno a las explicaciones teóricas y del análisis práctico (ejercicios, casos, comentarios de artículos, etc.) de cada uno de los temas, con el objetivo de implicar activamente al estudiante en el proceso de aprendizaje.

Las actividades que se proponen son las siguientes:

- Trabajo en equipo, tanto en el ámbito de la clase presencial como en el ámbito del trabajo dirigido, para entender la materia y discutir posibles soluciones que pueden aplicarse a los casos y problemas que se trabajan en la asignatura.
- Resolución de casos prácticos relacionados con el ámbito de la nutrición, la dietética y la alimentación.
- Trabajo individual de cada estudiante, para fomentar el análisis y el espíritu crítico.

BIBLIOGRAFÍA

Básica

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

— Mankiw, NG (2020). *Principios de economía* (8 ed.). Cengage Learning Editores S.A.

Complementaria

El profesorado facilita las referencias de la bibliografía complementaria y de lectura obligatoria en el transcurso de la asignatura a través del Campus Virtual.

Nutrición Comunitaria

Tipología: Obligatoria (OB)

Créditos: 6,0

Semestre: 1.º

Grupo	Lengua de impartición	Profesorado
G11, presencial, mañana y tarde	catalán	Cristina Vaqué Crusellas Laura Barniol Puntí Eureka Joy Ngo De la Cruz
G19, semipresencial, mañana y tarde	español	Cristina Vaqué Crusellas Eureka Joy Ngo De la Cruz

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE (ODS)

- 2. Hambre cero
- 3. Salud y bienestar
- 12. Producción y consumo responsables

OBJETIVOS

La asignatura Nutrición Comunitaria forma parte de la materia Salud Pública y Nutrición Comunitaria, incluida dentro del módulo de Ciencias de la Nutrición, la Dietética, la Salud y la Nutrición Comunitaria, que forma parte de la formación obligatoria del grado en Nutrición Humana y Dietética.

Los objetivos generales de esta asignatura son:

- Familiarizarse con las características de la nutrición comunitaria, identificando funciones y actores principales a nivel local, nacional e internacional.
- Visibilizar la diversidad de grupos diana, ámbitos de actuación y agentes formadores que intervienen en la nutrición comunitaria.
- Conocer las principales políticas alimentarias.
- Saber recoger e interpretar la información para resolver problemas en el ámbito nutricional siguiendo el método científico.
- Familiarizarse con conceptos clave y estrategias de cooperación nutricional y saber cómo abordar intervenciones locales en poblaciones con riesgo nutricional.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- RA1. Describe la importancia de la nutrición comunitaria.
- RA2. Identifica y describe el proceso de participación comunitaria.
- RA3. Participa en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y en programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas.
- RA4. Diseña y hace valoraciones nutricionales para identificar las necesidades de la población en términos de alimentación y nutrición y para identificar los determinantes de salud nutricional.
- RA5. Diseña, interviene y ejecuta programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética con un enfoque comunitario y de salud pública.
- RA6. Colabora en la planificación de políticas alimentario-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población.
- RA7. Asume diferentes responsabilidades en el trabajo individual o colaborativo y evalúa los resultados obtenidos.
- RA8. Elabora informes y documentos escritos (principalmente de carácter técnico) con corrección ortográfica y gramatical en catalán, español e inglés.
- RA9. Adquiere formación y habilidades aplicadas para la evaluación de intervenciones y programas de salud orientados a la mejora del estado nutricional.
- RA10. Conoce el papel del dietista-nutricionista en la mejora y la defensa de la salud mediante la investigación y la abogacía.

COMPETENCIAS

Generales

- Interactuar con otras personas con empatía, demostrando habilidades en las relaciones interpersonales.

Específicas

- Intervenir en el diseño, planificación, análisis y evaluación de programas de educación dietético-nutricional así como participar en actividades de promoción, prevención y protección de la salud en el ámbito comunitario.
- Participar activamente en la planificación y desarrollo de políticas alimentarias-nutricionales en base a su conocimiento del funcionamiento a nivel local, estatal e internacional de los distintos sistemas sanitarios así como de la políticas de salud y nutricionales.

Básicas

- Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

Transversales

- Interactuar en contextos globales e internacionales para identificar necesidades y nuevas realidades que permitan transferir el conocimiento hacia ámbitos de desarrollo profesional actuales o emergentes, con capacidad de adaptación y de autodirección en los procesos profesionales y de investigación.
- Usar distintas formas de comunicación, tanto orales como escritas o audiovisuales, en la lengua propia y en lenguas extranjeras, con un alto grado de corrección en el uso, la forma y el contenido.

CONTENIDOS

1. Bases de la nutrición comunitaria
 - 1.1. Concepto y funciones de la nutrición comunitaria
 - 1.2. Grupos diana, ámbitos de actuación y agentes formadores en la nutrición comunitaria
 - 1.3. Principales actores referentes en nutrición comunitaria en el ámbito local, nacional e internacional
2. Guías alimentarias: evolución y utilidad
3. Indicadores y encuestas para conocer hábitos alimenticios y de actividad física de la población
4. Políticas alimentarias
5. Acciones específicas de nutrición comunitaria
 - 5.1. Inseguridad alimentaria
 - 5.2. *Nutritional cooperation*

EVALUACIÓN

Según la Normativa académica de los estudios de grado de la UVic-UCC solo hay una convocatoria oficial que contempla dos periodos diferentes de evaluación:

- Periodo ordinario, que se realiza de forma integrada al proceso formativo y dentro del periodo lectivo.
- Periodo de evaluación complementaria, en el que se puede evaluar al estudiante de nuevo de aquellas tareas, actividades o pruebas que no haya superado satisfactoriamente en el marco del primer periodo.

Periodo ordinario

Evaluación continua de las actividades llevadas a cabo por el estudiante a través de:

- Actividad 1. Políticas alimentarias: 20 %; actividad individual; recuperable
- Actividad 2. Guías alimentarias: 20%; actividad en grupo; no recuperable
- Actividad 3. Encuestas alimentarias: 20%; actividad en grupo; no recuperable
- Examen final: 35 % de la nota final de la asignatura; individual; recuperable
- Asistencia a las sesiones presenciales (grupo semipresencial) o sesiones prácticas (grupo presencial): 5 %; individual; no recuperable

La nota final de la asignatura es el resultado de la ponderación de las notas obtenidas en cada una de las partes. Se aprueba la asignatura si se obtiene una nota ≥ 5 . Es necesario que la nota del examen sea igual o superior a 5 y que no sea inferior a 4,5. Asimismo, para poder hacer la media ponderada, las actividades recuperables deben tener una nota mínima de 5.

Periodo de evaluación complementaria

El estudiante que no supere alguna de las actividades consideradas recuperables puede recuperarlas en este periodo. La evaluación de este segundo periodo no puede representar más del 50 % de la nota final de la asignatura.

La calificación final de este periodo se obtiene calculando la media ponderada de las notas obtenidas durante el periodo ordinario y, si se han recuperado algunas actividades, en la evaluación complementaria. Se aprueba la asignatura si se obtiene una nota ≥ 5 .

Importante

El plagio o la copia de trabajo ajeno se penalizan en todas las universidades y, según las [Normas de convivencia de la UVic-UCC](#), constituyen faltas graves o muy graves. Por ello, en el transcurso de esta asignatura el plagio o apropiación indebida de textos o ideas de otras personas (ver [qué se considera plagio](#)) y el uso indebido o no declarado de la inteligencia artificial en una actividad se traduce de forma automática en un suspenso o en otras medidas disciplinarias. Consultar la [Guía de uso de la IA en la FCSB](#).

Para citar de forma apropiada textos y materiales se deben consultar las orientaciones y pautas de citación académica disponibles en la página web de la Biblioteca de la UVic.

METODOLOGÍA

La asignatura se estructura en torno a:

1. Trabajo dirigido
 - Presentación de contenidos con el grupo clase en sesiones magistrales presenciales

- Análisis y discusión de las actividades planteadas
 - Aplicación de métodos para evaluar el consumo de alimentos y las conductas relacionadas con distintos colectivos (aprendizaje servicio)
2. Trabajo autónomo
- Preparación y resolución de actividades individuales
 - Resolución de actividades en pequeño grupo
 - Lectura y análisis de documentos y artículos
 - Búsqueda bibliográfica
 - Sesiones prácticas en el aula

En línea con la [Normativa de la UVic-UCC de acreditación y demostración de los conocimientos y competencias en terceras lenguas](#), esta asignatura está incluida dentro del Plan de implementación y despliegue del inglés en las titulaciones de grado de la FCSB (ver las normativas y reglamentos en el aula de titulación). Esto implica que incluye actividades formativas y de evaluación en lengua inglesa para acompañar la consecución de esta competencia.

BIBLIOGRAFÍA

Básica

- Aranceta Bartrina, J., y Shamah Levy, T. (2024). *Nutrición comunitaria* (4 ed.). Elsevier.
- Aranceta J (ed). (2015). *Reunión de consenso sobre metodología de las encuestas alimentarias, tipificación de la actividad física y estilos de vida saludables*. Rev Esp Nutr Comunitaria 2015;21(Supl. 1):1-290. ISSN 1135-3074.
- Boyle, M. A. (2017). *Community nutrition in action : an entrepreneurial approach* (7 ed.). Cengage Learning.
- Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia (UNICEF). (2023). *Caja de herramientas para entornos saludables en tu Municipio*. Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia (UNICEF).
- Gonzalez Fischer C, Garnett T. (2016). *Plates, pyramids, planet. Developments in national healthy and sustainable dietary guidelines: a state of play assessment*. FAO.

Complementaria

El profesorado facilita las referencias de la bibliografía complementaria y de lectura obligatoria en el transcurso de la asignatura a través del Campus Virtual.

Restauración Colectiva

Tipología: Obligatoria (OB)

Créditos: 3,0

Semestre: 1.º

Grupo	Lengua de impartición	Profesorado
G11, presencial, mañana y tarde	catalán	Blanca Ribot Serra
G19, semipresencial, mañana y tarde	español	Blanca Ribot Serra

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE (ODS)

- 2. Hambre cero
- 3. Salud y bienestar
- 12. Producción y consumo responsables

OBJETIVOS

La asignatura Restauración Colectiva forma parte de la materia de Higiene Alimentaria y Gestión de la Calidad, incluida dentro del módulo de Ciencias de los Alimentos, Higiene y Seguridad Alimentaria y Gestión de la Calidad, correspondiente la formación obligatoria del grado en Nutrición Humana y Dietética.

Los objetivos generales de esta asignatura son:

- Describir las características generales de un sistema de restauración colectiva.
- Familiarizarse con los criterios de calidad de los menús para colectivos.
- Identificar los diferentes sistemas de restauración colectiva.
- Adquirir conocimientos en relación con las instalaciones y el equipamiento propio de un sistema de restauración colectiva.
- Identificar las normativas de control e higiene en el sector de la restauración colectiva.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- RA1. Conoce las diferentes fórmulas de organización, gestión y producción de un servicio de alimentación.
- RA2. Identifica los elementos esenciales de una propuesta integral de un servicio de restauración colectiva.
- RA3. Comprende la normativa vigente en materia de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos de los servicios de alimentación.
- RA4. Actúa en las situaciones habituales y las que son propias de la profesión con compromiso y responsabilidad.
- RA5. Aplica sus conocimientos en la resolución de problemas en ámbitos laborales complejos o profesionales y especializados que requieren el uso de ideas creativas y actuales.

COMPETENCIAS

Generales

- Demostrar compromiso con la profesión y sus valores, con la mejora continua de la práctica buscando la excelencia en la atención a las personas, las familias y la comunidad.

Específicas

- Elaborar, participar en el diseño, organización, gestión y evaluación de los distintos servicios de alimentación de restauración colectiva.

Básicas

- Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.

Transversales

- Actuar con espíritu y reflexión críticos ante el conocimiento en todas sus dimensiones, mostrando inquietud intelectual, cultural y científica y compromiso hacia el rigor y la calidad en la exigencia profesional.
- Llegar a ser el actor principal del propio proceso formativo en vistas a una mejora personal y profesional y a la adquisición de una formación integral que permita aprender y convivir en un contexto respetuoso con la diversidad lingüística, con realidades sociales, culturales, de género y económicas diversas.

CONTENIDOS

1. Introducción a la restauración colectiva

- 1.1. Conceptos básicos
- 1.2. Tareas del dietista-nutricionista en restauración colectiva
2. Sistemas de restauración
 - 2.1. Tipos de cocinas
 - 2.2. Características y normativa de las instalaciones
3. Gestión higiénica de la cocina
 - 3.1. Prerrequisitos
 - 3.2. El sistema APPCC
 - 3.3. Guía de prácticas higiénicas
4. Planificación de menús
 - 4.1. Planificación de menús en restauración colectiva
 - 4.2. Gestión de alérgenos en restauración colectiva

EVALUACIÓN

Según la Normativa académica de los estudios de grado de la UVic-UCC solo hay una convocatoria oficial que contempla dos periodos diferentes de evaluación:

- Periodo ordinario, que se realiza de forma integrada al proceso formativo y dentro del periodo lectivo.
- Periodo de evaluación complementaria, en el que se puede evaluar al estudiante de nuevo de aquellas tareas, actividades o pruebas que no haya superado satisfactoriamente en el marco del primer periodo.

Periodo ordinario

Se lleva a cabo la evaluación continua de las actividades realizadas por el estudiante a través de:

- Exámenes: 40 %; recuperable
- Evaluación continua de las actividades: 60 %; no recuperable
 - Actividad 1. Elaboración de una ficha técnica y de un diagrama de flujo: 10 %
 - Actividad 2. Planificación de un menú: 20 %
 - Elaboración de un menú en restauración colectiva: 15 %
 - Coevaluación entre compañeros: 5 %
 - Actividad 3. Derivaciones a partir de un menú basal: 25 %
 - Asistencia a las actividades prácticas: 5 %

La nota final de la asignatura es el resultado de la ponderación de las notas obtenidas en cada una de las partes. Se aprueba la asignatura si se obtiene una nota ≥ 5 . Asimismo, para poder calcular la media ponderada las actividades recuperables deben tener una nota mínima de 5.

Periodo de evaluación complementaria

El estudiante que no supere alguna de las actividades consideradas recuperables puede recuperarlas en este periodo. La evaluación en este segundo periodo no puede representar más del 50 % de la nota final de la asignatura.

La calificación final en este periodo se calcula haciendo la media ponderada de las notas obtenidas en cada una de las partes, utilizando la última calificación obtenida en la evaluación ordinaria y en la complementaria. Se aprueba la asignatura si se obtiene una nota ≥ 5 .

Importante

El plagio o la copia de trabajo ajeno se penalizan en todas las universidades y, según las [Normas de convivencia de la UVic-UCC](#), constituyen faltas graves o muy graves. Por ello, en el transcurso de esta asignatura el plagio o apropiación indebida de textos o ideas de otras personas (ver [qué se considera plagio](#)) y el uso indebido o no declarado de la inteligencia artificial en una actividad se traduce de forma automática en un suspenso o en otras medidas disciplinarias. Consultar la [Guía de uso de la IA en la FCSB](#).

Para citar de forma apropiada textos y materiales se deben consultar las orientaciones y pautas de citación académica disponibles en la página web de la Biblioteca de la UVic.

METODOLOGÍA

La asignatura se estructura en torno a:

- Sesiones magistrales con todo el grupo clase
- Resolución de actividades y casos
- Alguna actividad de *role play*

BIBLIOGRAFÍA

Básica

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

Complementaria

El profesorado facilita las referencias de la bibliografía complementaria y de lectura obligatoria en el transcurso de la asignatura a través del Campus Virtual.

Dietética Aplicada a la Diversidad

Tipología: Obligatoria (OB)

Créditos: 6,0

Semestre: 1.º o 2.º

Grupo	Lengua de impartición	Profesorado
G11, presencial, mañana y tarde	catalán	Eureka Joy Ngo De la Cruz Julio Pedro Basulto Marset
G19, semipresencial, mañana y tarde	español	Eureka Joy Ngo De la Cruz Julio Pedro Basulto Marset

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE (ODS)

- 2. Hambre cero
- 3. Salud y bienestar
- 5. Igualdad de género
- 12. Producción y consumo responsables
- 16. Paz, justicia e instituciones sólidas

OBJETIVOS

La asignatura Dietética Aplicada a la Diversidad forma parte de la materia Dietética, incluida dentro del módulo Ciencias de la Nutrición, la Dietética, la Salud y la Nutrición Comunitaria, correspondiente a la formación obligatoria del grado en Nutrición Humana y Dietética.

Los objetivos de la asignatura son:

- Identificar las características principales de algunas pautas de alimentación alternativas.
- Adquirir habilidad en el diseño de planificaciones alimentarias, consejos y recomendaciones dietéticas de acuerdo con las características de los diferentes colectivos en el marco de una sociedad multicultural.
- Aplicar las herramientas adecuadas para optimizar la comunicación y mejorar los hábitos alimentarios en un contexto multicultural.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- RA1. Identifica los problemas dietético-nutricionales del paciente y también los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.
- RA2. Diseña y hace valoraciones nutricionales para identificar las necesidades de la población en términos de alimentación y nutrición, e identifica los determinantes de la salud nutricional.
- RA3. Comprende las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación.
- RA4. Prescribe el tratamiento específico correspondiente al ámbito de competencia del dietista-nutricionista.
- RA5. Aplica sus conocimientos en materia de investigación básica para la búsqueda de información científica y actualizada relacionada con la alimentación saludable adaptada a diferentes perfiles de usuarios.
- RA6. Aplica los fundamentos de la reflexión crítica en los procesos vinculados al ejercicio de la profesión.
- RA7. Analiza las situaciones desde una perspectiva global e integral, y es capaz de relacionar los elementos sociales, culturales, económicos y políticos según corresponda.
- RA8. Recopila e interpreta datos e informaciones sobre las que puede fundamentar sus conclusiones, incluyendo reflexiones sobre asuntos de índole social, científica o ética en el ámbito de la nutrición humana y la dietética.

COMPETENCIAS

Generales

- Demostrar compromiso con la profesión y sus valores, con la mejora continua de la práctica buscando la excelencia en la atención a las personas, las familias y la comunidad.

Específicas

- Actuar de acuerdo a los principios éticos y manejar la información en materia sanitaria y nutricional de forma segura, teniendo en cuenta que se trata de elementos esenciales de la profesión del dietista-nutricionista.
- Diseñar e implementar planes de alimentación para sujetos y/o grupos tanto sanos (población infantil, mujeres embarazadas, deportistas, etc.) como enfermos considerando las distintas técnicas y productos de soporte nutricional disponibles teniendo en cuenta el ámbito de competencia del dietista-nutricionista.
- Identificar, clasificar y utilizar los alimentos en base al conocimiento de la composición química, las propiedades fisicoquímicas, las características organolépticas, el valor nutritivo y la biodisponibilidad de los nutrientes.

- Integrar los conocimientos de ciencias básicas y de los alimentos, considerando los aspectos bio-psico-sociales, en la evaluación del estado nutricional y los problemas dietético-nutricionales de los individuos sanos (población infantil, mujeres embarazadas, deportistas, etc.) y/o en enfermos.

Básicas

- Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
- Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.

Transversales

- Actuar con espíritu y reflexión críticos ante el conocimiento en todas sus dimensiones, mostrando inquietud intelectual, cultural y científica y compromiso hacia el rigor y la calidad en la exigencia profesional.
- Proyectar los valores del emprendimiento y de la innovación en el ejercicio de la trayectoria personal académica y profesional a través del contacto con diferentes realidades de la práctica y con motivación hacia el desarrollo profesional.

CONTENIDOS

1. Introducción y presentación
2. Alimentaciones alternativas
 - 2.1. ¿Cuál es la dieta "no alternativa"?
¿Cómo come la población general? Nutrientes. Alimentos. Infancia/adolescencia. ¿Por qué comemos así? ¿Cómo deberíamos comer?
 - 2.2. Dieta macrobiótica
¿Cuándo se origina? ¿Qué es? ¿"Funciona"? Comparación con el vegetarianismo. Valoración. Riesgos. ¿Qué decir a un paciente que la sigue?
 - 2.3. Dieta paleolítica
It consists mainly of MEAT? ¿Ausencia de granos? ¿Ausencia de legumbres? ¿Ausencia de lácticos? ¿Evidencias? ¿Qué comemos?
 - 2.4. Dieta cetogénica
Valoración. ¿Evidencias? ¿Qué comemos?
 - 2.5. Dieta del ayuno intermitente
Valoración. ¿Evidencias? ¿Qué comemos?
 - 2.6. Dietas *plant-based* y obesidad
En adultos. En la infancia
 - 2.7. Dieta vegetariana
¿Comer de todo es "comer saludablemente"? ¿Las dietas vegetarianas son todas saludables? ¿La comunidad científica apoya las dietas vegetarianas? Vegetarianismo y salud. Nutrientes conflictivos. Dietas vegetarianas en distintas etapas de la vida. ¿Recetas?
3. Alimentación y diversidad cultural
 - 3.1. Las migraciones como proceso de cambio alimentario
Etapas de la inmigración en España y Cataluña, principales colectivos. Fenómeno de aculturación dietética, factores culturales y factores sociales en el cambio alimentario
 - 3.2. Inmigración y salud
Problemas nutricionales más frecuentes, duelo migratorio, teoría del inmigrante sano, competencia cultural
 - 3.3. Culturas alimentarias en población inmigrante
Alimentación en el origen, alimentación en la sociedad receptora. Ingredientes, platos y patrones culinarios (tradicionales y adaptaciones en el país de acogida) en distintos colectivos, destacando los aspectos nutricionales. Usos terapéuticos de los alimentos. Consideraciones alimentarias y nutricionales
 - 3.3.1. Colectivo marroquí
 - 3.3.2. Colectivos de origen subsahariano: Senegal y Gambia
 - 3.3.3. Colectivos de origen americano: Ecuador, Perú y República Dominicana
 - 3.3.4. Colectivos de origen asiático: Filipinas y China
 - 3.3.5. Colectivos de origen de Asia meridional: Pakistán e India
 - 3.3.6. Colectivos de origen de la Europa del Este: Rumanía y Rusia
 - 3.4. Consejo dietético en diversidad cultural
La entrevista dietética, recursos para el consejo alimentario: guías alimentarias adaptadas a población inmigrante, tablas de composición de alimentos, páginas web

EVALUACIÓN

Según la Normativa académica de los estudios de grado de la UVic-UCC solo hay una convocatoria oficial que contempla dos periodos diferentes de evaluación:

- Periodo ordinario, que se realiza de forma integrada al proceso formativo y dentro del periodo lectivo.
- Periodo de evaluación complementaria, en el que se puede evaluar al estudiante de nuevo de aquellas tareas, actividades o pruebas que no haya superado satisfactoriamente en el marco del primer periodo.

Periodo ordinario

Se lleva a cabo la evaluación continua de las actividades realizadas por el estudiante a través de:

- Examen final: 45 % de la nota final de la asignatura; recuperable
- Resolución de ejercicios: 25 % de la nota final de la asignatura; no recuperable
 - Parte de «Alimentaciones alternativas» (actividades 1, 2 y 3); no recuperable
 - Parte de «Alimentación y diversidad cultural» (actividades 4, 5 y 6); no recuperable
- Casos prácticos: 20 % de la nota final de la asignatura; no recuperable
- Asistencia a las sesiones presenciales (grupo semipresencial) o sesiones prácticas (grupo presencial): 10 % de la nota final de la asignatura; no recuperable

La nota final de la asignatura es el resultado de la ponderación de las notas obtenidas en cada una de las partes. Se aprueba la asignatura si se obtiene una nota ≥ 5 . Es indispensable que la nota del examen sea igual o superior a 5. Asimismo, para poder calcular la media ponderada es necesario que las actividades recuperables tengan una nota mínima de 5.

Periodo de evaluación complementaria

El estudiante que no supere alguna de las actividades consideradas recuperables puede recuperarlas en este periodo. La evaluación de este segundo periodo no puede representar más del 50 % de la nota final de la asignatura.

La calificación final de este periodo se obtiene calculando la media ponderada de las notas obtenidas durante el periodo ordinario y, si se han recuperado algunas actividades, en la evaluación complementaria. Se aprueba la asignatura si se obtiene una nota ≥ 5 .

Importante

El plagio o la copia de trabajo ajeno se penalizan en todas las universidades y, según las [Normas de convivencia de la UVic-UCC](#), constituyen faltas graves o muy graves. Por ello, en el transcurso de esta asignatura el plagio o apropiación indebida de textos o ideas de otras personas (ver [qué se considera plagio](#)) y el uso indebido o no declarado de la inteligencia artificial en una actividad se traduce de forma automática en un suspenso o en otras medidas disciplinarias. Consultar la [Guía de uso de la IA en la FCSB](#).

Para citar de forma apropiada textos y materiales se deben consultar las orientaciones y pautas de citación académica disponibles en la página web de la Biblioteca de la UVic.

METODOLOGÍA

La asignatura se estructura en torno a:

- Sesiones teóricas en el aula
- Seminarios de resolución de ejercicios
- Seminarios de resolución de casos
- Dos sesiones prácticas en el Laboratorio del Gusto

BIBLIOGRAFÍA

Básica

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

Complementaria

El profesorado facilita las referencias de la bibliografía complementaria y de lectura obligatoria en el transcurso de la asignatura a través del Campus Virtual.

Elaboración de Proyectos

Tipología: Obligatoria (OB)

Créditos: 6,0

Semestre: 1.º o 2.º

Grupo	Lengua de impartición	Profesorado
G11, presencial, mañana y tarde	inglés	Georgina Giner Dominguez Eduard Baladia Rodriguez
G19, semipresencial, mañana y tarde	inglés	Eduard Baladia Rodriguez

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE (ODS)

— 3. Salud y bienestar

OBJETIVOS

La asignatura Elaboración de Proyectos forma parte de la materia de Desarrollo Profesional e Innovación, incluida dentro del módulo de Ciencias de la Nutrición, la Dietética, la Salud y la Nutrición Comunitaria, correspondiente a la formación obligatoria del grado en Nutrición Humana y Dietética.

Es una iniciación al mundo de la investigación. Debe servir para ayudar a dar respuesta a las preguntas que le surgirán al estudiante en la práctica clínica del futuro, tanto en lo referente a la aplicación del conocimiento existente, como a la creación de nuevo conocimiento. También debe ser de utilidad para poder impulsar posicionamientos y prácticas vinculados al ámbito de la nutrición humana y la dietética basados en la evidencia científica. Pretende aportar los conocimientos básicos sobre algunas metodologías y técnicas de investigación y fomentar que se diseñen y lleven a cabo proyectos de investigación aplicados al ámbito de la ciencia de la salud y la profesión de la nutrición humana y la dietética.

Los objetivos de la asignatura se presentan a continuación:

- Conocer las bases, las características, las diferencias y la complementariedad de la metodología cualitativa y de la cuantitativa.
- Aprender a definir preguntas de investigación que deban responderse mediante métodos cualitativos y cuantitativos y seleccionar una muestra de estudio idónea para responder a los objetivos de la investigación.
- Iniciarse en el conocimiento de las principales metodologías, métodos y técnicas de obtención de información. Saber cuándo y cómo utilizarlos, y argumentar su uso.
- Ser capaz de anticipar los resultados que pueden obtenerse mediante la utilización de las diferentes metodologías.
- Conocer el proceso de análisis de datos en un nivel básico.
- Identificar la estructura y los elementos básicos de un proyecto de investigación.
- Familiarizarse con las fuentes documentales y con las bases de datos bibliográficos para la búsqueda de información científica.
- Realizar un análisis crítico de la calidad de los estudios y publicaciones científicas.
- Familiarizarse con los procesos de divulgación de resultados científicos.
- Comprender la importancia de la práctica basada en la evidencia científica.
- Desarrollar una actitud positiva hacia la investigación como herramienta para la práctica profesional y para su mejora.
- Participar activamente en los análisis y debates que se efectúen a nivel de grupo.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- RA1. Comprende y utiliza la terminología empleada en ciencias de la salud.
- RA2. Participa en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas.
- RA3. Identifica sus propias necesidades formativas y sabe organizar su propio aprendizaje con un alto grado de autonomía en todo tipo de contextos (estructurados o no).
- RA4. Interpreta e integra los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.

COMPETENCIAS

Generales

- Atender a las necesidades de salud de la población y a los retos del propio colectivo profesional mediante actitudes innovadoras y dinámicas.

Específicas

- Actuar de acuerdo a los principios éticos y manejar la información en materia sanitaria y nutricional de forma segura, teniendo en cuenta que se trata de elementos esenciales de la profesión del dietista-nutricionista.

- Mostrar conocimientos acerca la actividad investigadora básica, y la aplicación del método científico para la resolución de problemas comprendiendo su importancia y sus limitaciones, en materia sanitaria y nutricional.

Básicas

- Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
- Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.

Transversales

- Mostrar habilidades para el ejercicio profesional en entornos multidisciplinares y complejos, en coordinación con equipos de trabajo en red, ya sea en entornos presenciales o virtuales, mediante el uso informático e informacional de las TIC.
- Usar distintas formas de comunicación, tanto orales como escritas o audiovisuales, en la lengua propia y en lenguas extranjeras, con un alto grado de corrección en el uso, la forma y el contenido.

CONTENIDOS

Módulo 1. Introducción a la investigación

- ¿Por qué investigamos?
- ¿Cómo creamos conocimiento?
- Paradigmas de investigación
- Métodos de investigación

Módulo 2. Planificación de un proyecto de investigación

- Proceso de investigación
- Problemática de investigación
- Formulación de la pregunta de estudio
- Revisión de la evidencia científica
- Elaboración del marco teórico

Módulo 3. Revisiones sistemáticas

- Tipos de revisiones bibliográficas
- Práctica basada en la evidencia
- Objetivos y criterios de una revisión sistemática
- Proceso de selección
- Análisis y valoración crítica de la evidencia

Módulo 4. Investigación cuantitativa

- Objetivos, hipótesis y variables
- Población y muestra
- Diseños de investigación cuantitativa
- Las técnicas de recogida de datos cualitativos
- Análisis de datos
- Rigor en la metodología cuantitativa

Módulo 5. Investigación cualitativa

- Características de la investigación cualitativa y diferencias con la investigación cuantitativa
- Objetivos de investigación cualitativa
- Población y muestra
- Métodos y diseños de investigación cualitativa
- Las técnicas de recogida de datos cualitativos
- Análisis de datos
- Rigor en la metodología cuantitativa

Módulo 6. Métodos mixtos

- Propósito y justificación de los métodos mixtos
- Características y fundamentos de los métodos mixtos
- Tipo
- Triangulación de datos

Módulo 7. Preparación y redacción de un proyecto de investigación

- Cómo preparar una propuesta de TFG
- Aspecto éticos de la investigación en ciencias de la salud

- Planificación y viabilidad de un proyecto de investigación
- Aplicabilidad práctica, impacto social y ODS
- Redacción y comunicación científica

EVALUACIÓN

Según la Normativa académica de los estudios de grado de la UVic-UCC solo hay una convocatoria oficial que contempla dos periodos diferentes de evaluación:

- El periodo ordinario, que tiene lugar de forma integrada al proceso formativo y dentro del periodo lectivo.
- El periodo de evaluación complementaria, en el que se puede evaluar al estudiante de nuevo de aquellas tareas, actividades o pruebas que no haya superado satisfactoriamente en el marco del primer periodo.

Evaluación de proceso

Evaluación continua de las actividades realizadas por el estudiante a través de:

- Prueba escrita: 50 % de la nota final; recuperable
- Presentación y defensa oral del protocolo de investigación: 50 % de la nota final; no recuperable

La nota final de la asignatura es el resultado de la ponderación de las notas obtenidas en cada una de las partes. Se aprueba la asignatura si se obtiene una nota igual o superior a 5. Asimismo, para poder hacer la media ponderada, las actividades recuperables deben tener una nota mínima de 5.

Periodo de evaluación complementaria

El estudiante que no supere alguna de las actividades consideradas recuperables puede recuperarlas en este periodo. La evaluación de este segundo periodo no puede representar más del 50 % de la nota final de la asignatura.

La calificación final de este periodo se obtiene calculando la media ponderada de las notas obtenidas durante el periodo ordinario y, si se han recuperado algunas actividades, en la evaluación complementaria (nota máxima de 5). Se aprueba la asignatura si se obtiene una nota ≥ 5 .

Importante

El plagio o la copia de trabajo ajeno se penalizan en todas las universidades y, según las [Normas de convivencia de la UVic-UCC](#), constituyen faltas graves o muy graves. Por ello, en el transcurso de esta asignatura el plagio o apropiación indebida de textos o ideas de otras personas (ver [qué se considera plagio](#)) y el uso indebido o no declarado de la inteligencia artificial en una actividad se traduce de forma automática en un suspenso o en otras medidas disciplinarias. Consultar la [Guía de uso de la IA en la FCSB](#).

Para citar de forma apropiada textos y materiales se deben consultar las orientaciones y pautas de citación académica disponibles en la página web de la Biblioteca de la UVic.

METODOLOGÍA

En línea con la [Normativa de la UVic-UCC de acreditación y demostración de los conocimientos y las competencias en terceras lenguas](#), esta asignatura está incluida dentro del Plan de implementación y despliegue del inglés en las titulaciones de grado de la FCSB. Esto implica que las actividades formativas y de evaluación son en lengua inglesa para acompañar la consecución de esta competencia.

La metodología de trabajo combina:

- Sesiones teóricas con todo el grupo clase en el que se presentan los contenidos de los diferentes temas
- Sesiones prácticas en el aula
- Sesiones de trabajo dirigido, tutorías individuales y en pequeño grupo o con grupos de otras universidades

BIBLIOGRAFÍA

Básica

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

Complementaria

El profesorado facilita las referencias de la bibliografía complementaria y de lectura obligatoria en el transcurso de la asignatura a través del Campus Virtual.

Gestión de la Calidad

Tipología: Obligatoria (OB)

Créditos: 3,0

Semestre: 1.º o 2.º

Grupo	Lengua de impartición	Profesorado
G11, presencial, mañana y tarde	catalán	Elisabet Larroya Papell
G19, semipresencial, mañana y tarde	español	Elisabet Larroya Papell

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE (ODS)

— 6. Agua limpia y saneamiento

OBJETIVOS

La asignatura Gestión de la Calidad forma parte de la materia Higiene Alimentaria y Gestión de la Calidad, incluida dentro del módulo de Ciencias de los Alimentos, Higiene y Seguridad Alimentaria y Gestión de la Calidad, correspondiente la formación obligatoria del grado en Nutrición Humana y Dietética.

Los principales objetivos de esta asignatura son:

- Introducir a los alumnos en los aspectos básicos de la gestión de la calidad y la seguridad alimentaria y en su importancia en la industria alimentaria.
- Dar a conocer los diferentes sistemas para garantizar la calidad en las empresas agroalimentarias.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- RA1. Utiliza el lenguaje especializado y los conceptos de calidad de forma apropiada dentro del sector alimentario.
- RA2. Implementa el sistema de calidad total.
- RA3. Diseña e implementa el sistema de análisis de riesgos y puntos de control críticos (APPCC).
- RA4. Conoce los pre-requisitos básicos de un sistema APPCC.
- RA5. Sabe identificar los principales peligros físicos, químicos, biológicos y alergénicos que pueden comprometer la seguridad alimentaria.
- RA6. Conoce y diferencia los diferentes sistemas de gestión de la calidad.
- RA7. Conoce la mecánica de una auditoría de calidad.
- RA8. Conoce los pasos a seguir en caso de una crisis alimentaria.

COMPETENCIAS

Generales

- Demostrar compromiso con la profesión y sus valores, con la mejora continua de la práctica buscando la excelencia en la atención a las personas, las familias y la comunidad.

Específicas

- Aplicar la gestión de la seguridad alimentaria en base a los conocimientos de microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos para la implementación de sistemas de calidad en base a la legislación vigente.
- Elaborar, participar en el diseño, organización, gestión y evaluación de los distintos servicios de alimentación de restauración colectiva.

Básicas

- Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
- Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
- Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.

Transversales

- Llegar a ser el actor principal del propio proceso formativo en vistas a una mejora personal y profesional y a la adquisición de una formación integral que permita aprender y convivir en un contexto respetuoso con la diversidad lingüística, con realidades sociales, culturales, de género y económicas diversas.

CONTENIDOS

1. La gestión de la calidad total
 - Conceptos: calidad y seguridad alimentaria
 - Evolución histórica del concepto de calidad
 - Costes de calidad
2. Herramientas de gestión y mejora en la calidad
 - Gestión basada en procesos
 - La mejora continua
 - Gestión de la calidad total
 - Auditorías de calidad
3. Análisis de peligros y de puntos de control crítico (PCC)
 - Introducción al sistema APPCC
 - Diagramas de flujo
 - Etapas y evaluación del análisis de peligros
 - Determinación de los PCC, de sus límites y vigilancias
 - Documentación y registros del sistema APPCC
 - Procedimientos de validación y verificación del sistema APPCC
 - Programa de prerrequisitos
4. Sistemas de gestión de la calidad
 - Gestión de la seguridad alimentaria
 - Principales sistemas de gestión de la seguridad alimentaria
 - Certificaciones halal y kosher
 - Gestión de crisis alimentarias

EVALUACIÓN

Según la Normativa académica de los estudios de grado de la UVic-UCC solo hay una convocatoria oficial que contempla dos periodos diferentes de evaluación:

- Periodo ordinario, que se realiza de forma integrada al proceso formativo y dentro del periodo lectivo.
- El periodo de evaluación complementaria, en el que se puede evaluar al estudiante de nuevo de aquellas tareas, actividades o pruebas que no haya superado satisfactoriamente en el marco del primer periodo.

Periodo de evaluación ordinario

Se realiza la evaluación continua de las actividades llevadas a cabo por el estudiante a través de:

- **Ejercicios: 20 % de la nota final**
 - E1: 5 % de la nota final; no recuperable
 - E2: 5 % de la nota final; no recuperable
 - E3: 5 % de la nota final; no recuperable
 - E4: 5 % de la nota final; no recuperable
- **Examen de tipo test** (15 preguntas verdad/falso y 15 preguntas a, b, c, d): 50 % de la nota final; recuperable
- **Examen práctico** (4 preguntas a desarrollar): 30 % de la nota final; no recuperable

La nota final de la asignatura es el resultado de la ponderación de las notas obtenidas en cada una de las partes, teniendo en cuenta que hay que superar el examen de tipo test y el examen práctico con una puntuación mínima de un 5.

Periodo de evaluación complementaria

El estudiante que no supere algunas de las actividades consideradas recuperables puede recuperarlas en este periodo, siempre y cuando el total de partes no superadas de la asignatura no suponga el 50 % de la nota final.

Importante

El plagio o la copia de trabajo ajeno se penalizan en todas las universidades y, según las [Normas de convivencia de la UVic-UCC](#), constituyen faltas graves o muy graves. Por ello, en el transcurso de esta asignatura el plagio o apropiación indebida de textos o ideas de otras personas (ver [qué se considera plagio](#)) y el uso indebido o no declarado de la inteligencia artificial en una actividad se traduce de forma automática en un suspenso o en otras medidas disciplinarias. Consultar la [Guía de uso de la IA en la FCSB](#).

Para citar de forma apropiada textos y materiales se deben consultar las orientaciones y pautas de citación académica disponibles en la página web de la Biblioteca de la UVic.

METODOLOGÍA

La asignatura se estructura en torno a:

- Sesiones teóricas
- Trabajo autónomo
- Visita práctica a una industria

BIBLIOGRAFÍA

Básica

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

Complementaria

El profesorado facilita las referencias de la bibliografía complementaria y de lectura obligatoria en el transcurso de la asignatura a través del Campus Virtual.

Legislación Alimentaria

Tipología: Obligatoria (OB)

Créditos: 3,0

Semestre: 1.º o 2.º

Grupo	Lengua de impartición	Profesorado
G11, presencial, mañana y tarde	catalán	Carolina Padula Guerra
G19, semipresencial, mañana y tarde	español	Carolina Padula Guerra

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE (ODS)

— 12. Producción y consumo responsables

OBJETIVOS

La asignatura Legislación Alimentaria forma parte de la materia Higiene Alimentaria y Gestión de la Calidad, incluida dentro del módulo de Ciencias de los Alimentos, Higiene y Seguridad Alimentaria y Gestión de la Calidad, correspondiente la formación obligatoria del grado en Nutrición Humana y Dietética.

En esta asignatura se trabajan los aspectos de la legislación alimentaria que debe conocer el dietista-nutricionista con el objetivo de:

- Conocer los principios básicos de la legislación alimentaria.
- Adquirir la formación precisa para tratar y resolver los aspectos normativos relativos a la producción, elaboración, transformación, comercialización y consumo de los alimentos.
- Adquirir conocimientos básicos sobre las disposiciones normativas en materia alimentaria de carácter horizontal y vertical en los ámbitos autonómico, estatal y de la Unión Europea.
- Conocer las diferentes disposiciones legales que establecen criterios nutricionales en relación a diferentes aspectos como el etiquetado, la publicidad, la limitación de venta de productos, etc.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- RA1. Conoce las fuentes del derecho alimentario y comprende las bases legales que fundamentan la intervención de los poderes públicos en el sector alimentario.
- RA2. Conoce la organización, los mecanismos de intervención y la distribución de competencias de las diferentes administraciones públicas (locales, autonómicas, estatal y Europea) en el ámbito del derecho alimentario.
- RA3. Identifica las principales disposiciones normativas de carácter horizontal y vertical en materia alimentaria.
- RA4. Conoce e interpreta correctamente el marco que regula el etiquetado, la presentación y la publicidad de los productos alimenticios.
- RA5. Conoce e interpreta correctamente las diferentes normativas que establecen criterios nutricionales en relación a diferentes aspectos (etiquetado, publicidad, etc.).
- RA6. Muestra una actitud de motivación y compromiso para la mejora personal y profesional.
- RA7. Identifica sus propias necesidades formativas y sabe organizar su propio aprendizaje con un alto grado de autonomía en todo tipo de contextos (estructurados o no).

COMPETENCIAS

Generales

- Demostrar compromiso con la profesión y sus valores, con la mejora continua de la práctica buscando la excelencia en la atención a las personas, las familias y la comunidad.

Específicas

- Participar activamente en la planificación y desarrollo de políticas alimentarias-nutricionales en base a su conocimiento del funcionamiento a nivel local, estatal e internacional de los distintos sistemas sanitarios así como de la políticas de salud y nutricionales.
- Participar en l'actividad básica de investigación, desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a los conocimientos científicos, dando respuesta a los problemas y a las necesidades sociales de los consumidores y de las normativas actuales.

Básicas

- Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
- Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.

- Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.

Transversales

- Actuar con espíritu y reflexión críticos ante el conocimiento en todas sus dimensiones, mostrando inquietud intelectual, cultural y científica y compromiso hacia el rigor y la calidad en la exigencia profesional.
- Mostrar habilidades para el ejercicio profesional en entornos multidisciplinares y complejos, en coordinación con equipos de trabajo en red, ya sea en entornos presenciales o virtuales, mediante el uso informático e informacional de las TIC.

CONTENIDOS

1. Nociones básicas de derecho

- 1.1. Introducción al derecho
- 1.2. El derecho en un estado moderno
- 1.3. La norma jurídica
- 1.4. Tipos de normas

2. El derecho alimentario

- 2.1. Antecedentes históricos
- 2.2. El derecho alimentario moderno

3. Conceptos generales sobre legislación alimentaria

- 3.1. Órganos legislativos y normativa alimentaria
- 3.2. Normativa internacional, europea y nacional
- 3.3. Otras disposiciones reglamentarias
- 3.4. Sistema de alerta rápida

4. Derecho alimentario y nutrición

- 4.1. Análisis de la normativa que regula aspectos vinculados a la nutrición

5. Normativa horizontal en materia alimentaria.

- 5.1. Etiquetado de productos alimenticios
 - 5.1.1. Principios generales del etiquetado de los productos alimenticios
 - 5.1.2. Requisitos exigibles en el etiquetado de los alérgenos
 - 5.1.3. Etiquetado nutricional obligatorio y voluntario. Tolerancias y reglas de redondeo
 - 5.1.4. Normativa sobre declaraciones nutricionales y de propiedades saludables
- 5.2. Registro General Sanitario
- 5.3. Organismos modificados genéticamente
- 5.4. Criterios microbiológicos
 - 5.4.1. Límites máximos de presencia de microorganismos en productos alimenticios y otros requisitos exigibles
- 5.5. Contaminantes y residuos de plaguicidas
 - 5.5.1. Límites máximos de contaminantes en alimentos
 - 5.5.2. Límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos
- 5.6. Agentes de mejora (aditivos, aromas y enzimas)
 - 5.6.1. Límites máximos de uso de aditivos
 - 5.6.2. Lista positiva de aromas de la UE
 - 5.6.3. Lista positiva de enzimas de la UE
- 5.7. Materiales en contacto con los alimentos
 - 5.7.1. Requisitos normativos
- 5.8. Alimentos de producción ecológica

6. Normativa vertical en materia alimentaria

- 6.1. Normativa vertical de alimentos en general
- 6.2. Normativa de complementos alimenticios

EVALUACIÓN

Según la Normativa académica de los estudios de grado de la UVic-UCC solo hay una convocatoria oficial que contempla dos periodos diferentes de evaluación:

- Periodo ordinario, que se realiza de forma integrada al proceso formativo y dentro del periodo lectivo.
- Periodo de evaluación complementaria, en el que se puede evaluar al estudiante de nuevo de aquellas tareas, actividades o pruebas que no haya superado satisfactoriamente en el marco del primer periodo.

Periodo ordinario

Se lleva a cabo la evaluación continua de las actividades realizadas por el estudiante a través de:

- 3 ejercicios individuales y 1 trabajo individual. Los ejercicios aportan un 50 % de la nota y no son recuperables.
- 2 pruebas de evaluación, una a mitad del cuatrimestre y otra al final del cuatrimestre. En total aportan el 50 % de la nota y son recuperables.

La nota final de la asignatura es el resultado de la ponderación de las notas obtenidas en cada una de las partes. Se aprueba la asignatura si se obtiene una nota ≥ 5 . Es necesario que la nota media de los exámenes sea superior a 5 y que ninguno de ellos tenga una nota inferior a 4,5. Asimismo, para poder hacer la media ponderada es necesario que las actividades recuperables tengan una

nota mínima de 5.

Periodo de evaluación complementaria

El estudiante que no supere alguna de las actividades consideradas recuperables puede recuperarlas en este periodo. La evaluación de este segundo periodo no puede representar más del 50 % de la nota final de la asignatura.

La calificación final de este periodo se obtiene calculando la media ponderada de las notas obtenidas durante el periodo ordinario y, si se han recuperado algunas actividades, en la evaluación complementaria. Se aprueba la asignatura si se obtiene una nota ≥ 5 .

Importante

El plagio o la copia de trabajo ajeno se penalizan en todas las universidades y, según las [Normas de convivencia de la UVic-UCC](#), constituyen faltas graves o muy graves. Por ello, en el transcurso de esta asignatura el plagio o apropiación indebida de textos o ideas de otras personas (ver [qué se considera plagio](#)) y el uso indebido o no declarado de la inteligencia artificial en una actividad se traduce de forma automática en un suspenso o en otras medidas disciplinarias. Consultar la [Guía de uso de la IA en la FCSB](#).

Para citar de forma apropiada textos y materiales se deben consultar las orientaciones y pautas de citación académica disponibles en la página web de la Biblioteca de la UVic.

METODOLOGÍA

- Clases magistrales
- Ejemplificación de la teoría con casos reales
- Gamificación
- Resolución de casos prácticos

BIBLIOGRAFÍA

Básica

- Aranceta Bartrina, J., Amarilla Mateu, N. (2011). *Alimentación y Derecho: Aspectos legales y nutricionales de la alimentación*. Editorial Médica Panamericana.
- Deleuze Isasi, P. (2006). *Legislación Alimentaria: Código Alimentario Español y disposiciones complementarias* (7 ed.). Editorial Tecnos.
- González Vaqué, L. (2016). *Lecciones de Derecho Alimentario: 2015-2016*. Editorial Thomson-Reuters Aranzadi.
- López González, J.I. (2013). *Lecciones de Derecho Alimentario* (3 ed.). Editorial Hispalex.
- Recuerda Girela, M.A. (2014). *Tratado de Derecho alimentario*. Aranzadi.

Complementaria

El profesorado facilita las referencias de la bibliografía complementaria y de lectura obligatoria en el transcurso de la asignatura a través del Campus Virtual.

Nutrición y Deporte

Tipología: Obligatoria (OB)

Créditos: 6,0

Semestre: 1.º o 2.º

Grupo	Lengua de impartición	Profesorado
G11, presencial, mañana y tarde	catalán	Julia Maria Devesa Mulder Martí Noguera Soldevila
G19, semipresencial, mañana y tarde	español	Julia Maria Devesa Mulder Martí Noguera Soldevila

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE (ODS)

- 3. Salud y bienestar
- 5. Igualdad de género

OBJETIVOS

La asignatura Nutrición y Deporte forma parte de la materia Dietética, incluida dentro del módulo Ciencias de la Nutrición, la Dietética, la Salud y la Nutrición Comunitaria, correspondiente a la formación obligatoria del grado en Nutrición Humana y Dietética.

Esta asignatura no tiene requerimientos previos, pero se recomienda haber cursado las asignaturas [Nutrición Básica](#) y [Fundamentos de la Dietética](#).

Los objetivos generales de esta asignatura son:

- Conocer las adaptaciones fisiológicas y bioquímicas del organismo durante la práctica del ejercicio físico.
- Conocer y saber interpretar las recomendaciones nutricionales e hídricas en el ejercicio físico.
- Saber adaptar las recomendaciones nutricionales e hídricas a cada tipo de actividad física o competición.
- Saber interpretar la evidencia científica en relación a los suplementos nutricionales y a las ayudas ergonutricionales para el ejercicio físico.
- Planificar consejos y recomendaciones alimentarias adaptadas al deportista.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- RA1. Evalúa y calcula los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.
- RA2. Conoce, detecta de forma precoz y evalúa las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.
- RA3. Planifica, realiza e interpreta la evaluación del estado nutricional de sujetos o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como con enfermedad.
- RA4. Identifica los problemas dietético-nutricionales del paciente y también los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.
- RA5. Adquiere habilidades de trabajo en equipo, en la unidad en la que se estructuran de forma uni-, multi- e interdisciplinaria los profesionales y otras personas relacionados con la evaluación diagnóstica y el tratamiento de dietética y nutrición.
- RA6. Prescribe el tratamiento dietético adecuado según las necesidades de los deportistas.
- RA7. Conoce las bases de la nutrición deportiva y las adaptaciones fisiológicas y metabólicas que se producen durante la práctica deportiva.
- RA8. Aplica sus conocimientos en materia de investigación básica para la búsqueda de información científica actualizada relacionada con la alimentación saludable adaptada a diferentes perfiles de usuarios.
- RA9. Aplica los fundamentos de la reflexión crítica en los procesos vinculados al ejercicio de la profesión.
- RA10. Identifica y resuelve problemas y situaciones propias del desarrollo profesional teniendo en cuenta las bases del emprendimiento.

COMPETENCIAS

Generales

- Demostrar compromiso con la profesión y sus valores, con la mejora continua de la práctica buscando la excelencia en la atención a las personas, las familias y la comunidad.

Específicas

- Actuar de acuerdo a los principios éticos y manejar la información en materia sanitaria y nutricional de forma segura, teniendo en cuenta que se trata de elementos esenciales de la profesión del dietista-nutricionista.
- Diseñar e implementar planes de alimentación para sujetos y/o grupos tanto sanos (población infantil, mujeres embarazadas, deportistas, etc.) como enfermos considerando las distintas técnicas y productos de soporte nutricional disponibles teniendo en cuenta el ámbito de competencia del dietista-nutricionista.

- Identificar, clasificar y utilizar los alimentos en base al conocimiento de la composición química, las propiedades fisicoquímicas, las características organolépticas, el valor nutritivo y la biodisponibilidad de los nutrientes.
- Integrar los conocimientos de ciencias básicas y de los alimentos, considerando los aspectos bio-psico-sociales, en la evaluación del estado nutricional y los problemas dietético-nutricionales de los individuos sanos (población infantil, mujeres embarazadas, deportistas, etc.) y/o en enfermos.

Básicas

- Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
- Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.

Transversales

- Llegar a ser el actor principal del propio proceso formativo en vistas a una mejora personal y profesional y a la adquisición de una formación integral que permita aprender y convivir en un contexto respetuoso con la diversidad lingüística, con realidades sociales, culturales, de género y económicas diversas.
- Proyectar los valores del emprendimiento y de la innovación en el ejercicio de la trayectoria personal académica y profesional a través del contacto con diferentes realidades de la práctica y con motivación hacia el desarrollo profesional.

CONTENIDOS

1. Cálculo del gasto energético
2. Necesidades nutricionales en el ejercicio físico: hidratos de carbono
3. Necesidades nutricionales en el ejercicio físico: lípidos y proteínas
4. Necesidades hídricas en el ejercicio físico
5. Composición corporal
6. Veganismo y ejercicio físico
7. Suplementación y ayudas ergonutricionales en el ejercicio físico
8. Nutrición y deporte femenino

EVALUACIÓN

Según la Normativa académica de los estudios de grado de la UVic-UCC solo hay una convocatoria oficial que contempla dos periodos diferentes de evaluación:

- Periodo ordinario, que se realiza de forma integrada al proceso formativo y dentro del periodo lectivo.
- Periodo de evaluación complementaria, en el que se puede evaluar al estudiante de nuevo de aquellas tareas, actividades o pruebas que no haya superado satisfactoriamente en el marco del primer periodo.

Periodo ordinario

Se lleva a cabo la evaluación continua de las actividades realizadas por el estudiante a través de:

- Examen final: 40 % de la nota final de la asignatura; recuperable
- Resolución de ejercicios y casos: 60 % de la nota final de la asignatura; no recuperable Este apartado se obtiene de los siguientes ejercicios y puntuaciones:
 - Actividad A1. Infografía sobre un artículo: 10 %
 - Actividad A2. Informe sobre el taller en el laboratorio. Cálculo de proteínas: 10 %
 - Actividad A3. Presentación oral y planificación de una carrera: 20 %
 - Actividad A4. Presentación oral sobre un caso práctico: 20 %

La nota final de la asignatura es el resultado de la ponderación de las notas obtenidas en cada una de las partes.

* Para poder calcular la media entre el apartado del examen final (40 %) y la resolución de actividades y casos (60 %) es imprescindible que la nota de cada una de las 2 partes sea de 5,0 o superior.

Periodo de evaluación complementaria

El estudiante que no supere alguna de las actividades consideradas recuperables puede recuperarlas en este periodo. La evaluación de este segundo periodo no puede representar más del 50 % de la nota final de la asignatura.

La calificación final de este periodo se obtiene calculando la media ponderada de las notas obtenidas durante el periodo ordinario y, si se han recuperado algunas actividades, en la evaluación complementaria.

Importante

El plagio o la copia de trabajo ajeno se penalizan en todas las universidades y, según las [Normas de convivencia de la UVic-UCC](#), constituyen faltas graves o muy graves. Por ello, en el transcurso de esta asignatura el plagio o apropiación indebida de textos o ideas de otras personas (ver [qué se considera plagio](#)) y el uso indebido o no declarado de la inteligencia artificial en una actividad se traduce de forma automática en un suspenso o en otras medidas disciplinarias. Consultar la [Guía de uso de la IA en la FCSB](#).

Para citar de forma apropiada textos y materiales se deben consultar las orientaciones y pautas de citación académica disponibles en la página web de la Biblioteca de la UVic.

METODOLOGÍA

La asignatura se estructura en torno a:

- Sesiones teóricas
- Sesiones prácticas (cálculo de la tasa de sudoración; taller de geles y barras; taller de recuperadores nutricionales; medidas de la composición corporal; cálculo de proteínas)
- Seminarios de resolución de ejercicios
- Seminarios de resolución de casos

BIBLIOGRAFÍA

Básica

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

Dietoterapia II

Tipología: Obligatoria (OB)

Créditos: 6,0

Semestre: 2.º

Grupo	Lengua de impartición	Profesorado
G11, presencial, mañana y tarde	catalán	Anna Vila Martí Marta Comas Martinez Mireia Arús i Figa
G19, semipresencial, mañana y tarde	español	Anna Vila Martí Marta Comas Martinez Mireia Arús i Figa

PROFESORADO COLABORADOR

— Martí Noguera Soldevila

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE (ODS)

- 2. Hambre cero
- 3. Salud y bienestar

OBJETIVOS

La asignatura Dietoterapia II forma parte de la materia Dietética y Nutrición Clínica, incluida dentro del módulo Ciencias de la Nutrición, la Dietética, la Salud y la Nutrición Comunitaria, correspondiente a la formación obligatoria del grado en Nutrición Humana y Dietética.

No existen requerimientos previos, pero es recomendable haber cursado las asignaturas de [Fundamentos de la Dietética](#) y [Dietética y Ciclo Vital](#), [Fisiopatología I](#) y [Fisiopatología II](#).

En esta asignatura se desarrollan los tratamientos dietético-nutricionales de diferentes patologías.

Los objetivos generales son:

- Saber realizar la valoración del estado nutricional del paciente.
- Saber planificar la intervención dietético-nutricional según diferentes patologías.
- Evaluar la intervención dietética y planificar el seguimiento y el alta del paciente.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- RA1. Aplica las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia.
- RA2. Conoce, detecta de forma precoz y evalúa las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.
- RA3. Planifica, lleva a cabo e interpreta la evaluación del estado nutricional de sujetos o grupos con patología.
- RA4. Identifica los problemas dietético-nutricionales del paciente y también los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.
- RA5. Elabora e interpreta una historia dietética en individuos enfermos.
- RA6. Interpreta de forma correcta una historia clínica.
- RA7. Interpreta e integra los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.
- RA8. Planifica, implanta y evalúa dietas terapéuticas para individuos.
- RA9. Prescribe el tratamiento específico correspondiente al ámbito de competencia del dietista-nutricionista.
- RA10. Participa en el equipo multidisciplinario de una unidad de apoyo nutricional.

COMPETENCIAS

Generales

- Demostrar compromiso con la profesión y sus valores, con la mejora continua de la práctica buscando la excelencia en la atención a las personas, las familias y la comunidad.
- Interactuar con otras personas con empatía, demostrando habilidades en las relaciones interpersonales.

Específicas

- Diseñar e implementar planes de alimentación para sujetos y/o grupos tanto sanos (población infantil, mujeres embarazadas, deportistas, etc.) como enfermos considerando las distintas técnicas y productos de soporte nutricional disponibles teniendo en cuenta el ámbito de competencia del dietista-nutricionista.
- Integrar los conocimientos de ciencias básicas y de los alimentos, considerando los aspectos bio-psico-sociales, en la evaluación del estado nutricional y los problemas dietético-nutricionales de los individuos sanos (población infantil, mujeres embarazadas, deportistas, etc.) y/o en enfermos.

Básicas

- Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.

Transversales

- Mostrar habilidades para el ejercicio profesional en entornos multidisciplinares y complejos, en coordinación con equipos de trabajo en red, ya sea en entornos presenciales o virtuales, mediante el uso informático e informacional de las TIC.
- Usar distintas formas de comunicación, tanto orales como escritas o audiovisuales, en la lengua propia y en lenguas extranjeras, con un alto grado de corrección en el uso, la forma y el contenido.

CONTENIDOS

1. Atención dietética terapéutica. Introducción. Historia clínica y dietética. Herramientas para la valoración nutricional del paciente e interpretación de los resultados. Cálculo de los requisitos nutricionales según la patología
2. Enfermedad digestiva. Dietoterapia en la patología del esófago y estómago. Dietoterapia en patología intestinal. Dietoterapia en el enfermo con patología hepática, biliar y pancreática
3. Enfermedad renal. Dietoterapia en la insuficiencia renal aguda. Dietoterapia en la insuficiencia renal crónica
4. Obesidad. Definición, clasificación, epidemiología, etiología, diagnóstico, complicaciones y tratamiento
5. Atención dietético-nutricional en patología cardiovascular. Definición, clasificación, epidemiología, etiología, diagnóstico, complicaciones y tratamiento
6. Diabetes mellitus. Definición, clasificación, epidemiología, etiología, diagnóstico, complicaciones y tratamiento

EVALUACIÓN

Según la Normativa académica de los estudios de grado de la UVic-UCC solo hay una convocatoria oficial que contempla dos periodos diferentes de evaluación:

- Periodo ordinario, que se realiza de forma integrada al proceso formativo y dentro del periodo lectivo.
- Periodo de evaluación complementaria, en el que se puede evaluar al estudiante de nuevo de aquellas tareas, actividades o pruebas que no haya superado satisfactoriamente en el marco del primer periodo.

Periodo ordinario

Se lleva a cabo la evaluación continua de las actividades realizadas por el estudiante a través de:

- Exámenes: 50 % de la nota final de la asignatura
 - Parcial 1 (contenido de los temas 1-3): 25 %; recuperable
 - Parcial 2 (contenido de los temas 4-6): 25 %; recuperable
- Caso práctico de todo el curso: 20 %; no recuperable
- Evaluación continua de las actividades dirigidas y autónomas: 25 % de la nota final de la asignatura; no recuperable
 - Actividad de podcast: 5 %
 - Resolución de casos: 15 %
 - Simulación: 5 %

Para aprobar la asignatura es necesario que la nota media ponderada de los exámenes sea igual o superior a 5 y que ningún examen tenga una nota inferior a 4,5. Asimismo, para poder calcular la media ponderada las actividades recuperables deben tener una nota mínima de 5.

La nota final de la asignatura es el resultado de la ponderación de las notas obtenidas en cada una de las partes. Se aprueba la asignatura si se obtiene una nota ≥ 5 .

Periodo de evaluación complementaria

El estudiante que no supere alguna de las actividades consideradas recuperables puede recuperarlas en este periodo, siempre y cuando el total de partes no superadas de la asignatura no suponga más del 50 % de la nota final.

La calificación final de este periodo se obtiene calculando la media ponderada de las notas obtenidas durante el periodo ordinario y, si se han recuperado algunas actividades, en la evaluación complementaria. Se aprueba la asignatura si se obtiene una nota ≥ 5 .

Importante

El plagio o la copia de trabajo ajeno se penalizan en todas las universidades y, según las [Normas de convivencia de la UVic-UCC](#), constituyen faltas graves o muy graves. Por ello, en el transcurso de esta asignatura el plagio o apropiación indebida de textos o ideas

de otras personas (ver [qué se considera plagio](#)) y el uso indebido o no declarado de la inteligencia artificial en una actividad se traduce de forma automática en un suspenso o en otras medidas disciplinarias. Consultar la [Guía de uso de la IA en la FCSB](#).

Para citar de forma apropiada textos y materiales se deben consultar las orientaciones y pautas de citación académica disponibles en la página web de la Biblioteca de la UVic.

METODOLOGÍA

La metodología de trabajo se basa en:

- Sesiones de contenido teórico-práctico en clase
- Talleres prácticos de aplicación de conceptos en el Laboratorio del Gusto
- Actividades de simulación
- Resolución de casos clínicos en los ámbitos individual y grupal

BIBLIOGRAFÍA

Básica

- Gil, A. (2010). *Tratado de Nutrición. Tomo III* (2 ed.). Editorial Médica Panamericana.
- Salas-Salvadó, J & Babio, N. (2025). *Nutrición y dietética Clínica* (5 ed.). Elsevier.

Complementaria

El profesorado facilita las referencias de la bibliografía complementaria y de lectura obligatoria en el transcurso de la asignatura a través del Campus Virtual.

Estrategias de Educación Alimentaria

Tipología: Obligatoria (OB)

Créditos: 6,0

Semestre: 2.º

Grupo	Lengua de impartición	Profesorado
G11, presencial, mañana y tarde	catalán	Cristina Vaqué Crusellas
G19, semipresencial, mañana y tarde	español	Cristina Vaqué Crusellas

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE (ODS)

- 3. Salud y bienestar
- 4. Educación de calidad
- 16. Paz, justicia e instituciones sólidas

OBJETIVOS

La asignatura Estrategias de Educación Alimentaria forma parte de la materia Salud Pública y Nutrición Comunitaria, incluida dentro del módulo de Ciencias de la Nutrición, la Dietética, la Salud y la Nutrición Comunitaria, que forma parte de la formación obligatoria del grado en Nutrición Humana y Dietética.

Los objetivos generales de esta asignatura son:

- Conocer las bases y la importancia de la educación alimentaria.
- Familiarizarse con los determinantes de la conducta alimentaria y con los modelos teóricos de cambio de conducta.
- Identificar el rol de la comunicación en la educación alimentaria.
- Estudiar herramientas para ejercer educación alimentaria y saber cómo aplicarlas en distintas poblaciones.
- Diseñar, ejecutar y evaluar un programa de educación alimentaria.
- Desarrollar una actitud positiva hacia la educación alimentaria como herramienta para la práctica profesional y para su mejora.
- Participar activamente en las discusiones dadas en el grupo clase.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- RA1. Diseña y hace valoraciones nutricionales para identificar las necesidades de la población en términos de alimentación y nutrición, e identifica los determinantes de salud nutricional.
- RA2. Diseña, interviene y ejecuta programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética con un enfoque comunitario y de salud pública.
- RA3. Colabora en la planificación de políticas alimentario-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población.
- RA4. Conoce los diferentes métodos educativos que se aplican en ciencias de la salud y aplica adecuadamente estas metodologías educativas, así como las técnicas de comunicación adecuadas, al ámbito de la educación alimentaria y nutricional.
- RA5. Analiza los conocimientos propios de su ámbito cultural y su contextualización en entornos nacionales e internacionales.
- RA6. Asume diferentes responsabilidades en el trabajo individual o colaborativo y evalúa los resultados obtenidos.
- RA7. Elabora informes y documentos escritos (principalmente de carácter técnico) con corrección ortográfica y gramatical en catalán, español y inglés.
- RA8. Comunica a todo tipo de audiencias (especializadas o no) de manera clara y precisa conocimientos, metodología, ideas, problemas y soluciones.

COMPETENCIAS

Generales

- Interactuar con otras personas con empatía, demostrando habilidades en las relaciones interpersonales.

Específicas

- Actuar de acuerdo a los principios éticos y manejar la información en materia sanitaria y nutricional de forma segura, teniendo en cuenta que se trata de elementos esenciales de la profesión del dietista-nutricionista.
- Diseñar e implementar planes de alimentación para sujetos y/o grupos tanto sanos (población infantil, mujeres embarazadas, deportistas, etc.) como enfermos considerando las distintas técnicas y productos de soporte nutricional disponibles teniendo en cuenta el ámbito de competencia del dietista-nutricionista.
- Intervenir en el diseño, planificación, análisis y evaluación de programas de educación dietético-nutricional así como participar en actividades de promoción, prevención y protección de la salud en el ámbito comunitario.

Básicas

- Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

Transversales

- Interactuar en contextos globales e internacionales para identificar necesidades y nuevas realidades que permitan transferir el conocimiento hacia ámbitos de desarrollo profesional actuales o emergentes, con capacidad de adaptación y de autodirección en los procesos profesionales y de investigación.
- Usar distintas formas de comunicación, tanto orales como escritas o audiovisuales, en la lengua propia y en lenguas extranjeras, con un alto grado de corrección en el uso, la forma y el contenido.

CONTENIDOS

1. Educación alimentaria: conceptos, objetivos y rol en la promoción de la salud
2. Determinantes de la conducta alimentaria
3. Teorías y modelos sobre conducta alimentaria
4. La comunicación en la educación alimentaria: comunicación interpersonal y comunicación social
5. Técnicas y recursos aplicados a la educación alimentaria
6. Planificación de programas de educación alimentaria: diseño, implementación y evaluación

EVALUACIÓN

Según la Normativa académica de los estudios de grado de la UVic-UCC solo hay una convocatoria oficial que contempla dos periodos diferentes de evaluación:

- Periodo ordinario, que se realiza de forma integrada al proceso formativo y dentro del periodo lectivo.
- Periodo de evaluación complementaria, en el que se puede evaluar al estudiante de nuevo de aquellas tareas, actividades o pruebas que no haya superado satisfactoriamente en el marco del primer periodo.

Periodo ordinario

Evaluación continua de las actividades llevadas a cabo por el estudiante a través de:

- Actividad sobre determinantes de la conducta alimentaria: 15 %; actividad recuperable de carácter individual
- Examen: 40 %; actividad recuperable de carácter individual
- Proyecto de educación alimentaria: 40 %; actividad no recuperable y en grupo
- Asistencia a las sesiones presenciales (grupo semipresencial) o sesiones prácticas (grupo presencial): 5 %; individual; no recuperable

La nota final de la asignatura es el resultado de la ponderación de las notas obtenidas en cada una de las partes. Se aprueba la asignatura si se obtiene una nota ≥ 5 . Asimismo, para poder hacer la media ponderada, las actividades recuperables deben tener una nota mínima de 5.

Periodo de evaluación complementaria

El estudiante que no supere alguna de las actividades consideradas recuperables puede recuperarlas en este periodo. La evaluación de este segundo periodo no puede representar más del 50 % de la nota final de la asignatura.

La calificación final de este periodo se obtiene calculando la media ponderada de las notas obtenidas durante el periodo ordinario y, si se han recuperado algunas actividades, en la evaluación complementaria. Se aprueba la asignatura si se obtiene una nota ≥ 5 .

Importante

El plagio o la copia de trabajo ajeno se penalizan en todas las universidades y, según las [Normas de convivencia de la UVic-UCC](#), constituyen faltas graves o muy graves. Por ello, en el transcurso de esta asignatura el plagio o apropiación indebida de textos o ideas de otras personas (ver [qué se considera plagio](#)) y el uso indebido o no declarado de la inteligencia artificial en una actividad se traduce de forma automática en un suspenso o en otras medidas disciplinarias. Consultar la [Guía de uso de la IA en la FCSB](#).

Para citar de forma apropiada textos y materiales se deben consultar las orientaciones y pautas de citación académica disponibles en la página web de la Biblioteca de la UVic.

METODOLOGÍA

El desarrollo de la asignatura se enmarca en sesiones de contacto entre el profesorado y el estudiantado, ya sea con todo el grupo clase o con grupos reducidos, y conlleva trabajo autónomo del estudiantado, individual y en grupo, dirigido por los docentes. Se realiza una actividad de aprendizaje servicio (grupo 11) y también se compaginan exposiciones teóricas con la aplicación práctica en el campo de la nutrición y la dietética humana, en las que se busca que el estudiantado participe activamente en los análisis y discusiones que se efectúen.

Las actividades autónomas del estudiantado se centran principalmente en desarrollar y estudiar el temario y actividades, elaborar los trabajos de evaluación continua, realizar búsquedas y lecturas críticas de artículos.

Tutorización y consultas

La función principal de los docentes en la asignatura es conducir al grupo y a las personas de este grupo. Los docentes crean y seleccionan recursos educativos y los ponen a disposición de los estudiantes para que puedan trabajar y alcanzar los resultados de aprendizaje establecidos en la asignatura. Por esta razón, además de la bibliografía, se ofrece un conjunto de materiales y se

organizan actividades que requieren una actitud activa del estudiantado frente a su proceso de aprendizaje. El estudiante es el principal responsable de identificar cuando necesita una ayuda personal y directa para encontrar respuesta a las dudas puntuales o reencontrar el hilo de la asignatura, si es necesario.

Se pueden concertar tutorías con los docentes por correo electrónico.

Campus Virtual

Están disponibles todos los materiales utilizados y recomendados en la asignatura y toda la información sobre su funcionamiento y dinámica. También sirve de canal de comunicación entre docentes y estudiantado.

Materiales y recursos

Se facilita el siguiente material:

- Guía de la asignatura, tablero del profesorado y plan de trabajo
- Foros de discusión y reflexión
- Materiales de soporte elaborados por el profesorado (selección de conceptos principales)
- Material de lectura: artículos de revistas científicas
- Actividades formativas y evaluativas
- Enlaces a webs o a otros entornos en línea de referencia
- Bibliografía recomendada

BIBLIOGRAFÍA

Básica

- Contento IR, & Koch P (2021). *Nutrition Education: Linking Research, Theory, and Practice. 4th edition* . Jones and Bartlett learning.
- Holli, B. B., y Beto, J. A. (2018). *Nutrition Counseling and Education Skills: A Guide for Professionals* (7 ed.). Wolters Kluwer.
- Linfield, K. J., and Posavac, E. J. (2019). *Program evaluation: methods and case studies* (9 ed.). Routledge.
- Navarro Granell, A., y Campo, M. L. del. (2015). *Hacia una didáctica de la nutrición: herramientas pedagógicas para la educación alimentaria nutricional*. Editorial Brujas.

Complementaria

El profesorado facilita las referencias de la bibliografía complementaria y de lectura obligatoria en el transcurso de la asignatura a través del Campus Virtual.

Prácticum I

Tipología: Prácticas Académicas Externas (PAE)

Créditos: 6,0

Semestre: Anual

PROFESORADO RESPONSABLE

— Blanca Ribot Serra

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE (ODS)

— 12. Producción y consumo responsables

OBJETIVOS

La asignatura Prácticum I forma parte de la materia Prácticum, incluida dentro del módulo de Prácticas Externas, correspondiente a la formación obligatoria del grado en Nutrición Humana y Dietética.

No existen requerimientos previos, pero es recomendable estar cursando las asignaturas [Restauración Colectiva](#) y [Dietoterapia I](#).

Los objetivos generales de esta asignatura son los siguientes:

- Conocer el funcionamiento de un servicio de restauración hospitalaria.
- Trabajar el funcionamiento de un código de dietas desde el centro hospitalario.
- Identificar las funciones propias del dietista-nutricionista en el ámbito de la restauración colectiva.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- RA1. Conoce la organización hospitalaria y las diferentes fases del servicio de alimentación.
- RA2. Demuestra compromiso con la profesión y busca la excelencia en la atención a las personas.
- RA3. Muestra habilidades para el ejercicio profesional en entornos multidisciplinares y complejos en coordinación con equipos de trabajo.
- RA4. Identifica y resuelve problemas y situaciones propias del desarrollo profesional teniendo en cuenta las bases del emprendimiento.
- RA5. Se desenvuelve en contextos de interacción virtual mediante el uso de las TIC.

COMPETENCIAS

Generales

- Atender a las necesidades de salud de la población y a los retos del propio colectivo profesional mediante actitudes innovadoras y dinámicas.
- Demostrar compromiso con la profesión y sus valores, con la mejora continua de la práctica buscando la excelencia en la atención a las personas, las familias y la comunidad.
- Interactuar con otras personas con empatía, demostrando habilidades en las relaciones interpersonales.

Específicas

- Diseñar e implementar planes de alimentación para sujetos y/o grupos tanto sanos (población infantil, mujeres embarazadas, deportistas, etc.) como enfermos considerando las distintas técnicas y productos de soporte nutricional disponibles teniendo en cuenta el ámbito de competencia del dietista-nutricionista.
- Elaborar, participar en el diseño, organización, gestión y evaluación de los distintos servicios de alimentación de restauración colectiva.
- Integrar los conocimientos de ciencias básicas y de los alimentos, considerando los aspectos bio-psico-sociales, en la evaluación del estado nutricional y los problemas dietético-nutricionales de los individuos sanos (población infantil, mujeres embarazadas, deportistas, etc.) y/o en enfermos.

Transversales

- Mostrar habilidades para el ejercicio profesional en entornos multidisciplinares y complejos, en coordinación con equipos de trabajo en red, ya sea en entornos presenciales o virtuales, mediante el uso informático e informacional de las TIC.
- Proyectar los valores del emprendimiento y de la innovación en el ejercicio de la trayectoria personal académica y profesional a través del contacto con diferentes realidades de la práctica y con motivación hacia el desarrollo profesional.

CONTENIDOS

En esta asignatura el estudiante hace prácticas externas en el ámbito de la restauración hospitalaria y trabaja las competencias del dietista-nutricionista en este sector.

EVALUACIÓN

Según la Normativa académica de los estudios de grado de la UVic-UCC, la evaluación de las prácticas tiene lugar en una única

convocatoria por matrícula y no hay evaluación complementaria.

Periodo único de evaluación

- Informe de prácticas: 50 %; no recuperable
- Informe del centro de prácticas: 40 %; no recuperable
- Seguimiento del tutor académico: 10 %; no recuperable

Hay que aprobar todas las partes por separado. De este modo se entiende que el estudiante ha alcanzado todas las competencias asignadas a este Prácticum.

Según la Normativa académica de los estudios de grado de la UVic-UCC en las prácticas curriculares son motivo de suspenso:

- El incumplimiento de las horas correspondientes a la estancia de prácticas en la empresa o institución.
- La no entrega de la memoria de prácticas en los plazos y con los requisitos establecidos.
- El incumplimiento de las tareas asignadas al estudiante (en el marco de las prácticas) en la empresa o institución.
- Faltas de disciplina, incumplimiento del código ético o vulneración de la confidencialidad.

Importante

El plagio o la copia de trabajo ajeno se penalizan en todas las universidades y, según las [Normas de convivencia de la UVic-UCC](#), constituyen faltas graves o muy graves. Por ello, en el transcurso de esta asignatura el plagio o apropiación indebida de textos o ideas de otras personas (ver [qué se considera plagio](#)) y el uso indebido o no declarado de la inteligencia artificial en una actividad se traduce de forma automática en un suspenso o en otras medidas disciplinarias. Consultar la [Guía de uso de la IA en la FCSB](#).

Para citar de forma apropiada textos y materiales se deben consultar las orientaciones y pautas de citación académica disponibles en la página web de la Biblioteca de la UVic.

METODOLOGÍA

Se realiza una estancia de 4 semanas (120 h) en un servicio de restauración hospitalaria.

BIBLIOGRAFÍA

Básica

- Grup de treball de Nutrició Clínica del CoDiNuCat (2021). *Consens sobre la nomenclatura de les dietes hospitalàries*. Recuperado de <https://www.codinuc.cat/wp-content/uploads/2021/01/Consens-nomenclatura-v28-01.pdf>
- Martínez, A., Cuervo, M., Ruiz, A. (2003). *Alimentación Hospitalaria*. Díaz de Santos.
- Salas, J., Bonada, A., Trallero, R., Saló, M. E., i Burgos, R. (2019). *Nutrición y dietética clínica*. Recuperado de https://ucercatot.uvic-ucc.cat/permalink/34CSUC_UVIC/1q6q9jg/alma991000960329706718

Complementaria

El profesorado facilita las referencias de la bibliografía complementaria y de lectura obligatoria en el transcurso de la asignatura a través del Campus Virtual.

ASIGNATURAS DE CUARTO CURSO

Atención Integrada

Tipología: Obligatoria (OB)

Créditos: 3,0

Semestre: 1.º

Grupo	Lengua de impartición	Profesorado
G11, presencial, mañana y tarde	catalán	Anna Vila Martí José Antonio Lopez Gomez Júlia Farré Moya Júlia Mallafre Cros Maria Biedma Bibian
G19, semipresencial, mañana y tarde	español	Anna Vila Martí José Antonio Lopez Gomez Júlia Farré Moya Júlia Mallafre Cros Maria Biedma Bibian

OBJETIVOS

La asignatura Atención Integrada forma parte de la materia Desarrollo Profesional e Innovación, incluida dentro del módulo de Ciencias de la Nutrición, la Dietética, la Salud y la Nutrición Comunitaria, correspondiente a la formación obligatoria del grado en Nutrición Humana y Dietética.

No existen requisitos previos, pero es recomendable haber cursado las asignaturas [Dietoterapia I, II](#) y [Bioética](#).

La atención integrada es un principio de la organización de la atención sanitaria que busca mejorar los resultados de salud en los pacientes mediante la integración de los procesos asistenciales. Se busca dar coherencia y conseguir sinergias entre los diferentes ámbitos del sistema sanitario para conseguir que la atención sanitaria sea menos fragmentada, más coordinada, tenga una mejor eficiencia y sea de mayor calidad.

Los objetivos de la asignatura son:

- Entender el sistema sanitario en su globalidad.
- Dar respuesta a los procesos sanitarios que permiten una respuesta global al paciente.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- RA1. Interpreta e integra los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.
- RA2. Reconoce el trabajo cooperativo interdisciplinario como método de trabajo para la atención integrada.
- RA3. Se desenvuelve en contextos de interacción virtual mediante el uso de las TIC.
- RA4. Resuelve problemas y situaciones propias del desarrollo profesional con actitudes emprendedoras e innovadoras.
- RA5. Diseña intervenciones que atienden necesidades de ámbito multidisciplinario.

COMPETENCIAS

Generales

- Atender a las necesidades de salud de la población y a los retos del propio colectivo profesional mediante actitudes innovadoras y dinámicas.

Específicas

- Actuar de acuerdo a los principios éticos y manejar la información en materia sanitaria y nutricional de forma segura, teniendo en cuenta que se trata de elementos esenciales de la profesión del dietista-nutricionista.

Básicas

- Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.

Transversales

- Mostrar habilidades para el ejercicio profesional en entornos multidisciplinares y complejos, en coordinación con equipos de trabajo en red, ya sea en entornos presenciales o virtuales, mediante el uso informático e informacional de las TIC.

CONTENIDOS

1. ¿Qué entendemos por atención integrada? Atención integrada, integralidad, interdisciplinariedad y intersectorialidad. Recursos básicos disponibles en el campo de la atención integrada
2. Gestión de casos
 - Caso 1. Atención integrada en la valoración morfofuncional del paciente geriátrico (fisioterapia)
 - Caso 2. Atención integrada al paciente con TCA (terapia ocupacional)
 - Caso 3. Atención integrada al paciente deportista con enfermedad inflamatoria intestinal
 - Caso 4. Atención integrada al paciente deportista vegetariano
 - Caso 5. Atención integrada al paciente con TCA (enfermería):

EVALUACIÓN

Según la Normativa académica de los estudios de grado de la UVic-UCC solo hay una convocatoria oficial que contempla dos periodos diferentes de evaluación:

- Periodo ordinario, que se realiza de forma integrada al proceso formativo y dentro del periodo lectivo.
- Periodo de evaluación complementaria, en el que se puede evaluar al estudiante de nuevo de aquellas tareas, actividades o pruebas que no haya superado satisfactoriamente en el marco del primer periodo.

Periodo ordinario

Se realiza la evaluación continua de las actividades llevadas a cabo por el estudiante:

- Asistencia a las sesiones de clase presencial: 10 %; no recuperable
- Resolución de casos
 - Caso 1. Atención integrada en la valoración morfofuncional del paciente geriátrico (fisioterapia): 20 %; no recuperable
 - Caso 2. Atención integrada al paciente con TCA (terapia ocupacional): 20 %; recuperable
 - Caso 3. Atención integrada al paciente deportista con enfermedad inflamatoria intestinal: 20 %; recuperable
 - Caso 4. Atención integrada al paciente deportista vegetariano: 15 %; recuperable
 - Caso 5. Atención integrada al paciente con TCA (enfermería): 15 %; no recuperable

Periodo de evaluación complementaria

El estudiante que no supere algunas de las actividades consideradas recuperables puede recuperarlas en este periodo, siempre y cuando el total de partes no superadas de la asignatura no suponga el 50 % de la nota final.

Importante

El plagio o la copia de trabajo ajeno se penalizan en todas las universidades y, según las [Normas de convivencia de la UVic-UCC](#), constituyen faltas graves o muy graves. Por ello, en el transcurso de esta asignatura el plagio o apropiación indebida de textos o ideas de otras personas (ver [qué se considera plagio](#)) y el uso indebido o no declarado de la inteligencia artificial en una actividad se traduce de forma automática en un suspenso o en otras medidas disciplinarias. Consultar la [Guía de uso de la IA en la FCSB](#).

Para citar de forma apropiada textos y materiales se deben consultar las orientaciones y pautas de citación académica disponibles en la página web de la Biblioteca de la UVic.

METODOLOGÍA

En esta asignatura se trabaja la resolución de casos prácticos desde la perspectiva de la visión integrada:

- **Modalidad presencial:** la dinámica es similar en los 5 casos que se trabajan. El primer día el profesor presenta el caso y realiza un recordatorio sobre el tratamiento dietético-nutricional. Seguidamente, y en parejas, los estudiantes deben proponer una resolución que han de exponer ante el grupo clase en la siguiente sesión de clase. Se valora no solo la resolución del caso, sino también la asistencia a clase y la participación en los debates.
- **Modalidad semipresencial:** la dinámica es similar en los 5 casos que se trabajan. Cuando se abre el caso en el aula virtual los estudiantes encuentran el marco conceptual del caso en formato de vídeo, así como la propuesta de caso y las preguntas a resolver. En parejas, que pueden ser las mismas a lo largo de todo el curso, los estudiantes deben resolver las preguntas planteadas y establecer un debate relacionado con la resolución en el foro habilitado para cada caso. La participación en los foros se evalúa como parte de la resolución del caso.

BIBLIOGRAFÍA

Básica

- Pagana, K. D., Pagana, T. J. (2008). *Guía de pruebas diagnósticas y de laboratorio* (8 ed.). Elsevier.
- Salas-Salvadó, J., Bonada, A., Trallero, R., Saló, M. Engràcia, Burgos, R. (2019). *Nutrición y dietética clínica* (4 ed.). Elsevier.

Complementaria

El profesorado facilita las referencias de la bibliografía complementaria y de lectura obligatoria en el transcurso de la asignatura a través del Campus Virtual.

Dietoterapia III

Tipología: Obligatoria (OB)

Créditos: 6,0

Semestre: 1.º

Grupo	Lengua de impartición	Profesorado
G11, presencial, mañana y tarde	catalán	Anna Vila Martí Dolores García Arenas Júlia Mallafre Cros Maria Antentas Peraile Maria Biedma Bibian Maria Jose Sendros Madroño Marta Comas Martinez
G19, semipresencial, mañana y tarde	español	Anna Vila Martí Dolores García Arenas Júlia Mallafre Cros Maria Antentas Peraile Maria Biedma Bibian Maria Jose Sendros Madroño Marta Comas Martinez

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE (ODS)

— 3. Salud y bienestar

OBJETIVOS

La asignatura Dietoterapia III forma parte de la materia Dietética y Nutrición Clínica, incluida dentro del módulo Ciencias de la Nutrición, la Dietética, la Salud y la Nutrición Comunitaria, correspondiente a la formación obligatoria del grado en Nutrición Humana y Dietética. No existen requerimientos previos, pero es recomendable haber cursado las asignaturas de [Fundamentos de Dietética y Dietética y Ciclo Vital](#), [Fisiopatología I y II](#) y [Dietoterapia I y II](#).

En esta asignatura se desarrollan los tratamientos dietético-nutricionales de diferentes patologías.

Los objetivos a alcanzar son:

- Realizar la valoración del estado nutricional del paciente.
- Saber planificar la intervención dietético-nutricional según diferentes patologías.
- Evaluar la intervención dietética y planificar el seguimiento y el alta del paciente.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- RA1. Aplica las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia.
- RA2. Conoce, detecta de forma precoz y evalúa las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.
- RA3. Planifica, lleva a cabo e interpreta la evaluación del estado nutricional de sujetos o grupos con patología.
- RA4. Identifica los problemas dietético-nutricionales del paciente y también los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.
- RA5. Elabora e interpreta una historia dietética en individuos enfermos.
- RA6. Interpreta de forma correcta una historia clínica.
- RA7. Interpreta e integra los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.
- RA8. Planifica, implanta y evalúa dietas terapéuticas para individuos.
- RA9. Prescribe el tratamiento específico correspondiente al ámbito de competencia del dietista-nutricionista.
- RA10. Participa en el equipo multidisciplinario de una unidad de apoyo nutricional.

COMPETENCIAS

Generales

- Atender a las necesidades de salud de la población y a los retos del propio colectivo profesional mediante actitudes innovadoras y dinámicas.
- Demostrar compromiso con la profesión y sus valores, con la mejora continua de la práctica buscando la excelencia en la atención a las personas, las familias y la comunidad.
- Interactuar con otras personas con empatía, demostrando habilidades en las relaciones interpersonales.

Específicas

- Diseñar e implementar planes de alimentación para sujetos y/o grupos tanto sanos (población infantil, mujeres embarazadas, deportistas, etc.) como enfermos considerando las distintas técnicas y productos de soporte nutricional disponibles teniendo en cuenta el ámbito de competencia del dietista-nutricionista.
- Integrar los conocimientos de ciencias básicas y de los alimentos, considerando los aspectos bio-psico-sociales, en la evaluación del estado nutricional y los problemas dietético-nutricionales de los individuos sanos (población infantil, mujeres embarazadas, deportistas, etc.) y/o en enfermos.

Básicas

- Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.

Transversales

- Mostrar habilidades para el ejercicio profesional en entornos multidisciplinares y complejos, en coordinación con equipos de trabajo en red, ya sea en entornos presenciales o virtuales, mediante el uso informático e informacional de las TIC.
- Usar distintas formas de comunicación, tanto orales como escritas o audiovisuales, en la lengua propia y en lenguas extranjeras, con un alto grado de corrección en el uso, la forma y el contenido.

CONTENIDOS

1. Tratamiento nutricional del paciente oncológico
2. Errores innatos del metabolismo: definición, clasificación, epidemiología, etiología, diagnóstico, complicaciones y tratamiento
3. Trastornos de la conducta alimentaria
4. Enfermedades neurológicas: accidente vascular cerebral, enfermedades demenciales...
5. Alergias e intolerancias alimentarias: definición, clasificación, epidemiología, etiología, diagnóstico, complicaciones y tratamiento
6. Atención nutricional al paciente quemado
7. Nutrigenómica y nutrigenética. Dietas personalizadas
8. Enfermedades reumatológicas
9. Enfermedades infecciosas: atención nutricional al paciente con VIH
10. Crononutrición

EVALUACIÓN

Según la Normativa académica de los estudios de grado de la UVic-UCC solo hay una convocatoria oficial que contempla dos periodos diferentes de evaluación:

- Periodo ordinario, que se realiza de forma integrada al proceso formativo y dentro del periodo lectivo.
- Periodo de evaluación complementaria, en el que se puede evaluar al estudiante de nuevo de aquellas tareas, actividades o pruebas que no haya superado satisfactoriamente en el marco del primer periodo.

Periodo ordinario

Se lleva a cabo la evaluación continua de las actividades realizadas por el estudiante a través de:

- Resolución de casos y actividades: 25 %; no recuperable
- Exámenes: 50 %; recuperable sin derecho a subir nota
 - Parcial 1: 25 %; recuperable
 - Parcial 2: 25 %; recuperable
- Caso práctico de todo el curso: 25 %; no recuperable

La nota final de la asignatura es el resultado de la ponderación de las notas obtenidas en cada una de las partes. Se aprueba la asignatura si se obtiene una nota ≥ 5 . En relación con el bloque de exámenes, es necesario que la nota media sea igual o superior a 5 y que ninguno de ellos tenga una nota inferior a 4,5. Asimismo, para poder hacer la media ponderada, las actividades recuperables deben tener una nota mínima de 5.

Periodo de evaluación complementaria

El estudiante que no supere algunas de las actividades consideradas recuperables puede recuperarlas en este periodo, siempre y cuando el total de partes no superadas de la asignatura no represente el 50 % de la nota final.

La calificación final de este periodo se obtiene calculando la media ponderada de las notas obtenidas durante el periodo ordinario y, si se han recuperado algunas actividades, en la evaluación complementaria. Se aprueba la asignatura si se obtiene una nota ≥ 5 .

Importante

El plagio o la copia de trabajo ajeno se penalizan en todas las universidades y, según las [Normas de convivencia de la UVic-UCC](#), constituyen faltas graves o muy graves. Por ello, en el transcurso de esta asignatura el plagio o apropiación indebida de textos o ideas de otras personas (ver [qué se considera plagio](#)) y el uso indebido o no declarado de la inteligencia artificial en una actividad se traduce de forma automática en un suspenso o en otras medidas disciplinarias. Consultar la [Guía de uso de la IA en la FCSB](#).

Para citar de forma apropiada textos y materiales se deben consultar las orientaciones y pautas de citación académica disponibles en la página web de la Biblioteca de la UVic.

METODOLOGÍA

La docencia se realiza mediante clases magistrales, resolución de ejercicios y casos prácticos en el aula, así como actividades prácticas de carácter obligatorio en el Laboratorio del Gusto.

BIBLIOGRAFÍA

Básica

- Gil, A. (2010). *Tratado de Nutrición. Tomo III* (2 ed.). Editorial Médica Panamericana.
- Salas-Salvadó, J. & Babio, N. (2024). *Nutrición y dietética clínica* (5 ed.). Elsevier.

Complementaria

El profesorado facilita las referencias de la bibliografía complementaria y de lectura obligatoria en el transcurso de la asignatura a través del Campus Virtual.

Emprendimiento y Comunicación Estratégica

Tipología: Obligatoria (OB)

Créditos: 6,0

Semestre: 1.º

Grupo	Lengua de impartición	Profesorado
G11, presencial, mañana y tarde	catalán	Elisenda Tarrats Pons
G19, semipresencial, mañana y tarde	español	Elisenda Tarrats Pons

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE (ODS)

- 8. Trabajo decente y crecimiento económico
- 9. Industria, innovación e infraestructura

OBJETIVOS

La asignatura Emprendimiento y Comunicación Estratégica forma parte de la materia Desarrollo Profesional e Innovación, incluida dentro del módulo de Ciencias de la Nutrición, la Dietética, la Salud y la Nutrición Comunitaria, correspondiente a la formación obligatoria del grado en Nutrición Humana y Dietética.

Los objetivos generales de esta asignatura son:

- Avanzar de una idea de negocio a un proyecto emprendedor mediante la utilización de la metodología *Lean Startup*.

Los objetivos específicos son:

- Crear un nuevo producto alimenticio, apto para la alimentación humana, comercializable, innovador, con impacto medioambiental y siguiendo la regulación vigente.
- Aplicar técnicas de creatividad para identificar propuestas de interés.
- Elaborar un informe técnico explicativo del producto que incluya: descripción del producto, descripción de la naturaleza de las cualidades innovadoras, público objetivo y canales de comercialización, plan de marketing, plan económico-financiero...
- Conocer las características del perfil de un emprendedor.
- Saber cómo llegar al mercado con el producto o servicio elegido.
- Aprender a organizar la empresa (identificar los procesos que hay que hacer, las tareas, jerarquías, etc. de las personas...).
- Determinar la forma jurídica más adecuada a la idea.
- Analizar las necesidades de financiación que tendrá el proyecto.
- Calcular cuál es la cifra de facturación que lo hará viable.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- RA1. Desarrolla un plan de empresa para la creación de una consulta nutricional privada.
- RA2. Aplica los conocimientos de comunicación estratégica para el desarrollo de un plan de comunicación para una consultoría nutricional privada.
- RA3. Lleva a cabo actividades del ámbito profesional de forma autónoma.
- RA4. Resuelve problemas y situaciones propios del desarrollo profesional con actitudes emprendedoras e innovadoras.
- RA5. Utiliza el lenguaje audiovisual y sus diferentes recursos para expresar y presentar contenidos vinculados al conocimiento específico del ámbito.
- RA6. Aplica sus conocimientos a la resolución de problemas en ámbitos laborales complejos o profesionales y especializados que requieren el uso de ideas creativas y actuales.

COMPETENCIAS

Específicas

- Comprender las bases elementales del emprendimiento como estrategia para identificar y resolver problemas emergentes en el ámbito de la alimentación y nutrición humana.
- Participar en l'actividad básica de investigación, desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a los conocimientos científicos, dando respuesta a los problemas y a las necesidades sociales de los consumidores y de las normativas actuales.

Básicas

- Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

Transversales

- Proyectar los valores del emprendimiento y de la innovación en el ejercicio de la trayectoria personal académica y profesional a través del contacto con diferentes realidades de la práctica y con motivación hacia el desarrollo profesional.

CONTENIDOS

De la idea al modelo de negocio

1. Conceptos clave de emprendimiento.
2. Creatividad e innovación para el desarrollo de una idea de negocio basado en un producto
3. El perfil emprendedor
4. Crear equipos emprendedores de alto rendimiento
5. De la idea al plan de empresa. Estructura de un plan de empresa

Validación del modelo de negocio

1. Introducción a la metodología *Lean Startup*
2. Diseño del modelo de negocio
3. *Customer development*. Identificación de hipótesis
4. *Customer development*. Validación del problema
5. *Customer development*. Validación de la solución
6. Elaboración de un informe técnico explicativo del producto innovador
 - 6.1. Descripción del producto
 - 6.2. Descripción de la naturaleza de las cualidades innovadoras
 - 6.3. Público objetivo y canales de comercialización
 - 6.4. Plan de marketing.
 - 6.5. Plan económico-financiero
7. Redacción y exposición del producto y del modelo de negocio
 - 7.1. *Elevator pitch*

EVALUACIÓN

Según la Normativa académica de los estudios de grado de la UVic-UCC solo hay una convocatoria oficial que contempla dos periodos diferentes de evaluación:

- Periodo ordinario, que se realiza de forma integrada al proceso formativo y dentro del periodo lectivo.
- El periodo de evaluación complementaria, en el que se puede evaluar al estudiante de nuevo de aquellas tareas, actividades o pruebas que no haya superado satisfactoriamente en el marco del primer periodo.

Periodo ordinario de la modalidad presencial

La evaluación es continua y se basa en:

- 2 exámenes de la materia desarrollada en clase (primer examen durante la semana 7 y segundo examen durante las semanas 16-17). Los exámenes ponderan un 25 % cada uno. Durante el período de recuperación se puede recuperar uno de los dos exámenes (recuperables).
- Desarrollo de un plan de negocio en grupo de un producto innovador y presentación en clase (la presentación es individual). En este caso se valoran tanto el proceso de desarrollo a través de tutorías como el documento final y la presentación que se lleve a cabo (semana 15). La ponderación del proyecto en grupo corresponde a un 15 % de la nota total y el 10 % restante corresponde a la presentación en el aula. La nota se determina y comunica cuando se ha expuesto el proyecto y se ha corregido su versión escrita (no recuperable).
- Elaboración y presentación de un *elevator pitch* que pondera un 10 % (no es grupal; cada alumno debe presentar uno propio) (no recuperable).
- 10 entregas de actividades individuales llevadas a cabo en el aula, que corresponden a un 15 % de la nota total (cada entrega equivale a un máximo de 1,5 puntos). Estas entregas solo se aceptan si el alumno ha participado en la totalidad de la sesión clase y se entrega en el momento en que el docente lo indica.

Periodo ordinario de la modalidad semipresencial

- 1 examen único al final de la asignatura que pondera un 40 % (tiene lugar durante la semana de exámenes). Se puede recuperar durante el periodo de recuperación (recuperable).
- Actividad «Student Quiz»: pondera un 10 %. Una vez finalizado cada uno de los temas, el alumnado propone una pregunta de examen tipo test (de acuerdo con las indicaciones del profesorado) y en el examen único entra un 30 % de estas preguntas que el profesor haya aceptado como correctas. (No es recuperable.)
- Desarrollo de un plan de negocio en grupo de un producto innovador y presentación en clase (la presentación es individual y tiene lugar después del examen único durante la semana de exámenes finales). En este caso se valoran tanto el proceso de desarrollo como el documento final y la presentación que se lleve a cabo (semana de exámenes). La ponderación del plan de negocio corresponde a un 15 % de la nota total y el 15 % restante corresponde a la presentación final e individual del alumno. La nota se determina y comunica cuando se ha expuesto el proyecto y se ha corregido su versión escrita (no recuperable).
- Elaboración y presentación de un *elevator pitch* que pondera un 10 % (no es grupal; cada alumno debe presentar uno propio) (no recuperable).
- Asistencia a las sesiones presenciales (durante toda la jornada): pondera un 10 %. En caso de que el alumno se marche antes de finalizar la sesión la nota se reduce el 50 %.

La nota final de la asignatura es el resultado de la ponderación de las notas obtenidas en cada una de las partes. Se aprueba la asignatura si se obtiene una nota ≥ 5 . Es necesario que la nota ponderada de los exámenes sea igual o superior a 5 y que ninguno de ellos tenga una nota inferior a 4,5. Asimismo, para poder calcular la media ponderada es necesario que las actividades recuperables tengan una nota mínima de 5.

Periodo de evaluación complementaria

El estudiante que no supere alguna de las actividades consideradas recuperables puede recuperarlas en este periodo. La evaluación de este segundo periodo no puede representar más del 50 % de la nota final de la asignatura.

La calificación final de este periodo se obtiene calculando la media ponderada de las notas obtenidas durante el periodo ordinario y, si se han recuperado algunas actividades, en la evaluación complementaria. Se aprueba la asignatura si se obtiene una nota ≥ 5 .

Importante

El plagio o la copia de trabajo ajeno se penalizan en todas las universidades y, según las [Normas de convivencia de la UVic-UCC](#), constituyen faltas graves o muy graves. Por ello, en el transcurso de esta asignatura el plagio o apropiación indebida de textos o ideas de otras personas (ver [qué se considera plagio](#)) y el uso indebido o no declarado de la inteligencia artificial en una actividad se traduce de forma automática en un suspenso o en otras medidas disciplinarias. Consultar la [Guía de uso de la IA en la FCSB](#).

Para citar de forma apropiada textos y materiales se deben consultar las orientaciones y pautas de citación académica disponibles en la página web de la Biblioteca de la UVic.

METODOLOGÍA

La asignatura se desarrolla utilizando distintas metodologías de enseñanza-aprendizaje. A través de la metodología magistral se desarrollan los conceptos y contenidos de la materia.

La metodología magistral se combina con metodologías más activas de aprendizaje que implican la preparación de un informe técnico emprendedor en el que es necesario hacer uso de la metodología *Lean Startup*, la resolución de casos y la discusión de estos mismos casos, elementos que permiten aproximar al alumno a la realidad del emprendimiento.

Asimismo, esta asignatura se desarrolla de forma transversal con las asignaturas [Nuevas Tendencias en Productos Alimentarios](#) y [Restauración, Creatividad y Gastronomía](#), lo cual permite la creación de un producto innovador con una base nutricional adecuada.

BIBLIOGRAFÍA

Básica

- Maurya, A. (2012). *Running Lean: Iterate from Plan a to a Plan That Works* (2012 ed.). O'Reilly Media, Incorporated, 2012.
- Osterwalder, A. & Pigneur Y. (2010). *Business Model Generation* [DVD]. John Wiley & Sons, Inc., Hoboken.
- Ries, E. (2013). *El método Lean Start Up*. Deusto.

Complementaria

El profesorado facilita las referencias de la bibliografía complementaria y de lectura obligatoria en el transcurso de la asignatura a través del Campus Virtual.

Nuevas Tendencias en Productos Alimentarios

Tipología: Obligatoria (OB)

Créditos: 3,0

Semestre: 1.º

Grupo	Lengua de impartición	Profesorado
G11, presencial, mañana y tarde	catalán	Míriam Torres Moreno
G19, semipresencial, mañana y tarde	español	Míriam Torres Moreno

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE (ODS)

- 3. Salud y bienestar
- 12. Producción y consumo responsables

OBJETIVOS

La asignatura Nuevas Tendencias en Productos Alimentarios forma parte de la materia de Dietética, incluida dentro del módulo Ciencias de la Nutrición, la Dietética, la Salud y la Nutrición Comunitaria, correspondiente a la formación obligatoria del grado en Nutrición Humana y Dietética.

Los objetivos generales de esta asignatura son:

- Entender qué es un sistema alimentario y las principales fuerzas de cambio.
- Interpretar los principales problemas derivados de los sistemas alimentarios actuales en términos de salud planetaria.
- Entender las principales tendencias actuales y proyecciones en la evolución de la producción de alimentos.
- Interpretar los principales riesgos ambientales y en términos de salud de la actual producción de alimentos.
- Entender las principales tendencias en el ámbito de la innovación en la industria alimentaria.
- Tener una visión general de lo que significa diseñar productos nuevos en la industria de alimentos y las principales barreras para su desarrollo.
- Dar a conocer los nuevos ingredientes, alimentos y productos alimenticios susceptibles de formar parte de la alimentación habitual de los individuos.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- RA1. Domina las herramientas básicas de las TIC utilizadas en el ámbito de la alimentación, la nutrición y la dietética.
- RA2. Identifica las nuevas tendencias en el sector del desarrollo agroalimentario.
- RA3. Muestra habilidades para la reflexión crítica en los procesos vinculados al ejercicio de la profesión.
- RA4. Recopila e interpreta datos e informaciones sobre las que puede fundamentar sus conclusiones, incluyendo reflexiones sobre asuntos de índole social, científica o ética en el ámbito de la nutrición humana y dietética.

COMPETENCIAS

Generales

- Demostrar compromiso con la profesión y sus valores, con la mejora continua de la práctica buscando la excelencia en la atención a las personas, las familias y la comunidad.

Específicas

- Participar en l'actividad básica de investigación, desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a los conocimientos científicos, dando respuesta a los problemas y a las necesidades sociales de los consumidores y de las normativas actuales.

Básicas

- Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.

Transversales

- Actuar con espíritu y reflexión críticos ante el conocimiento en todas sus dimensiones, mostrando inquietud intelectual, cultural y científica y compromiso hacia el rigor y la calidad en la exigencia profesional.

CONTENIDOS

1. Salud planetaria y sistemas alimentarios
Salud planetaria Sistemas alimentarios y fuerzas de cambio
2. Tendencias en el consumo alimentario y en la producción de alimentos

- Tendencias actuales en el consumo y en la producción de alimentos Principales riesgos en términos ambientales y de salud del consumo, y de la producción actual de alimentos
3. Tendencias en innovación y desarrollo de alimentos por parte de la industria alimentaria
Principales tendencias en innovación y desarrollo de nuevos alimentos. Fases del proceso de innovación. Nuevos alimentos y productos alimenticios

EVALUACIÓN

Según la Normativa académica de los estudios de grado de la UVic-UCC solo hay una convocatoria oficial que contempla dos periodos diferentes de evaluación:

- Periodo ordinario, que se realiza de forma integrada al proceso formativo y dentro del periodo lectivo.
- El periodo de evaluación complementaria, en el que se puede evaluar al estudiante de nuevo de aquellas tareas, actividades o pruebas que no haya superado satisfactoriamente en el marco del primer periodo.

Período ordinario

Se realiza la evaluación continua de las actividades llevadas a cabo por el estudiante a través de:

- Participación los foros de la asignatura: actividad individual; 5 % de la nota final de la asignatura; no recuperable
- Seminario. Innovación alimentaria: individual; 10 % de la nota final de la asignatura; no recuperable
- Trabajo de la asignatura. Desarrollo de un nuevo alimento: grupal; 50 % de la nota final de la asignatura; no recuperable
- Examen: individual; 35 % de la nota final de la asignatura; recuperable

La nota final de la asignatura es el resultado de la ponderación de las notas obtenidas en cada una de las partes. Se aprueba la asignatura si se obtiene una nota ≥ 5 . Asimismo, para poder hacer la media ponderada, las actividades recuperables deben tener una nota mínima de 5.

Periodo de evaluación complementaria

El estudiante que no supere alguna de las actividades consideradas recuperables puede recuperarlas en este periodo, siempre y cuando el total de partes no superadas de la asignatura no suponga más del 50 % de la nota final de la asignatura.

La calificación final de este periodo se obtiene calculando la media ponderada de las notas obtenidas durante el periodo ordinario y, si se han recuperado algunas actividades, en la evaluación complementaria. Se aprueba la asignatura si se obtiene una nota ≥ 5 .

Importante

El plagio o la copia de trabajo ajeno se penalizan en todas las universidades y, según las [Normas de convivencia de la UVic-UCC](#), constituyen faltas graves o muy graves. Por ello, en el transcurso de esta asignatura el plagio o apropiación indebida de textos o ideas de otras personas (ver [qué se considera plagio](#)) y el uso indebido o no declarado de la inteligencia artificial en una actividad se traduce de forma automática en un suspenso o en otras medidas disciplinarias. Consultar la [Guía de uso de la IA en la FCSB](#).

Para citar de forma apropiada textos y materiales se deben consultar las orientaciones y pautas de citación académica disponibles en la página web de la Biblioteca de la UVic.

METODOLOGÍA

La asignatura se estructura en torno a:

- Sesiones teóricas en el aula
- Seminarios de resolución de ejercicios
- Sesiones prácticas en el laboratorio

Las sesiones de trabajo se dedican a la exposición de los contenidos de los diferentes temas, al estudio de casos o supuestos prácticos, a realizar exposiciones orales, a hacer discusiones y comentarios de documentos, a realizar debates y grupos de discusión, a la corrección y revisión de ejercicios y al seguimiento del trabajo de la asignatura. En el caso de los estudiantes presenciales, son sesiones de trabajo de todo el grupo clase con la profesora. Las sesiones de tutoría grupal se destinan a realizar el seguimiento del trabajo llevado a cabo a lo largo de todo el semestre.

Las horas de trabajo autónomo, que hay que realizar fuera de las sesiones presenciales, tienen como objetivo organizar la información obtenida a lo largo de las diferentes sesiones, visualizar videos y conferencias, preparar estudios de caso, preparar exposiciones orales, leer documentos recomendados, investigar y ampliar contenidos y preparar el trabajo individual y grupal indicado por el profesorado sobre contenidos del temario.

Los materiales de estudio están a disposición del alumnado en el aula virtual de la asignatura. Al inicio de curso se facilita un plan de trabajo gracias al cual el estudiante puede planificar el estudio de la asignatura y en el que se concreta un calendario con los contenidos a trabajar en cada una de las sesiones, así como las tareas a realizar y las fechas de entrega de dichas tareas.

En línea con la [Normativa de la UVic-UCC de acreditación y demostración de los conocimientos y competencias en terceras lenguas](#), esta asignatura está incluida dentro del Plan de implementación y despliegue del inglés en las titulaciones de grado de la FCSB (ver las normativas y reglamentos en el aula de titulación). Esto implica que incluye actividades formativas y de evaluación en lengua inglesa para acompañar la consecución de esta competencia.

BIBLIOGRAFÍA

Básica

- Gil, G. (2017). *Innovación alimentaria*. Síntesis.
- Madrid Vicente, A. (2010). *Nuevo manual de industrias alimentarias* (4 ed.). AMV Ediciones.
- Potter Norman N., Hotchkiss J.H. (1999). *Ciencia de los alimentos*. Acribia.
- Steffen, Will (2021). *Introducing the Anthropocene: The human epoch*. *Ambio* 50:1784-1787 . Recuperado de <https://doi.org/10.1007/s13280-020-01489-4>

Complementaria

El profesorado facilita las referencias de la bibliografía complementaria y de lectura obligatoria en el transcurso de la asignatura a través del Campus Virtual.

Resolución de Casos Complejos

Tipología: Obligatoria (OB)

Créditos: 3,0

Semestre: 1.º

Grupo	Lengua de impartición	Profesorado
G11, presencial, mañana y tarde	catalán	Anna Vila Martí Alba Segovia Campo María De los Mozos Fernando
G19, semipresencial, mañana y tarde	español	Anna Vila Martí Alba Segovia Campo María De los Mozos Fernando

PROFESORADO COLABORADOR

— Hego Seguro Gurruchaga

OBJETIVOS

La asignatura Resolución de Casos Complejos forma parte de la materia Dietética y Nutrición Clínica, incluida dentro del módulo Ciencias de la Nutrición, la Dietética, la Salud y la Nutrición Comunitaria, correspondiente a la formación obligatoria del grado en Nutrición Humana y Dietética.

No existen requerimientos previos, pero es recomendable haber cursado las asignaturas [Fundamentos de Dietética](#), [Dietética y Ciclo Vital](#) y [Dietoterapia I](#) y [Dietoterapia II](#).

Los objetivos generales de esta asignatura son:

- Adquirir competencias comunicativas para la resolución de casos.
- Resolver casos clínicos complejos.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- RA1. Interpreta de forma correcta una historia clínica.
- RA2. Elabora e interpreta una historia dietética en individuos sanos y enfermos.
- RA3. Conoce las diferentes técnicas y los productos de apoyo nutricional básico y avanzado.
- RA4. Desarrolla e implementa planes de transición dietético-nutricional.
- RA5. Prescribe el tratamiento específico correspondiente al ámbito de competencia del dietista-nutricionista.
- RA6. Adquiere habilidades de trabajo en equipo, en las unidades en las que se estructuran de forma uni-, multi- e interdisciplinaria los profesionales y otras personas relacionados con la evaluación diagnóstica y con el tratamiento de dietética y nutrición.
- RA7. Diseña intervenciones que respondan a las necesidades del ámbito de manera multidisciplinaria.
- RA8. Aplica sus conocimientos en la resolución de problemas en ámbitos laborales complejos o profesionales y especializados que requieren el uso de ideas creativas y actuales.

COMPETENCIAS

Generales

- Interactuar con otras personas con empatía, demostrando habilidades en las relaciones interpersonales.

Específicas

- Diseñar e implementar planes de alimentación para sujetos y/o grupos tanto sanos (población infantil, mujeres embarazadas, deportistas, etc.) como enfermos considerando las distintas técnicas y productos de soporte nutricional disponibles teniendo en cuenta el ámbito de competencia del dietista-nutricionista.
- Integrar los conocimientos de ciencias básicas y de los alimentos, considerando los aspectos bio-psico-sociales, en la evaluación del estado nutricional y los problemas dietético-nutricionales de los individuos sanos (población infantil, mujeres embarazadas, deportistas, etc.) y/o en enfermos.

Transversales

- Mostrar habilidades para el ejercicio profesional en entornos multidisciplinares y complejos, en coordinación con equipos de trabajo en red, ya sea en entornos presenciales o virtuales, mediante el uso informático e informacional de las TIC.
- Usar distintas formas de comunicación, tanto orales como escritas o audiovisuales, en la lengua propia y en lenguas extranjeras, con un alto grado de corrección en el uso, la forma y el contenido.

CONTENIDOS

1. Paciente crónico complejo
2. Proyecto de aprendizaje servicio: parejas dietéticas
3. Resolución de casos clínicos complejos
 - Caso 1. Abordaje nutricional de un paciente crónico complejo
 - Caso 2. Abordaje dietético-nutricional de un paciente con patología digestiva con elevado grado de complejidad
 - Caso 3. Abordaje dietético-nutricional de una paciente con amenorrea hipotalámica
 - Caso 4. Abordaje dietético-nutricional grupal en la atención primaria

EVALUACIÓN

Según la Normativa académica de los estudios de grado de la UVic-UCC solo hay una convocatoria oficial que contempla dos periodos diferentes de evaluación:

- Periodo ordinario, que se realiza de forma integrada al proceso formativo y dentro del periodo lectivo.
- Periodo de evaluación complementaria, en el que se puede evaluar al estudiante de nuevo de aquellas tareas, actividades o pruebas que no haya superado satisfactoriamente en el marco del primer periodo.

Periodo ordinario

Se realiza la evaluación continua de las actividades llevadas a cabo por el estudiante:

- Asistencia a clase: 10 %; no recuperable
- Parejas dietéticas: 45 %; recuperable
- Resolución de casos de forma grupal: 45 %; no recuperable
 - Caso 1. Abordaje nutricional de un paciente crónico complejo: 10 %
 - Caso 2. Abordaje dietético-nutricional de un paciente con patología digestiva con elevado grado de complejidad: 10 %
 - Caso 3. Abordaje dietético-nutricional de una paciente con amenorrea hipotalámica: 15 %
 - Caso 4. Abordaje dietético-nutricional grupal en la atención primaria: 10 %

Periodo de evaluación complementaria

El estudiante que no supere algunas de las actividades consideradas recuperables puede recuperarlas en este periodo, siempre y cuando el total de partes no superadas de la asignatura no suponga el 50 % de la nota final.

Importante

El plagio o la copia de trabajo ajeno se penalizan en todas las universidades y, según las [Normas de convivencia de la UVic-UCC](#), constituyen faltas graves o muy graves. Por ello, en el transcurso de esta asignatura el plagio o apropiación indebida de textos o ideas de otras personas (ver [qué se considera plagio](#)) y el uso indebido o no declarado de la inteligencia artificial en una actividad se traduce de forma automática en un suspenso o en otras medidas disciplinarias. Consultar la [Guía de uso de la IA en la FCSB](#).

Para citar de forma apropiada textos y materiales se deben consultar las orientaciones y pautas de citación académica disponibles en la página web de la Biblioteca de la UVic.

METODOLOGÍA

La asignatura pivota sobre dos bloques de actividades. Por un lado, el proyecto de aprendizaje servicio "Parejas dietéticas", de trabajo individual, y, por otro, 4 casos clínicos complejos que se trabajan en parejas.

En relación con la resolución de los casos, las dinámicas son las siguientes:

- **Modalidad presencial:** la dinámica es similar en los 4 casos que se trabajan. El primer día el profesor presenta el caso y realiza un recordatorio sobre el tratamiento dietético-nutricional. Seguidamente, y en parejas, los estudiantes deben proponer una resolución que han de exponer ante el grupo clase en la siguiente sesión de clase. Se valora no solo la resolución del caso, sino también la asistencia a clase y la participación en los debates.
- **Modalidad semipresencial:** la dinámica es similar en los 4 casos que se trabajan. Cuando se abre el caso en el aula virtual los estudiantes encuentran el marco conceptual del caso en formato de vídeo, así como la propuesta de caso y las preguntas a resolver. En parejas, que pueden ser las mismas a lo largo de todo el curso, los estudiantes deben resolver las preguntas planteadas y establecer un debate relacionado con la resolución en el foro habilitado para cada caso. La participación en los foros se evalúa como parte de la resolución del caso.

BIBLIOGRAFÍA

Básica

- Pagana, K. D., Pagana, T. J. (2008). *Guía de pruebas diagnósticas y de laboratorio* (8 ed.). Elsevier.

Complementaria

El profesorado facilita las referencias de la bibliografía complementaria y de lectura obligatoria en el transcurso de la asignatura a través del Campus Virtual.

Prácticum II

Tipología: Prácticas Académicas Externas (PAE)

Créditos: 6,0

Semestre: Anual

PROFESORADO RESPONSABLE

— Blanca Ribot Serra

OBJETIVOS

La asignatura Prácticum II forma parte de la materia Prácticum, incluida dentro del módulo de Prácticas Externas, correspondiente a la formación obligatoria del grado en Nutrición Humana y Dietética.

No existen requerimientos previos, pero es recomendable estar cursando las asignaturas [Bioética](#), [Nutrición Comunitaria](#) y [Estrategias de Educación Alimentaria](#).

Los objetivos de esta asignatura son los siguientes:

- Analizar las características de las funciones del dietista-nutricionista en los diferentes ámbitos en los que desarrolla su profesión.
- Integrarse en los diferentes equipos de trabajo y colaborar para conseguir los objetivos previamente planificados.
- Participar en el diseño, intervención y evaluación de programas de intervención en alimentación en diferentes áreas.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- RA1. Participa en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos.
- RA2. Interviene en programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética y los ejecuta.
- RA3. Colabora en la planificación de políticas alimentarias para la educación alimentaria y nutricional de la población.
- RA4. Adquiere la capacidad de intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública.
- RA5. Demuestra compromiso con la profesión y busca la excelencia en la atención a las personas.
- RA6. Muestra habilidades para el ejercicio profesional en entornos multidisciplinares y complejos en coordinación con equipos de trabajo.
- RA7. Identifica y resuelve problemas y situaciones propias del desarrollo profesional teniendo en cuenta las bases del emprendimiento.
- RA8. Diseña intervenciones que atienden a las necesidades de su ámbito de manera multidisciplinaria.
- RA9. Se desenvuelve en contextos de interacción virtual mediante el uso de las TIC.
- RA10. Identifica sus propias necesidades formativas y sabe organizar su propio aprendizaje con un alto grado de autonomía en todo tipo de contextos.

COMPETENCIAS

Generales

- Atender a las necesidades de salud de la población y a los retos del propio colectivo profesional mediante actitudes innovadoras y dinámicas.
- Demostrar compromiso con la profesión y sus valores, con la mejora continua de la práctica buscando la excelencia en la atención a las personas, las familias y la comunidad.
- Interactuar con otras personas con empatía, demostrando habilidades en las relaciones interpersonales.

Específicas

- Diseñar e implementar planes de alimentación para sujetos y/o grupos tanto sanos (población infantil, mujeres embarazadas, deportistas, etc.) como enfermos considerando las distintas técnicas y productos de soporte nutricional disponibles teniendo en cuenta el ámbito de competencia del dietista-nutricionista.
- Integrar los conocimientos de ciencias básicas y de los alimentos, considerando los aspectos bio-psico-sociales, en la evaluación del estado nutricional y los problemas dietético-nutricionales de los individuos sanos (población infantil, mujeres embarazadas, deportistas, etc.) y/o en enfermos.

Transversales

- Mostrar habilidades para el ejercicio profesional en entornos multidisciplinares y complejos, en coordinación con equipos de trabajo en red, ya sea en entornos presenciales o virtuales, mediante el uso informático e informacional de las TIC.
- Proyectar los valores del emprendimiento y de la innovación en el ejercicio de la trayectoria personal académica y profesional a través del contacto con diferentes realidades de la práctica y con motivación hacia el desarrollo profesional.

CONTENIDOS

Prácticas externas en las que se trabajan las tareas del dietista-nutricionista en el ámbito de la nutrición comunitaria, deportiva o en el ámbito de la industria alimentaria.

EVALUACIÓN

Según la Normativa académica de los estudios de grado de la UVic-UCC, la evaluación de las prácticas tiene lugar en una única convocatoria por matrícula y no hay evaluación complementaria.

Periodo único de evaluación

- Informe de prácticas: 50 %; no recuperable
- Informe del centro de prácticas: 40 %; no recuperable
- Seguimiento del tutor académico: 10 %; no recuperable

Es necesario aprobar todas las partes por separado, de este modo se entiende que el estudiante ha alcanzado todas las competencias asignadas a este Prácticum.

Según la Normativa académica de los estudios de grado de la UVic-UCC en las prácticas curriculares son motivo de suspenso:

- El incumplimiento de las horas correspondientes a la estancia de prácticas en la empresa o institución.
- La no entrega de la memoria de prácticas en los plazos y con los requisitos establecidos.
- El incumplimiento de las tareas asignadas al estudiante (en el marco de las prácticas) en la empresa o institución.
- Faltas de disciplina, incumplimiento del código ético o vulneración de la confidencialidad.

Importante

El plagio o la copia de trabajo ajeno se penalizan en todas las universidades y, según las [Normas de convivencia de la UVic-UCC](#), constituyen faltas graves o muy graves. Por ello, en el transcurso de esta asignatura el plagio o apropiación indebida de textos o ideas de otras personas (ver [qué se considera plagio](#)) y el uso indebido o no declarado de la inteligencia artificial en una actividad se traduce de forma automática en un suspenso o en otras medidas disciplinarias. Consultar la [Guía de uso de la IA en la FCSB](#).

Para citar de forma apropiada textos y materiales se deben consultar las orientaciones y pautas de citación académica disponibles en la página web de la Biblioteca de la UVic.

METODOLOGÍA

Prácticas externas (120 h) obligatorias en el ámbito de la nutrición comunitaria, la industria alimentaria o la nutrición deportiva.

BIBLIOGRAFÍA

Básica

- Domínguez, R., Mata F., Sánchez A.J (2017). *Nutrición deportiva aplicada : guía para optimizar el rendimiento*. Málaga: ICB Editores.
- (1991). *El Sistema de análisis de riesgos y puntos críticos : su aplicación a las industrias de alimentos* . Acribia.
- Aranceta, J. (2013). *Nutrición comunitaria* (3 ed.). Elsevier Masson.

Prácticum III

Tipología: Prácticas Académicas Externas (PAE)

Créditos: 12,0

Semestre: Anual

PROFESORADO RESPONSABLE

— Blanca Ribot Serra

OBJETIVOS

La asignatura Prácticum III forma parte de la materia Prácticum, incluida dentro del módulo de Prácticas Externas, correspondiente a la formación obligatoria del grado en Nutrición Humana y Dietética.

No existen requerimientos previos, pero es recomendable estar cursando o haber cursado las asignaturas [Bioética](#), [Dietoterapia I](#), [Dietoterapia II](#), [Dietoterapia III](#), [Atención Integrada](#) y [Resolución de Casos Complejos](#).

Los objetivos generales de esta asignatura son los siguientes:

- Conocer el funcionamiento de una unidad de nutrición clínica.
- Trabajar la atención dietético-nutricional en el paciente hospitalizado.
- Identificar cada una de las funciones propias del dietista-nutricionista en la unidad de nutrición clínica.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- RA1. Conoce la organización hospitalaria y las diferentes fases del servicio de alimentación.
- RA2. Participa en el equipo multidisciplinario de una unidad de nutrición clínica.
- RA3. Desarrolla e implementa planes de transición dietético-nutricional.
- RA4. Lleva a cabo e interpreta la evaluación del estado nutricional de individuos en un entorno clínico.
- RA5. Evalúa y calcula los requerimientos nutricionales en situaciones de enfermedad.
- RA6. Interpreta una historia clínica y dietética.
- RA7. Demuestra compromiso con la profesión y busca la excelencia en la atención a las personas.
- RA8. Muestra habilidades para el ejercicio profesional en entornos multidisciplinarios y complejos en coordinación con equipos de trabajo.
- RA9. Diseña intervenciones que atienden a las necesidades de su ámbito de manera multidisciplinaria.
- RA10. Se desenvuelve en contextos de interacción virtual mediante el uso de las TIC.
- RA11. Identifica sus propias necesidades formativas y sabe organizar su propio aprendizaje con un alto grado de autonomía en todo tipo de contextos.

COMPETENCIAS

Generales

- Atender a las necesidades de salud de la población y a los retos del propio colectivo profesional mediante actitudes innovadoras y dinámicas.
- Demostrar compromiso con la profesión y sus valores, con la mejora continua de la práctica buscando la excelencia en la atención a las personas, las familias y la comunidad.
- Interactuar con otras personas con empatía, demostrando habilidades en las relaciones interpersonales.

Específicas

- Diseñar e implementar planes de alimentación para sujetos y/o grupos tanto sanos (población infantil, mujeres embarazadas, deportistas, etc.) como enfermos considerando las distintas técnicas y productos de soporte nutricional disponibles teniendo en cuenta el ámbito de competencia del dietista-nutricionista.
- Elaborar, participar en el diseño, organización, gestión y evaluación de los distintos servicios de alimentación de restauración colectiva.
- Integrar los conocimientos de ciencias básicas y de los alimentos, considerando los aspectos bio-psico-sociales, en la evaluación del estado nutricional y los problemas dietético-nutricionales de los individuos sanos (población infantil, mujeres embarazadas, deportistas, etc.) y/o en enfermos.

Básicas

- Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

Transversales

- Mostrar habilidades para el ejercicio profesional en entornos multidisciplinarios y complejos, en coordinación con equipos de trabajo en red, ya sea en entornos presenciales o virtuales, mediante el uso informático e informacional de las TIC.
- Proyectar los valores del emprendimiento y de la innovación en el ejercicio de la trayectoria personal académica y profesional a través del contacto con diferentes realidades de la práctica y con motivación hacia el desarrollo profesional.

CONTENIDOS

Se realiza una estancia de 8 semanas (240 h) en la unidad de dietética y nutrición de un centro hospitalario.

EVALUACIÓN

Según la Normativa académica de los estudios de grado de la UVic-UCC, la evaluación de las prácticas tiene lugar en una única convocatoria por matrícula y no hay evaluación complementaria.

Periodo único de evaluación

- Informe de prácticas: 50 %; no recuperable
- Informe del centro de prácticas: 40 %; no recuperable
- Seguimiento del tutor académico: 10 %; no recuperable

Es necesario aprobar todas las partes por separado, de este modo se entiende que el estudiante ha alcanzado todas las competencias asignadas a este Prácticum.

Según la Normativa académica de los estudios de grado de la UVic-UCC en las prácticas curriculares son motivo de suspenso:

- El incumplimiento de las horas correspondientes a la estancia de prácticas en la empresa o institución.
- La no entrega de la memoria de prácticas en los plazos y con los requisitos establecidos.
- El incumplimiento de las tareas asignadas al estudiante (en el marco de las prácticas) en la empresa o institución.
- Faltas de disciplina, incumplimiento del código ético o vulneración de la confidencialidad.

Importante

El plagio o la copia de trabajo ajeno se penalizan en todas las universidades y, según las [Normas de convivencia de la UVic-UCC](#), constituyen faltas graves o muy graves. Por ello, en el transcurso de esta asignatura el plagio o apropiación indebida de textos o ideas de otras personas (ver [qué se considera plagio](#)) y el uso indebido o no declarado de la inteligencia artificial en una actividad se traduce de forma automática en un suspenso o en otras medidas disciplinarias. Consultar la [Guía de uso de la IA en la FCSB](#).

Para citar de forma apropiada textos y materiales se deben consultar las orientaciones y pautas de citación académica disponibles en la página web de la Biblioteca de la UVic.

METODOLOGÍA

Se realiza una estancia de 8 semanas (240 h) en la unidad de dietética de un centro hospitalario.

BIBLIOGRAFÍA

Básica

- Salas-Salvadó, J., Bonada, A., Trallero, R., Saló, M.E., Burgos, R. (2019). *Nutrición y Dietética Clínica* (4 ed.). Elsevier.

Trabajo de Fin de Grado

Tipología: Trabajo de Fin de Grado (TFG)

Créditos: 6,0

Semestre: Anual

PROFESORADO RESPONSABLE

— Judit Bort Roig

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE (ODS)

- 3. Salud y bienestar
- 8. Trabajo decente y crecimiento económico

OBJETIVOS

La asignatura Trabajo de Fin de Grado (TFG) forma parte de la materia Trabajo de Fin de Grado, incluida dentro del módulo Trabajo de Fin de Grado correspondiente a la formación obligatoria del grado en Nutrición Humana y Dietética. Los aspectos relacionados con el TFG están regulados en la Normativa académica de los estudios de grado de la UVic-UCC y es necesario tener aceptada la propuesta. Es recomendable haber cursado la asignatura [Elaboración de Proyectos](#).

Los objetivos generales de esta asignatura son:

- Seguir ordenadamente y desarrollar las etapas del método científico, mostrando habilidades de reflexión crítica en procesos vinculados con la nutrición humana y la dietética.
- Realizar una búsqueda bibliográfica exhaustiva utilizando fuentes de información del ámbito biomédico y social reconocidas internacionalmente, así como otras fuentes de evidencia propias de la disciplina.
- Elaborar una memoria que incluya cuantos elementos se consideren fundamentales en evidencia científica en nutrición humana y dietética, con un elevado rigor metodológico y con un enfoque innovador y emprendedor.
- Defender, frente a un público especializado, la memoria elaborada durante toda la asignatura, de forma que se demuestre la capacidad para desarrollar el trabajo o proyectos en entornos tecnológicos propios y se tengan en cuenta aspectos biopsicosociales en el ámbito de la nutrición humana y la dietética.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- RA1. Participa en el diseño de estudios de dieta total.
- RA2. Recopila e interpreta datos e informaciones sobre las que puede fundamentar sus conclusiones, incluyendo reflexiones sobre asuntos de índole social, científica o ética en el ámbito de la nutrición humana y la dietética.
- RA3. Utiliza el lenguaje audiovisual y sus diferentes recursos para expresar y presentar contenidos vinculados al conocimiento específico del ámbito.
- RA4. Muestra habilidades para el análisis de situaciones desde una perspectiva global e integral y relaciona elementos sociales, culturales, económicos y políticos según corresponda.
- RA5. Muestra habilidades para la reflexión crítica en los procesos vinculados al ejercicio de la profesión.
- RA6. Evalúa de forma global los procesos de aprendizaje llevados a cabo de acuerdo a las planificaciones y objetivos planteados y establece medidas de mejora individual.
- RA7. Resuelve problemas y situaciones propios del desarrollo profesional con actitudes emprendedoras.
- RA8. Elaborar informes y documentos escritos (principalmente de carácter técnico) con corrección ortográfica y gramatical en catalán, español e inglés.
- RA9. Comunica a todo tipo de audiencias (especializadas o no) de manera clara y precisa conocimientos, ideas, problemas y soluciones.

COMPETENCIAS

Generales

- Demostrar compromiso con la profesión y sus valores, con la mejora continua de la práctica buscando la excelencia en la atención a las personas, las familias y la comunidad.

Específicas

- Actuar de acuerdo a los principios éticos y manejar la información en materia sanitaria y nutricional de forma segura, teniendo en cuenta que se trata de elementos esenciales de la profesión del dietista-nutricionista.
- Comprender las bases elementales del emprendimiento como estrategia para identificar y resolver problemas emergentes en el ámbito de la alimentación y nutrición humana.
- Elaborar, participar en el diseño, organización, gestión y evaluación de los distintos servicios de alimentación de restauración colectiva.
- Intervenir en el diseño, planificación, análisis y evaluación de programas de educación dietético-nutricional así como participar en actividades de promoción, prevención y protección de la salud en el ámbito comunitario.
- Mostrar conocimientos acerca la actividad investigadora básica, y la aplicación del método científico para la resolución de problemas comprendiendo su importancia y sus limitaciones, en materia sanitaria y nutricional.

- Participar en l'actividad básica de investigación, desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a los conocimientos científicos, dando respuesta a los problemas y a las necesidades sociales de los consumidores y de las normativas actuales.

Básicas

- Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
- Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.

Transversales

- Actuar con espíritu y reflexión críticos ante el conocimiento en todas sus dimensiones, mostrando inquietud intelectual, cultural y científica y compromiso hacia el rigor y la calidad en la exigencia profesional.
- Proyectar los valores del emprendimiento y de la innovación en el ejercicio de la trayectoria personal académica y profesional a través del contacto con diferentes realidades de la practica y con motivación hacia el desarrollo profesional.
- Usar distintas formas de comunicación, tanto orales como escritas o audiovisuales, en la lengua propia y en lenguas extranjeras, con un alto grado de corrección en el uso, la forma y el contenido.

CONTENIDOS

Cada estudiante debe escoger una de las cuatro modalidades siguientes y elaborar un TFG original e inédito:

1. **Diseño de un proyecto de investigación:** Esta modalidad implica elaborar un protocolo metodológico para abordar una pregunta o hipótesis relevante. No incluye trabajo de campo ni resultados. La modalidad es individual.
2. **Trabajo de emprendimiento/innovación (Innova):** En esta modalidad hay que desarrollar un plan de negocio del ámbito de conocimiento. Se valora su impacto social, viabilidad y sostenibilidad. La modalidad es individual.
3. **Investigación bibliográfica (revisión sistematizada):** Esta modalidad está vinculada a propuestas del profesorado en las que hay que llevar a cabo una revisión rigurosa de bibliografía siguiendo el protocolo PRISMA. La modalidad es grupal (3 estudiantes).
4. **Participación en un proyecto de investigación:** Esta modalidad está vinculada a propuestas del profesorado e implica participar en un proyecto activo de investigación con trabajo de campo o análisis de datos. La modalidad es grupal (3 estudiantes).

El seguimiento del TFG incluye:

- Taller de la Biblioteca sobre herramientas para el TFG
- Cuatro tutorías distribuidas a lo largo del curso
- Entregas en el aula virtual: concreción de la propuesta, borrador de antecedentes, informe intermedio y borrador de la memoria final

El trabajo debe seguir las normas establecidas por la FCSB y utilizar la plantilla correspondiente a la modalidad elegida. De acuerdo con la legislación vigente y con los objetivos del grado, el TFG se puede redactar en catalán o castellano. En caso de que alguien quiera redactarlo en inglés, se necesita una autorización expresa de la coordinación del TFG, que debe tramitarse mediante una solicitud académica.

EVALUACIÓN

Según la Normativa académica de los estudios de grado de la UVic-UCC el TFG solo tiene una convocatoria oficial que contempla un único periodo de evaluación.

La evaluación del TFG está basada en los siguientes elementos de calificación:

- **Seguimiento del proceso de elaboración:** 25 % (responsable: tutor o tutora)
- **Memoria escrita:** 45% (responsables: tutor o tutora + presidente o presidenta). En caso de que entre las valoraciones exista una diferencia mayor de 2 puntos, debe reconsiderarse la evaluación de ambas partes y, si esta diferencia persiste, es necesario que el secretario o secretaria haga una tercera evaluación.
- **Presentación oral y defensa:** 30 % (responsables: presidente o presidenta + secretario o secretaria + vocal)

La nota final del TFG es el resultado de la ponderación de las notas obtenidas en cada una de las partes. Se aprueba la asignatura si se obtiene una nota ≥ 5 en todas las partes. En caso de que el TFG obtenga una valoración de un 9,0 o más, el tribunal puede proponer que se otorgue al estudiante la mención de matrícula de honor.

Importante

El plagio o la copia de trabajo ajeno se penalizan en todas las universidades y, según las [Normas de convivencia de la UVic-UCC](#), constituyen faltas graves o muy graves. Por ello, en el transcurso de esta asignatura el plagio o apropiación indebida de textos o ideas de otras personas (ver [qué se considera plagio](#)) y el uso indebido o no declarado de la inteligencia artificial en una actividad se traduce de forma automática en un suspenso o en otras medidas disciplinarias. Consultar la [Guía de uso de la IA en la FCSB](#).

Para citar de forma apropiada textos y materiales se deben consultar las orientaciones y pautas de citación académica disponibles en la página web de la Biblioteca de la UVic.

METODOLOGÍA

El TFG consiste en elaborar un trabajo original e inédito que queda reflejado en una memoria y una defensa pública. Se elabora de forma autónoma, con el soporte y orientaciones del tutor o tutora. Sin embargo, también se ofrecen al estudiante seminarios teórico-prácticos que lo ayudan a reforzar las competencias ya trabajadas en el grado.

Las modalidades de TFG de diseño de un proyecto y TFG Innova se elaboran de forma individual, mientras que las modalidades de participación en una investigación y de revisión bibliográfica sistematizada son de carácter grupal (3 estudiantes).

BIBLIOGRAFÍA

Básica

- Argimon Pallás, J.M., i Jiménez Villa, J. (2012). *Métodos de investigación: Clínica y epidemiológica* (4 ed.). Elsevier.
- Benito, R. (2020). *Guia per elaborar citacions bibliogràfiques en format APA 7a edició: Basada en el Publication manual of the American Psychological Association: 2a ed. revisada i ampliada: setembre 2022*. Recuperado de <http://hdl.handle.net/10854/6275>
- Lumbreras, B., Ronda, E. Riuz-Cantero, MT (2018). *Cómo elaborar un proyecto en ciencias de la salud*. Recuperado de <https://www.esteve.org/ca/libros/como-elaborar-un-proyecto-en-ciencias-de-la-salud/>
- Molina, J, & Amézcala, A. (2021). *Mi diario del TFG en enfermería*. Fuden.
- Verd, J.M., i Lozares, C (2016). *Introducción a la investigación cualitativa: Fases, métodos y técnicas*. Síntesis.

Complementaria

El profesorado facilita las referencias de la bibliografía complementaria y de lectura obligatoria en el transcurso de la asignatura a través del Campus Virtual.

ASIGNATURAS OPTATIVAS

Alimentación y Medio Ambiente

Tipología: Optativa (OP)

Créditos: 3,0

Grupo	Lengua de impartición	Profesorado
G11, presencial, mañana y tarde	inglés	Feliu López Gelats
G19, semipresencial, mañana y tarde	inglés	Feliu López Gelats

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE (ODS)

- 2. Hambre cero
- 12. Producción y consumo responsables
- 13. Acción por el clima

OBJETIVOS

La asignatura Alimentación y Medio Ambiente forma parte de la materia de Estrategias de Intervención en Alimentación y la Salud, incluida en el módulo optativo correspondiente a la formación optativa del grado en Nutrición Humana y Dietética.

Los objetivos generales de esta asignatura son:

- Conocer los diferentes sistemas agroalimentarios.
- Aprender a interpretar el vínculo entre la sostenibilidad del sistema agroalimentario y la salud de las personas.
- Relacionar la sostenibilidad con las recomendaciones alimentarias.
- Conocer y saber interpretar el impacto medioambiental, social y económico de las dietas.
- Desarrollar y adquirir herramientas y habilidades para planificar consejos y recomendaciones sobre una alimentación más sostenibles.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- RA1. Evalúa prácticas profesionales en contextos emergentes y globales y propone líneas de intervención ajustadas a las diferentes realidades.
- RA2. Diseña intervenciones que atienden a las necesidades del ámbito de manera multidisciplinaria.

COMPETENCIAS

Específicas

- Intervenir en el diseño, planificación, análisis y evaluación de programas de educación dietético-nutricional así como participar en actividades de promoción, prevención y protección de la salud en el ámbito comunitario.

Transversales

- Interactuar en contextos globales e internacionales para identificar necesidades y nuevas realidades que permitan transferir el conocimiento hacia ámbitos de desarrollo profesional actuales o emergentes, con capacidad de adaptación y de autodirección en los procesos profesionales y de investigación.

CONTENIDOS

1. Sostenibilidad y alimentación
 - 1.1. Sostenibilidad.
 - 1.2. Alimentación y sistemas alimentarios
 - 1.3. Sostenibilidad en la alimentación: aspectos conflictivos
2. Sistemas agroalimentarios
 - 2.1. Evolución de los sistemas agroalimentarios
 - 2.2. La producción industrial y la revolución verde
 - 2.3. Producción ecológica
 - 2.4. De la agroecología a la soberanía alimentaria
3. El trilema dieta, salud y sostenibilidad
 - 3.1. Dietas sostenibles
 - 3.2. El impacto de la dieta en la salud y en el medio ambiente
 - 3.3. Algunos temas relevantes
4. Herramientas e iniciativas para una alimentación más sostenible
 - 4.1. Herramientas
 - 4.2. Iniciativas

EVALUACIÓN

Según la Normativa académica de los estudios de grado de la UVic-UCC, aprobada por el Consejo de Dirección de la Universidad, solo hay una convocatoria oficial que contempla dos periodos diferentes de evaluación:

- Periodo ordinario, que tiene lugar dentro del período lectivo.
- Periodo de evaluación complementaria.

Periodo ordinario

Se lleva a cabo la evaluación continua de las actividades realizadas por el estudiante a través de:

- Proyecto final: 40 % de la nota final de la asignatura; recuperable
- Resolución de ejercicios, casos y sesiones prácticas obligatorias (en la modalidad de aprendizaje semipresencial las actividades de carácter evaluativo se realizan durante la sesión presencial): 60 % de la nota final de la asignatura; recuperable

La nota final de la asignatura es el resultado de la ponderación de las notas obtenidas en cada una de las partes. Se aprueba la asignatura si se obtiene una nota ≥ 5 .

Periodo de evaluación complementaria

El estudiante que no supere alguna de las actividades consideradas recuperables puede recuperarla en este periodo. La evaluación de este segundo periodo no puede representar más del 50 % de la nota final de la asignatura.

Importante

El plagio o la copia de trabajo ajeno se penalizan en todas las universidades y, según las [Normas de convivencia de la UVic-UCC](#), constituyen faltas graves o muy graves. Por ello, en el transcurso de esta asignatura el plagio o apropiación indebida de textos o ideas de otras personas (ver [qué se considera plagio](#)) y el uso indebido o no declarado de la inteligencia artificial en una actividad se traduce de forma automática en un suspenso o en otras medidas disciplinarias. Consultar la [Guía de uso de la IA en la FCSB](#).

Para citar de forma apropiada textos y materiales se deben consultar las orientaciones y pautas de citación académica disponibles en la página web de la Biblioteca de la UVic.

METODOLOGÍA

La asignatura se estructura en torno a:

- Sesiones teóricas en el aula
- Seminarios de resolución de ejercicios
- Sesiones prácticas

BIBLIOGRAFÍA

Básica

- Ackerman-Leist, Philip (2013). *Rebuilding the Foodshed: How to create local, sustainable and secure food systems*. Chelsea Green Publishing.
- Benjamin, Darryl., Virkler, L (2016). *Farm to Table: The essential guide to sustainable Food Systems for Students, Professionals and Consumers*. Chelsea Green Publishing.
- Nestle, M (2012). *Food Politics: How the food industry influences nutrition and Health* (10 ed.). University of California Press.

Complementaria

El profesorado facilita las referencias de la bibliografía complementaria y de lectura obligatoria en el transcurso de la asignatura a través del Campus Virtual.

Ayudas Ergogénicas en el Deporte

Tipología: Optativa (OP)

Créditos: 3,0

Grupo	Lengua de impartición	Profesorado
G11, presencial, mañana y tarde	catalán	Marc Gómez Ribalta
G19, semipresencial, mañana y tarde	español	Marc Gómez Ribalta

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE (ODS)

— 3. Salud y bienestar

OBJETIVOS

La asignatura Ayudas Ergogénicas en el Deporte forma parte de la materia de Nutrición Deportiva, incluida en el módulo Optatividad, correspondiente a la formación optativa del grado en Nutrición Humana y Dietética. No existen requerimientos previos, pero es recomendable haber cursado la asignatura de [Nutrición y Deporte](#).

Los objetivos de esta asignatura son:

- Alcanzar las competencias necesarias para asesorar a cualquier individuo en cualquier situación o edad en el uso de complementos alimenticios y de ayudas ergogénicas nutricionales.
- Conocer tecnologías aplicadas al deporte que tienen relación con la nutrición.
- Experimentar cómo diferentes suplementos nutricionales pueden responder de una forma distinta en diferentes individuos y cómo pueden responder de forma distinta en función del estado nutricional de dicho individuo.
- Conocer las herramientas de los laboratorios de Ciencias de la Actividad Física y del Deporte y de Medicina del Deporte.
- Valorar la necesidad de integración con los graduados en Ciencias de la Actividad Física y del Deporte.

En esta asignatura optativa los estudiantes amplían los conocimientos en relación con las ayudas ergogénicas y a sus efectos sobre el rendimiento deportivo, y también sobre los tipos, la clasificación y sus usos en las diferentes situaciones y ámbitos deportivos.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- RA1. Planifica estrategias nutricionales teniendo en cuenta los suplementos deportivos para situaciones especiales de la competición deportiva.
- RA2. Identifica las necesidades nutricionales e hídricas que el deportista puede presentar cuando se encuentra en situaciones y ambientes especiales para la adaptación de su pauta alimentaria y la mejora del rendimiento.
- RA3. Conoce y sabe aplicar diferentes herramientas y tecnologías disponibles para poder mejorar el asesoramiento en materia de suplementación nutricional.
- RA4. Adquiere una mayor capacidad crítica y de razonamiento en relación a la suplementación deportiva.

COMPETENCIAS

Específicas

- Diseñar e implementar planes de alimentación para sujetos y/o grupos tanto sanos (población infantil, mujeres embarazadas, deportistas, etc.) como enfermos considerando las distintas técnicas y productos de soporte nutricional disponibles teniendo en cuenta el ámbito de competencia del dietista-nutricionista.

Básicas

- Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.

Transversales

- Proyectar los valores del emprendimiento y de la innovación en el ejercicio de la trayectoria personal académica y profesional a través del contacto con diferentes realidades de la práctica y con motivación hacia el desarrollo profesional.

CONTENIDOS

1. Descripción y criterios generales de las ayudas ergogénicas
2. Criterios de clasificación y justificación de uso de las categorías A, B y emergentes
3. Fisiología básica del ejercicio para el dietista-nutricionista
4. Contaminación de los suplementos nutricionales. Regulación y control antidopaje
5. Preparaciones gastronómicas para el deporte
6. Hidratos de carbono (índice glucémico) y estrategias de recuperación

7. Hidratación: aplicaciones prácticas
8. Integración del nutricionista deportivo en un equipo y en el mundo laboral
9. Actividades de carácter práctico y aplicado

EVALUACIÓN

Según la Normativa académica de los estudios de grado de la UVic-UCC solo hay una convocatoria oficial que contempla dos periodos diferentes de evaluación:

- El periodo ordinario, que tiene lugar de forma integrada al proceso formativo y durante el periodo lectivo.
- El periodo de evaluación complementaria, en el que se puede evaluar al estudiante de nuevo de aquellas tareas, actividades o pruebas que no se hayan superado satisfactoriamente en el marco del primer periodo.

Periodo ordinario

La nota global de la asignatura viene determinada por:

- Asistencia global: 10 %
- Participación activa: 10 %
- Trabajo grupal sobre un caso real (oral): 45 % (memoria escrita: 10 %; defensa oral: 35 %)
- Examen final: 35 %; recuperable

La nota final de la asignatura es el resultado de la ponderación de las notas obtenidas en cada una de las partes. Se aprueba la asignatura si se obtiene una nota ≥ 5 . Asimismo, para poder hacer la media ponderada, las actividades recuperables (examen final) deben tener una nota mínima de 5.

Periodo de evaluación complementaria

El estudiante que no supere algunas de las actividades consideradas recuperables puede recuperarlas en este periodo, siempre y cuando el total de partes no superadas de la asignatura no suponga el 50 % de la nota final.

La calificación final de este periodo se obtiene calculando la media ponderada de las notas obtenidas durante el periodo ordinario y, si se han recuperado algunas actividades, en la evaluación complementaria. Se aprueba la asignatura si se obtiene una nota ≥ 5 .

Importante

El plagio o la copia de trabajo ajeno se penalizan en todas las universidades y, según las [Normas de convivencia de la UVic-UCC](#), constituyen faltas graves o muy graves. Por ello, en el transcurso de esta asignatura el plagio o apropiación indebida de textos o ideas de otras personas (ver [qué se considera plagio](#)) y el uso indebido o no declarado de la inteligencia artificial en una actividad se traduce de forma automática en un suspenso o en otras medidas disciplinarias. Consultar la [Guía de uso de la IA en la FCSB](#).

Para citar de forma apropiada textos y materiales se deben consultar las orientaciones y pautas de citación académica disponibles en la página web de la Biblioteca de la UVic.

METODOLOGÍA

- Clases magistrales
- Resolución de casos
- Prácticas en el Laboratorio del Gusto
- Prácticas en el Laboratorio de Ciencias de la Actividad Física y del Deporte
- Prácticas en las pistas de atletismo
- Visitas en centros especializados

En esta asignatura el peso de la teoría es bajo, en comparación con su alto contenido práctico. Por tanto es fundamental la asistencia a las prácticas, tanto en la modalidad presencial como en la semipresencial.

BIBLIOGRAFÍA

Básica

- Domínguez Herrera, Raul., Mata Ordoñez, Fernando., (2017). *Nutrición Deportiva Aplicada: Guía para Optimizar el Rendimiento*. ICB EDITORES.
- González, Gross, María Marcela (2021). *Nutrición deportiva: Desde la fisiología a la práctica* (2021 ed.). Panamericana.
- Jeukendrup, Asker., Gleeson, Michael., (2019). *Nutrición Deportiva: Sport Nutrition, Third Edition*. Ediciones Tutor S.A.
- Matabosch, Pijuan, Martí (2019). *Una nueva línea de entrenamiento: Avance tecnológico al servicio del fútbol* (2019 ed.). FDLMART.

Dietoterapia Infantil

Tipología: Optativa (OP)

Créditos: 3,0

Grupo	Lengua de impartición	Profesorado
G11, presencial, mañana y tarde	catalán	Joana Toran i Pascual
G19, semipresencial, mañana y tarde	español	Joana Toran i Pascual

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE (ODS)

- 2. Hambre cero

OBJETIVOS

La asignatura Dietoterapia Infantil forma parte de la materia de de Estrategias de Intervención en Alimentación y Salud, incluida en el módulo de Optatividad, correspondiente a la formación optativa del grado en Nutrición Humana y Dietética. No existen requerimientos previos, pero es recomendable haber cursado las asignaturas de la materia de Dietoterapia y Nutrición Clínica y de las asignaturas de [Fisiopatología I](#) y [II](#).

Esta asignatura optativa pretende reforzar los conocimientos adquiridos en el área de la nutrición clínica, pero se centra en el tratamiento dietoterapéutico en la edad infantil.

Los objetivos que los estudiantes deben alcanzar son:

- Adquirir los conceptos genéricos de la nutrición infantil.
- Planificar una alimentación correcta adaptada a la edad pediátrica y a cada una de las diferentes patologías.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- RA1. Sabe atender las necesidades de salud de colectivos con necesidades especiales.
- RA2. Implementa planes de alimentación para individuos enfermos en el ámbito pediátrico.
- RA3. Utiliza recursos y aplica adecuadamente técnicas de intervención grupal e individual.
- RA4. Transmite información a la población de forma adecuada utilizando registros adecuados para el público especializado y no especializado.

COMPETENCIAS

Específicas

- Diseñar e implementar planes de alimentación para sujetos y/o grupos tanto sanos (población infantil, mujeres embarazadas, deportistas, etc.) como enfermos considerando las distintas técnicas y productos de soporte nutricional disponibles teniendo en cuenta el ámbito de competencia del dietista-nutricionista.

Básicas

- Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.

CONTENIDOS

1. Introducción a la nutrición pediátrica.
2. Alimentación infantil.
3. Valoración del estado nutricional en la edad pediátrica.
4. Alimentación en niños prematuros.
5. Alteraciones del sistema digestivo.
6. Dietas especiales

EVALUACIÓN

Según la Normativa académica de los estudios de grado de la UVic-UCC solo hay una convocatoria oficial que contempla dos periodos diferentes de evaluación:

- El periodo ordinario, que tiene lugar de forma integrada al proceso formativo y durante el periodo lectivo.
- El periodo de evaluación complementaria, en el que se puede evaluar al estudiante de nuevo de aquellas tareas, actividades o pruebas que no se hayan superado satisfactoriamente en el marco del primer periodo.

Periodo ordinario

Se lleva a cabo la evaluación continua de las actividades realizadas por el estudiante a través de:

- Actividad de curso: 50 %; no recuperable
- Examen teórico: 50 %; recuperable

La nota final de la asignatura es el resultado de la ponderación de las notas obtenidas en cada una de las partes. Se aprueba la asignatura si se obtiene una nota ≥ 5 . Asimismo, para poder realizar la ponderación con el resto de instrumentos de evaluación la nota del examen debe ser igual o superior a 5.

Periodo de evaluación complementaria

El estudiante que no supere algunas de las actividades consideradas recuperables puede recuperarlas en este periodo, siempre y cuando el total de partes no superadas de la asignatura no suponga el 50 % de la nota final.

La calificación final de este periodo se obtiene calculando la media ponderada de las notas obtenidas durante el periodo ordinario y, si se han recuperado algunas actividades, en la evaluación complementaria. Se aprueba la asignatura si se obtiene una nota ≥ 5 .

Importante

El plagio o la copia de trabajo ajeno se penalizan en todas las universidades y, según las [Normas de convivencia de la UVic-UCC](#), constituyen faltas graves o muy graves. Por ello, en el transcurso de esta asignatura el plagio o apropiación indebida de textos o ideas de otras personas (ver [qué se considera plagio](#)) y el uso indebido o no declarado de la inteligencia artificial en una actividad se traduce de forma automática en un suspenso o en otras medidas disciplinarias. Consultar la [Guía de uso de la IA en la FCSB](#).

Para citar de forma apropiada textos y materiales se deben consultar las orientaciones y pautas de citación académica disponibles en la página web de la Biblioteca de la UVic.

METODOLOGÍA

- Clases magistrales
- Participación en actividades *offline*
- Lectura de artículos y resolución de casos

BIBLIOGRAFÍA

Básica

- Bueno M, Sarriá A, Pérez-González JM. (2007). *Nutrición en Pediatría* (3 ed.). Ergon.
- Pedrón Giner C. (2021). *Manual para la práctica de la dieta cetogénica (2º Ed)*. Recuperado de <https://www.seghnp.org/documentos/manual-para-practica-de-dieta-cetogenica-2a-edicion>
- Segarra Cantón O, Redecillas Ferreiro S, Clemente Bautista S (2022). *Guía de Nutrición Pediátrica Hospitalaria* (5 ed.). Ergon.
- Tojo, R. (2001). *Tratado de Nutrición Pediátrica*. Doyma.

E-Salud

Tipología: Optativa (OP)

Créditos: 3,0

Grupo	Lengua de impartición	Profesorado
G19, semipresencial, mañana y tarde	inglés	Anna Ramon Aribau Sergi Grau Carrión

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE (ODS)

- 3. Salud y bienestar
- 5. Igualdad de género
- 8. Trabajo decente y crecimiento económico
- 9. Industria, innovación e infraestructura

OBJETIVOS

La e-salud es el uso de las tecnologías de la información y la comunicación (TIC) en el sector de la salud para cumplir objetivos administrativos, educativos y asistenciales. Los servicios de e-salud son un elemento clave en la atención de los ciudadanos y son uno de los pilares sobre los que se está basando la transformación del modelo asistencial actual.

La asignatura E-Salud forma parte de la materia Estrategias de Intervención en Salud, correspondiente a la formación optativa del grado en Nutrición Humana y Dietética. No existen requisitos previos, pero es recomendable tener un buen nivel de inglés, dado que la lengua vehicular de la asignatura es el inglés.

Los objetivos de esta asignatura son:

- Conocer las características de la información de la salud en las redes sociales.
- Saber identificar y utilizar las herramientas TIC más adecuadas en función de los objetivos planteados.
- Ser capaz de diseñar intervenciones en disciplinas de ciencias de la salud utilizando las TIC como herramienta facilitadora.
- Saber cómo gestionar los datos clínicos de los pacientes en sistemas de información.
- Conocer las herramientas informáticas más adecuadas para los pacientes en los tratamientos propios de la disciplina del estudiante.
- Utilizar los videojuegos, la tecnología robótica y la realidad virtual en la disciplina del estudiante.
- Saber cómo utilizar la informática de la salud en investigación

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- RA1. Analiza la influencia de los nuevos medios interactivos de comunicación en la información dietético-nutricional y sanitaria.
- RA2. Se desenvuelve en el uso general de las TIC y, en especial, en los entornos tecnológicos propios del ámbito profesional.
- RA3. Utiliza el lenguaje audiovisual y sus diferentes recursos para expresar y presentar contenidos vinculados al conocimiento específico del ámbito.

COMPETENCIAS

Generales

- Atender a las necesidades de salud de la población y a los retos del propio colectivo profesional mediante actitudes innovadoras y dinámicas.

Transversales

- Mostrar habilidades para el ejercicio profesional en entornos multidisciplinares y complejos, en coordinación con equipos de trabajo en red, ya sea en entornos presenciales o virtuales, mediante el uso informático e informacional de las TIC.
- Usar distintas formas de comunicación, tanto orales como escritas o audiovisuales, en la lengua propia y en lenguas extranjeras, con un alto grado de corrección en el uso, la forma y el contenido.

CONTENIDOS

1. E-salud
2. Sistemas de registro sanitario electrónico (EHR)
3. Uso de aplicaciones en salud
4. Uso de videojuegos en salud
5. Uso de la robótica en salud
6. Uso de tecnologías de realidad virtual en salud
7. Búsqueda y futuro en e-salud

EVALUACIÓN

Según la Normativa académica de los estudios de grado de la UVic-UCC solo hay una convocatoria oficial que contempla dos periodos diferentes de evaluación:

- El periodo ordinario, que tiene lugar de forma integrada al proceso formativo y durante el periodo lectivo.
- El periodo de evaluación complementaria, en el que se puede evaluar al estudiante de nuevo de aquellas tareas, actividades o pruebas que no se hayan superado satisfactoriamente en el marco del primer periodo.

Periodo ordinario

Se lleva a cabo la evaluación continua de las actividades realizadas por el estudiante a través de:

- Trabajos y ejercicios en grupo: 50 % de la nota final de la asignatura; no recuperable
- Examen: 50 % de la nota final de la asignatura; recuperable

La nota final de la asignatura es el resultado de la ponderación de las notas obtenidas en cada una de las partes. Se aprueba la asignatura si se obtiene una nota ≥ 5 . Para poder calcular la media ponderada es necesario que la nota del examen sea igual o superior a 5.

Periodo de evaluación complementaria

Si se suspenden algunas de las actividades consideradas recuperables, pueden repetirse durante este período. La evaluación de este segundo periodo no puede representar más del 50 % de la nota final de la asignatura. La calificación final de este período se obtiene calculando la media ponderada de las calificaciones obtenidas durante el periodo ordinario y el periodo de evaluación complementaria, en caso de que se hayan recuperado algunas actividades. Se aprueba la asignatura si se obtiene una nota ≥ 5 .

Para poder calcular la media ponderada es necesario que la nota del examen sea igual o superior a 5.

Importante

El plagio o la copia de trabajo ajeno se penalizan en todas las universidades y, según las [Normas de convivencia de la UVic-UCC](#), constituyen faltas graves o muy graves. Por ello, en el transcurso de esta asignatura el plagio o apropiación indebida de textos o ideas de otras personas (ver [qué se considera plagio](#)) y el uso indebido o no declarado de la inteligencia artificial en una actividad se traduce de forma automática en un suspenso o en otras medidas disciplinarias. Consultar la [Guía de uso de la IA en la FCSB](#).

Para citar de forma apropiada textos y materiales se deben consultar las orientaciones y pautas de citación académica disponibles en la página web de la Biblioteca de la UVic.

METODOLOGÍA

En línea con la [Normativa de la UVic-UCC de acreditación y demostración de los conocimientos y las competencias en terceras lenguas](#), esta asignatura está incluida dentro del Plan de implementación y despliegue del inglés en las titulaciones de grado de la FCSB. Esto implica que incluye actividades formativas y de evaluación en lengua inglesa para acompañar la consecución de esta competencia.

La metodología de trabajo combina:

- Sesiones teóricas con todo el grupo clase en el que se presentan los contenidos de los diferentes temas
- Sesiones prácticas en el aula
- Sesiones de trabajo dirigido, tutorías individuales y en pequeño grupo o con grupos de otras universidades

BIBLIOGRAFÍA

Básica

- Management Association, Information Resources (2015). *E-Health and Telemedicine: Concepts, Methodologies, Tools, and Applications*. Recuperado de https://books.google.es/books/about/E_Health_and_Telemedicine_Concepts_Metho.html?id=GGq2CgAAQBAJ&redir_esc=y
- Marlene Maheu, Ace Allen, Pamela Whitten (2008). *e-Health, Telehealth, and Telemedicine: A Guide to Startup and Success*. John Wiley & Sons, 2002.
- Rivas, H., Wac, K. (2018). *Digital Health: Scaling Healthcare to the World*. Springer.

Complementaria

El profesorado facilita las referencias de la bibliografía complementaria y de lectura obligatoria en el transcurso de la asignatura a través del Campus Virtual.

Nutrición y Cooperación en Situaciones de Emergencias Nutricionales

Tipología: Optativa (OP)

Créditos: 3,0

Grupo	Lengua de impartición	Profesorado
G11, presencial, mañana y tarde	inglés	Eureka Joy Ngo De la Cruz
G19, semipresencial, mañana y tarde	inglés	Eureka Joy Ngo De la Cruz

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE (ODS)

— 2. Hambre cero

OBJETIVOS

Hay millones de personas en todo el mundo con un acceso limitado a alimentos, lo que no les permite llevar una vida sana y activa. El desarrollo físico y mental de los niños se resiente de ello. Muchas niñas y niños mueren antes de los cinco años a causa de enfermedades que en los países desarrollados se pueden prevenir y controlar. Según la Organización Mundial de la Salud, el 45 % de la mortalidad infantil es debida a problemas relacionados con la desnutrición. Luchar contra las crisis alimentarias va más allá de aportar alimentos. Las causas de la escasez son diversas y es necesario buscar constantemente estrategias adecuadas y adaptarse a cada contexto.

El objetivo de esta asignatura es introducir los contextos de inseguridad alimentaria y mostrar a los profesionales de la nutrición, de la enfermería y de la medicina cómo gestionar la desnutrición.

Los objetivos de la asignatura son:

- Presentar un marco conceptual sobre las causas de la desnutrición.
- Definir qué es la seguridad alimentaria y cómo se mide.
- Identificar distintos tipos de desnutrición, incluidas las deficiencias de micronutrientes.
- Utilizar métodos estándar para evaluar la desnutrición aguda individual y colectivamente.
- Conocer las distintas estrategias nutricionales para prevenir y tratar la desnutrición aguda.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- RA1. Demuestra conocimientos avanzados sobre la nutrición humana en términos de alimentación, dieta y salud, en los ámbitos biológico, social y político.
- RA2. Interpreta y sintetiza distintos tipos de datos utilizados para analizar y evaluar problemas nutricionales individuales y poblacionales.
- RA3. Identifica y formula respuestas y estrategias de intervención adecuadas para abordar los problemas nutricionales, teniendo en cuenta los contextos de salud pública y de política social.
- RA4. Aplica el conocimiento del trabajo en equipo eficaz y las habilidades comunicativas para resolver problemas y conseguir objetivos específicos.

COMPETENCIAS

Generales

- Atender a las necesidades de salud de la población y a los retos del propio colectivo profesional mediante actitudes innovadoras y dinámicas.

Específicas

- Intervenir en el diseño, planificación, análisis y evaluación de programas de educación dietético-nutricional así como participar en actividades de promoción, prevención y protección de la salud en el ámbito comunitario.

Básicas

- Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

Transversales

- Actuar con espíritu y reflexión críticos ante el conocimiento en todas sus dimensiones, mostrando inquietud intelectual, cultural y científica y compromiso hacia el rigor y la calidad en la exigencia profesional.
- Mostrar habilidades para el ejercicio profesional en entornos multidisciplinares y complejos, en coordinación con equipos de trabajo en red, ya sea en entornos presenciales o virtuales, mediante el uso informático e informacional de las TIC.

CONTENIDOS

1. Introducción a la desnutrición
 - 1.1. Tendencias globales en la desnutrición
 - 1.2. Causas y consecuencias de la desnutrición
2. Introducción y evaluación de la seguridad alimentaria
3. Tipos de desnutrición. Clasificación
4. Evaluación individual: introducción a las medidas y a los índices antropométricos
5. Evaluación colectiva: introducción a las evaluaciones nutricionales
6. Intervenciones nutricionales
 - 6.1. Introducción a las evaluaciones nutricionales: prevención y tratamiento
 - 6.2. Introducción a la gestión de la desnutrición aguda (SAM y MAM)
 - 6.3. Productos nutricionales especializados

EVALUACIÓN

No existen diferencias entre las modalidades presencial y semipresencial.

Según la Normativa académica de los estudios de grado de la UVic-UCC, aprobada por el Consejo de Dirección, solo hay una convocatoria oficial, que contempla dos periodos diferentes de evaluación:

Periodo ordinario

Se realiza la evaluación continua de las actividades llevadas a cabo por el estudiante mediante:

- Actividades derivadas de la lectura de artículos, visionado de vídeos, ejercicios y participación en debates: 30 % de la nota final; no recuperable
- Presentación oral y escrita de un caso práctico: 30 % de la nota final; la presentación escrita es recuperable
- Prueba individual (en forma de preguntas breves y de respuesta múltiple): 40 % de la nota final; recuperable

La nota final de la asignatura es el resultado de la ponderación de las notas obtenidas en cada una de las partes, siempre y cuando la nota de la prueba individual sea igual o superior a 5. La asignatura se considera aprobada si la media de todas las actividades es igual o superior a 5.

Periodo de evaluación complementaria

El estudiante que no supere algunas de las actividades consideradas recuperables puede recuperarlas en este periodo. La evaluación de este segundo periodo no puede representar más del 50 % de la nota final de la asignatura.

La calificación final de este periodo se calcula haciendo la media ponderada de las notas obtenidas en cada una de las partes, utilizando la última calificación obtenida en la evaluación ordinaria y en la complementaria. Se aprueba la asignatura si se obtiene una nota igual o superior a 5.

Nota

El profesorado puede modificar las actividades de la asignatura según la dinámica y circunstancias de cada grupo.

Importante

El plagio o la copia de trabajo ajeno se penalizan en todas las universidades y, según las [Normas de convivencia de la UVic-UCC](#), constituyen faltas graves o muy graves. Por ello, en el transcurso de esta asignatura el plagio o apropiación indebida de textos o ideas de otras personas (ver [qué se considera plagio](#)) y el uso indebido o no declarado de la inteligencia artificial en una actividad se traduce de forma automática en un suspenso o en otras medidas disciplinarias. Consultar la [Guía de uso de la IA en la FCSB](#).

Para citar de forma apropiada textos y materiales se deben consultar las orientaciones y pautas de citación académica disponibles en la página web de la Biblioteca de la UVic.

METODOLOGÍA

En línea con la [Normativa de la UVic-UCC de acreditación y demostración de los conocimientos y las competencias en terceras lenguas](#), esta asignatura está incluida dentro del Plan de implementación y despliegue del inglés en las titulaciones de grado de la FCSB. Esto implica que la asignatura incluye actividades formativas y de evaluación en lengua inglesa para acompañar al alumno o alumna en la consecución de esta competencia.

La metodología es activa y participativa. Combina las clases teóricas con la resolución y el estudio de casos prácticos, tanto individualmente como en grupo.

- Ejercicios prácticos / trabajos a partir de casos, lectura de artículos, visualización de vídeos (trabajo individual o grupal)
- Estudio de los contenidos (individual)

Se realizan tutorías en grupos o individualizadas a iniciativa del profesorado o de los estudiantes. En el último caso debe concertarse la hora a través del correo electrónico.

BIBLIOGRAFÍA

Básica

- Beaglehole, R., Bonita, R., Kjellstrom, T. (2006). *Basic Epidemiology: 2nd edition*. Recuperado de http://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/43541/9241547073_eng.pdf?sequence=1
- Emergency Nutrition Network (ENN) (2024). *ENN is working with programmers, policy makers and researchers to strengthen knowledge and evidence to overcome malnutrition*. Recuperado de <http://www.ennonline.net>
- FAO, IFAD, UNICEF, WFP and WHO. (2024). *The State of Food Security and Nutrition in the World 2024 : Financing to end hunger, food insecurity and malnutrition in all its forms*. Rome, FAO. Recuperado de <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd1254en>
- World Food Programme (WFP) (2009). *Emergency Food Security Assessment Handbook (EFSA): Food Security Analysis Service*. Recuperado de http://documents.wfp.org/stellent/groups/public/documents/manual_guide_p roced/wfp203246.pdf
- World Health Organization (2019). *Nutrition in universal health coverage*. Recuperado de <https://www.who.int/publications/i/item/WHO-NMH-NHD-19.24>

Complementaria

El profesorado facilita las referencias de la bibliografía complementaria y de lectura obligatoria en el transcurso de la asignatura a través del Campus Virtual.

Psicología de la Alimentación

Tipología: Optativa (OP)

Créditos: 3,0

Grupo	Lengua de impartición	Profesorado
G11, presencial, mañana y tarde	catalán	Tura Benítez Comas
G19, semipresencial, mañana y tarde	español	Tura Benítez Comas

OBJETIVOS

La asignatura Psicología de la Alimentación forma parte de la materia de Estrategias de Intervención en Alimentación y Salud, incluida en el módulo Optatividad, correspondiente a la formación optativa del grado en Nutrición Humana y Dietética.

Los objetivos generales de esta asignatura son:

- Dominar las estrategias psicológicas necesarias para el abordaje del cambio de hábitos en la conducta alimentaria.
- Conocer las bases psicológicas y sociales que intervienen en la conducta alimentaria.
- Dominar estrategias, individuales y grupales, que permitan implementar estilos de vida saludables en materia de alimentación.
- Saber identificar y conocer las características de los principales trastornos de la conducta alimentaria.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- RA1. Conoce las principales funciones de la alimentación y sus bases psicológicas y la relación con las emociones humanas.
- RA2. Aplica las bases psicosociales de la conducta alimentaria para el abordaje dietético en la atención al usuario.
- RA3. Conoce los principales modelos explicativos de adquisición del cambio en los hábitos y en la dieta alimentaria.
- RA4. Conoce y aplica la estrategia de entrevista motivacional y los principales conceptos teóricos relacionados.
- RA5. Conoce los principales trastornos existentes de la conducta alimentaria y de la ingesta de alimentos.
- RA6. Utiliza recursos y aplica adecuadamente técnicas de intervención grupal e individual.

COMPETENCIAS

Específicas

- Participar activamente en la planificación y desarrollo de políticas alimentarias-nutricionales en base a su conocimiento del funcionamiento a nivel local, estatal e internacional de los distintos sistemas sanitarios así como de la políticas de salud y nutricionales.

Básicas

- Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

CONTENIDOS

1. Introducción a la psicología de la alimentación
 - 1.1. Evolución de la alimentación
 - 1.2. Funciones básicas de la alimentación
 - 1.3. Factores psicosociales y bases psicológicas de la alimentación
 - 1.4. Emociones y alimentación
2. Aproximación a la teoría del cambio
 - 2.1. Recursos personales relacionados con el cambio
 - 2.2. Modelos explicativos de adquisición del cambio
 - 2.3. Factores de la comunicación personal como profesional de la salud
3. Entrevista motivacional
 - 3.1. Concepto de ambivalencia
 - 3.2. Fases del cambio
 - 3.3. Técnica de entrevista motivacional
4. Resistencia y proceso de cambio
 - 4.1. Pasos a seguir y abordaje de imprevistos en la consulta
5. Trastornos de la conducta alimentaria y de la ingesta de alimentos
 - 5.1. Definición, síntomas y factores de riesgo
 - 5.2. Síntesis de los principales trastornos de la conducta alimentaria

EVALUACIÓN

Según la Normativa académica de los estudios de grado de la UVic-UCC solo hay una convocatoria oficial, que contempla dos periodos diferentes de evaluación:

1. Periodo ordinario

Tiene lugar dentro del período lectivo. Se realiza la evaluación continua de las actividades llevadas a cabo por el estudiante. Para la evaluación del proceso de la asignatura se tienen en cuenta las actividades de trabajo personal y grupal. (La entrega/ejecución de todas las actividades de la evaluación es improrrogable.)

La puntuación global de la asignatura es el resultado de la suma obtenida de las diferentes tareas y del examen final. Para poder calcular esta suma es necesario haber aprobado el examen.

Los porcentajes son los siguientes:

- Trabajos y ejercicios individuales: 20 %; no recuperable
- Trabajo en grupo: 30 %; no recuperable
- Examen: 50 %; recuperable

La nota final de la asignatura es el resultado de la ponderación de las notas obtenidas en cada una de las partes. Se aprueba la asignatura si se obtiene una nota igual o superior a 5. Para poder hacer media entre todos los ítems es necesario haber aprobado el examen con una nota igual o superior a 5.

2. Periodo de evaluación complementaria

El estudiante que no supere algunas de las actividades consideradas recuperables puede recuperarlas durante este periodo, siempre y cuando el total de partes no superadas de la asignatura no suponga el 50 % de la nota final.

La calificación final de este periodo se calcula haciendo la media ponderada de las notas obtenidas en cada una de las partes, utilizando la última calificación obtenida en la evaluación ordinaria y en la complementaria. Se aprueba la asignatura si se obtiene una nota igual o superior a 5.

Importante

El plagio o la copia de trabajo ajeno se penalizan en todas las universidades y, según las [Normas de convivencia de la UVic-UCC](#), constituyen faltas graves o muy graves. Por ello, en el transcurso de esta asignatura el plagio o apropiación indebida de textos o ideas de otras personas (ver [qué se considera plagio](#)) y el uso indebido o no declarado de la inteligencia artificial en una actividad se traduce de forma automática en un suspenso o en otras medidas disciplinarias. Consultar la [Guía de uso de la IA en la FCSB](#).

Para citar de forma apropiada textos y materiales se deben consultar las orientaciones y pautas de citación académica disponibles en la página web de la Biblioteca de la UVic.

METODOLOGÍA

La metodología de trabajo combina:

- Sesiones de trabajo presencial en el aula ordinaria con todo el grupo de clase
- Sesiones de trabajo dirigido, tutorías individuales y en pequeño grupo
- Sesiones teóricas de los contenidos de los diferentes temas de la asignatura
- Análisis y lectura crítica de textos, con el fin de profundizar y sacar las conclusiones que se deriven de ellos.
- Planteamiento de problemas a partir de casos clínicos
- Talleres teórico-prácticos con participación conjunta

BIBLIOGRAFÍA

Básica

- Colle, W. (2023). *Intestino y sentimientos: Sanar la relación entre lo que comes y cómo te sientes*. Sirio.
- Herrero, G., & Andrades, C. (2019). *Psiconutrición. Aprende a tener una relación saludable con la comida*. Arcopress.
- Miller, William R.; Rollnick, Stephen (2015). *La entrevista motivacional: Ayudar a las personas a cambiar* (3 ed.). Paidós.
- Ogden, J. (2018). *Health Psychology* (6 ed.). Open University Press.
- Ogden, J. (2018). *The Psychology of Dieting (The Psychology of Everything)*. Taylor&Francis.

Complementaria

El profesorado facilita las referencias de la bibliografía complementaria y de lectura obligatoria en el transcurso de la asignatura a través del Campus Virtual.

Restauración, Creatividad y Gastronomía

Tipología: Optativa (OP)

Créditos: 3,0

Grupo	Lengua de impartición	Profesorado
G11, presencial, mañana	catalán	Francesc Molera Fabre

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE (ODS)

- 3. Salud y bienestar
- 12. Producción y consumo responsables

OBJETIVOS

La asignatura Restauración, Creatividad y Gastronomía forma parte de la materia de Estrategias de Intervención en Alimentación y Salud, incluida en el módulo Optatividad, correspondiente a la formación optativa del grado en Nutrición Humana y Dietética. No existen requerimientos previos, pero es recomendable haber cursado la asignatura de [Tecnología Culinaria](#).

Los objetivos generales de esta asignatura son:

- Conocer estrategias de restauración y creatividad aplicables a la planificación dietética para mejorar los platos y menús prescritos desde el punto de vista de la calidad organoléptica y nutricional.
- Dar herramientas para adaptar la oferta gastronómica a la situación fisiológica o patológica del usuario y a las necesidades del centro (escuelas, residencias, comedores sociales...).

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- RA1. Atiende a las necesidades de salud de colectivos con necesidades especiales.
- RA2. Utiliza los ingredientes y alimentos apropiados para el diseño y elaboración de platos y menús creativos adaptados a las necesidades de los usuarios.
- RA3. Aplica sus conocimientos a la resolución de problemas en ámbitos laborales complejos o profesionales y especializados que requieren el uso de ideas creativas y actuales.

COMPETENCIAS

Generales

- Atender a las necesidades de salud de la población y a los retos del propio colectivo profesional mediante actitudes innovadoras y dinámicas.

Transversales

- Usar distintas formas de comunicación, tanto orales como escritas o audiovisuales, en la lengua propia y en lenguas extranjeras, con un alto grado de corrección en el uso, la forma y el contenido.

CONTENIDOS

1. Las cocinas del Mediterráneo
2. Cocina de mercado
3. La cocina de los vegetales
4. Soluciones culinarias para fenilcetonuria
5. Soluciones en la introducción de alimentos críticos en la infancia
6. Cocina creativa basada en las modificaciones de texturas
7. Alergias e intolerancias
8. Procesos de creatividad
9. La cocina de aprovechamiento

EVALUACIÓN

Según la Normativa académica de los estudios de grado de la UVic-UCC solo hay una convocatoria oficial que contempla dos periodos diferentes de evaluación:

- El periodo ordinario, que tiene lugar de forma integrada al proceso formativo y durante el periodo lectivo.
- El periodo de evaluación complementaria, en el que se puede evaluar al estudiante de nuevo de aquellas tareas, actividades o pruebas que no se hayan superado satisfactoriamente en el marco del primer periodo.

Periodo ordinario

Se lleva a cabo la evaluación continua a partir de la asistencia a las sesiones prácticas en el Laboratorio del Gusto y de la elaboración

de los informes correspondientes.

Periodo de evaluación complementaria

El estudiante que no supere algunas de las actividades consideradas recuperables puede recuperarlas en este periodo, siempre y cuando el total de partes no superadas de la asignatura no suponga el 50 % de la nota final.

Evaluación

Seguimiento de actividades de evaluación continua/prácticas (no recuperable) (70 %)

La asistencia a las prácticas es obligatoria.

La nota de las sesiones prácticas del grupo presencial se calcula a partir de los siguientes ítems:

1. Asistencia y puntualidad: la asistencia equivale a 10; la falta de puntualidad o marcharse antes del aula sin causa justificada, a 5; y la no asistencia sin causa justificada, a 0.
2. Higiene y vestuario de trabajo: es necesario llevar bata, pelo recogido y mantener una buena higiene personal; el cumplimiento total equivale a 10; el cumplimiento parcial, a 5; y el no cumplimiento, a 0.
3. Limpieza de los espacios de trabajo, reciclaje y gestión de alimentos: la limpieza y responsabilidad para que quede todo limpio, recogido y bien conservado equivale a 10; la limpieza parcial, a 5; y la no implicación en la limpieza, a 0.
4. Memoria de prácticas: dificultades y resultados obtenidos, valoración organoléptica, opinión personal, documentación extra...
5. Participación y actitud proactiva: se valora del 1 al 10.

Actividades (30 %)

1. Presentación formal (portada, índice, fotografías, enlaces, bibliografía): 25 %
2. Búsqueda de información: 25 %
3. Elaboración y organización de los contenidos (introducción, síntesis de la información y conclusión): 25 %
4. Entrega dentro del plazo establecido: 10 %
5. Inclusión de los ODS previstos en la asignatura: 15 %

Importante

El plagio o la copia de trabajo ajeno se penalizan en todas las universidades y, según las [Normas de convivencia de la UVic-UCC](#), constituyen faltas graves o muy graves. Por ello, en el transcurso de esta asignatura el plagio o apropiación indebida de textos o ideas de otras personas (ver [qué se considera plagio](#)) y el uso indebido o no declarado de la inteligencia artificial en una actividad se traduce de forma automática en un suspenso o en otras medidas disciplinarias. Consultar la [Guía de uso de la IA en la FCSB](#).

Para citar de forma apropiada textos y materiales se deben consultar las orientaciones y pautas de citación académica disponibles en la página web de la Biblioteca de la UVic.

METODOLOGÍA

- Realización de las clases mediante actividades prácticas en el Laboratorio del Gusto
- Elaboración de las memorias de prácticas y actividades de cada contenido

BIBLIOGRAFÍA

Básica

- Fàbrega, Jaume (-1). *La cuina mediterrània*. L'Isard.
- González, Carlos. (2000). *Mi niño no me come* (5 ed.). Temas de hoy.
- McGee, Harold., (2007). *La cocina y los alimentos*. Circulo de lectores.
- Muncunill i Morales, Èric. (2012). *La reposteria de Èric*. Nutricia Barcelona: Sant Joan de Déu.
- This, Hervé. (1996). *El secreto de los pucheros*. Editorial acríbia.

Complementaria

El profesorado facilita las referencias de la bibliografía complementaria y de lectura obligatoria en el transcurso de la asignatura a través del Campus Virtual.

Terapias Complementarias Aplicadas en el Ámbito de la Dietética

Tipología: Optativa (OP)

Créditos: 3,0

Grupo	Lengua de impartición	Profesorado
G11, presencial, mañana	catalán	Blanca Ribot Serra
G19, semipresencial, mañana y tarde	español	Blanca Ribot Serra

OBJETIVOS

La asignatura Terapias Complementarias Aplicadas al Ámbito de la Dietética forma parte de la materia de Estrategias de Intervención en Alimentación y Salud, incluida en el módulo Optatividad, correspondiente a la formación optativa del grado en Nutrición Humana y Dietética.

Esta asignatura optativa pretende dar a conocer a los estudiantes las bases conceptuales de las diferentes terapias complementarias y trabajar con la evidencia científica de las terapias que habitualmente se utilizan en el ámbito de la dietética.

Los objetivos generales de esta asignatura son:

- Conocer las diferentes terapias complementarias de interés en el ámbito de la dietética.
- Determinar la evidencia científica de estas terapias complementarias.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- RA1. Aplica de forma profesional los conocimientos adquiridos durante su formación.
- RA2. Atiende a las necesidades de salud de colectivos con necesidades especiales.
- RA3. Identifica sus propias necesidades formativas y organiza su propio aprendizaje con un alto grado de autonomía.
- RA4. Aplica los fundamentos de la reflexión crítica a los procesos vinculados al ejercicio de la profesión.
- RA5. Recopila e interpreta datos e informaciones sobre las que puede fundamentar sus conclusiones, incluyendo reflexiones sobre asuntos de índole científica o ética en el ámbito de la nutrición humana y dietética.

COMPETENCIAS

Generales

- Atender a las necesidades de salud de la población y a los retos del propio colectivo profesional mediante actitudes innovadoras y dinámicas.

Específicas

- Diseñar e implementar planes de alimentación para sujetos y/o grupos tanto sanos (población infantil, mujeres embarazadas, deportistas, etc.) como enfermos considerando las distintas técnicas y productos de soporte nutricional disponibles teniendo en cuenta el ámbito de competencia del dietista-nutricionista.

Transversales

- Mostrar habilidades para el ejercicio profesional en entornos multidisciplinares y complejos, en coordinación con equipos de trabajo en red, ya sea en entornos presenciales o virtuales, mediante el uso informático e informacional de las TIC.

CONTENIDOS

1. Introducción a las terapias complementarias
2. Tipos de terapias complementarias aplicadas al ámbito de la dietética Evidencia científica
 - 2.1. Flores de Bach
 - 2.2. Homeopatía
 - 2.3. Nutrición ortomolecular
 - 2.4. Fitoterapia
 - 2.5. Acupuntura
 - 2.6. Otros
3. Suplementos y complementos nutricionales

EVALUACIÓN

Según la Normativa académica de los estudios de grado de la UVic-UCC solo hay una convocatoria oficial que contempla dos periodos diferentes de evaluación:

- El periodo ordinario, que tiene lugar de forma integrada al proceso formativo y durante el periodo lectivo.

- El periodo de evaluación complementaria, en el que se puede evaluar al estudiante de nuevo de aquellas tareas, actividades o pruebas que no se hayan superado satisfactoriamente en el marco del primer periodo.

Periodo ordinario

Se realiza la evaluación continua de las siguientes actividades llevadas a cabo por el estudiante:

- Resolución de ejercicios y casos (individual): 50 % de la nota final de la asignatura; no recuperable
- Análisis de un tema de una página de divulgación, comprobación de la veracidad de las afirmaciones (grupal): 20 % de la nota final de la asignatura; recuperable
- Trabajo grupal y exposición: 30 % de la nota final de la asignatura; recuperable

La no asistencia a la exposición oral penaliza un 10 % de la nota del trabajo grupal.

Periodo de evaluación complementaria

El estudiante que no supere algunas de las actividades consideradas recuperables puede recuperarlas en este periodo, siempre y cuando el total de partes no superadas de la asignatura no suponga el 50 % de la nota final.

Importante

El plagio o la copia de trabajo ajeno se penalizan en todas las universidades y, según las [Normas de convivencia de la UVic-UCC](#), constituyen faltas graves o muy graves. Por ello, en el transcurso de esta asignatura el plagio o apropiación indebida de textos o ideas de otras personas (ver [qué se considera plagio](#)) y el uso indebido o no declarado de la inteligencia artificial en una actividad se traduce de forma automática en un suspenso o en otras medidas disciplinarias. Consultar la [Guía de uso de la IA en la FCSB](#).

Para citar de forma apropiada textos y materiales se deben consultar las orientaciones y pautas de citación académica disponibles en la página web de la Biblioteca de la UVic.

METODOLOGÍA

- Clases magistrales y resolución de casos
- Lectura crítica de artículos

BIBLIOGRAFÍA

Básica

- GRECS. Grup de Recerca en Cures de la Salut (2019). *Guia de bones pràctiques basada en l'evidència: actualització 2018 : Millorem la qualitat de vida i el benestar de les persones mitjançant les teràpies naturals i complementàries*. Col·legi Oficial Infermeres i Infermers.
- Pamplona, J.D. (2004). *Enciclopedia de las plantas medicinales* (11 ed.). Safeliz.

Complementaria

El profesorado facilita las referencias de la bibliografía complementaria y de lectura obligatoria en el transcurso de la asignatura a través del Campus Virtual.