



Guia de l'estudiant

Curs 2004-2005



Centre
d'Ensenyament
Superior de
Nutrició i Dietètica

Centre adscrit a la



UNIVERSITAT DE BARCELONA





**Centre
d'Ensenyament
Superior de
Nutrició i Dietètica**

06 NOV. 2018



Centre adscrit a la



UNIVERSITAT DE BARCELONA



GUIA DE L'ESTUDIANT

Curs 2004 - 2005

ÍNDEX

PRESENTACIÓ	3
LA FUNDACIÓ CESNID	5
EL CENTRE D'ENSENYAMENT SUPERIOR DE NUTRICIÓ I DIETÈTICA	6
• Organigrama de representació i gestió	7
• Òrgans de Govern	8
• Comissions	11
• Personal	13
CALENDARI ACADÈMIC	15
DIPLOMAT EN NUTRICIÓ HUMANA I DIETÈTICA	
• Configuració de l'Ensenyament	17
• Pla d'Estudis	18
• Itinerari curricular recomanat	20
• Matrícula, Prerequisits i Permanència	21
• Recomanacions	22
• Programació de Pràctiques	23
• Assignatures troncal i obligatòries	24
• Assignatures optatives	36
• Assignatures de lliure elecció	41
• Horaris	42
• Calendari d'Exàmens	48
NORMATIVA ACADÈMICA	
• Convalidacions	49
• Exàmens	49
• Ponderació d'expedients	51
• Accessos a llicenciatures	51
ASSEGURANÇA ESCOLAR	52
PREMIS	
• Premi Extraordinari	52
• Premi Literari Sant Jordi.....	52
• Premi d'Excel·lència Lingüística.....	53

SERVEIS DEL CENTRE

• Recepció	54
• Administració	54
• Biblioteca	54
• Aula d'Informàtica	55
• Assessoria	55
• Laboratori de Dades Nutricionals	55
• Clínica Dietètica	56
• Servei de Reprografia	56
• Servei de Guixetes	56
• Servei d'Esports	57
• Bar-restaurant	57
• Associació d'estudiants	57
• Borsa de Treball	57
• Autobús del Centre	58
• Pàrking	58

INFORMACIONS PRÀCTIQUES

• Adreça	59
• Horari	59
• Transports	59

PRESENTACIÓ

L'equip de Direcció del *Centre d'Ensenyament Superior de Nutrició i Dietètica* (CESNID), adscrit a la Universitat de Barcelona (UB), juntament amb el Patronat de la Fundació, ens plau donar la benvinguda als estudiants que han escollit una carrera que té, com a principal objectiu, tenir cura de l'alimentació de les persones, els grups i la comunitat, tant en situació de salut com de malaltia, tot respectant els seus gustos, costums, creences i possibilitats, en el marc d'un estil de vida saludable. Aquests alumnes inicien aquest curs 2004-2005 els estudis que permetran l'obtenció del títol oficial homologat a tot l'estat espanyol de **Diplomat en Nutrició Humana i Dietètica** i que s'afegeixen als que van iniciar l'ensenyament en cursos anteriors.

Els coneixements que configuren la docència teòrica i pràctica de l'ensenyament, tenen l'objectiu de desenvolupar en l'estudiant l'adquisició de coneixements a més de les habilitats i actituds necessàries per què sigui capaç, una vegada finalitzats els seus estudis, d'actuar àmpliament en matèria de nutrició aplicada. Per això caldrà que assoleixi, per una banda, una visió completa i integrada de l'ésser humà i, per altra, una capacitació suficient per poder actuar en àmbits professionals molt diversos.

La Llei d'ordenació de les Professions Sanitàries (44/2003, de 21 de novembre, BOE 22/11/2003) defineix el dietista-nutricionista com el Diplomat en Nutrició Humana i Dietètica que desenvolupa activitats orientades a l'alimentació de la persona o grups adequada a les necessitats fisiològiques i patològiques, d'acord amb els criteris de promoció de la salut, prevenció i tractament dietètic-nutricional.

El Pla d'Estudis de la Diplomatura està dissenyat de forma seqüencial per tal d'aconseguir un ensenyament lògic, coherent i equilibrat, evitant al màxim les repeticions. D'aquesta manera es pretén facilitar l'aprenentatge i afavorir l'adquisició, per part de l'alumne, d'una visió global i el més propera possible a la realitat professional i a les demandes actuals dels diferents sectors (Sanitat, Empreses de Restauració, Indústria Agroalimentària, Centres Esportius, Serveis i Assessoria, etc.).

Tots aquests sectors es troben en evolució constant, fruit de les demandes socials i dels nous coneixements i aplicacions de les Ciències de la Nutrició i dels Aliments.

Som conscients de la complexitat dels plans d'estudis actuals, de les dificultats que troba l'alumne per orientar-se, sobretot en iniciar els seus estudis universitaris. Per aquest motiu s'ha preparat aquesta guia que té com a finalitat informar dels aspectes de funcionament i d'organització de què disposa el CESNID per aquest curs 2004-2005.

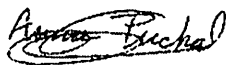
Esperem que aquesta guia sigui útil a l'estudiant i que l'ajudi a aconseguir l'objectiu primordial que, tant el professorat com el personal del CESNID ens hem plantejat, que és aconseguir una formació de pregrau de qualitat capaç de convertir els alumnes en persones preparades i responsables, alhora que crítiques i, sobretot, compromeses amb la professió que han triat per exercir o, també si és el cas, serveixi per accedir a titulacions de segon cicle que ampliïn els seus coneixements de base.

D'altra banda, cal esmentar que el Centre necessita dels suggeriments i aportacions positives dels alumnes, i una de les millors vies per recollir-les és formar part del Consell Docent, la Junta del Centre i altres Comissions que estan establertes. Us demanem molt especialment que hi participeu. És important que l'opinió de l'estudiant se senti en tots aquests òrgans en els que hi tenen cabuda.

Finalment només ens resta desitjar-vos una estada profitosa a la Universitat i oferir-vos tot l'ajut que us calgui per aconseguir-ho. Per això us saludem tant als estudiants de nou accés com els de cursos anteriors i us desitgem en nom de tot el professorat i el personal d'administració i serveis un any acadèmic satisfactori. Restem a la vostra disposició per ajudar-vos a aconseguir-ho.



Pilar Cervera
Directora



Anna Puchal
Cap d'Estudis

Santa Coloma de Gramenet, Juliol de 2004

LA FUNDACIÓ CESNID

El CESNID és una Fundació privada creada l'any 1993 gràcies a la col·laboració d'una sèrie d'Entitats públiques i privades interessades en la formació de professionals qualificats mitjançant la implantació i posada en marxa d'un ensenyament universitari de Nutrició i Dietètica i, també, en el foment de la formació teòrica i pràctica en matèria de nutrició aplicada, així com en la prestació de serveis d'organització, assessorament, estudis i consulta en l'àmbit de l'alimentació, la nutrició i la dietètica.

Formen el Patronat de la Fundació, les següents entitats:

- Agrupació Mútua del Comerç i de la Indústria
- Ajuntament de Santa Coloma de Gramenet
- Asociación Española de Dietistas-Nutricionistas (AED-N)
- Asociación Española de Fabricantes de Preparados Alimenticios Especiales, Dietéticos y Plantas Medicinales (AFEPADI)
- Associació Catalana d'Empreses de Restauració Col·lectiva (ACERCO)
- Associació d'Indústries d'Alimentació i de Begudes de Catalunya (AIABECA)
- Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca de la Generalitat de Catalunya
- Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya
- Fundació Bosch i Gimpera (FBG) de la Universitat de Barcelona
- Grup Gallina Blanca
- Institut Català del Consum (ICC)
- Institut Nacional d'Educació Física de Catalunya (INEFC)
- Unió Catalana d'Hospitals (UCH)

EL CENTRE D'ENSENYAMENT SUPERIOR DE NUTRICIÓ I DIETÈTICA

El *Centre d'Ensenyament Superior de Nutrició i Dietètica* és un centre docent adscrit a la Universitat de Barcelona (UB), que té com a objectiu principal impartir l'ensenyament universitari oficial de Nutrició Humana i Dietètica, com a titulació de la UB amb l'autorització del Departament d'Universitats, Recerca i Societat de la Informació (DURSI) de la Generalitat de Catalunya. N'ostenta la titularitat jurídica la *FUNDACIÓ PRIVADA CENTRE D'ENSENYAMENT SUPERIOR DE NUTRICIÓ I DIETÈTICA*, constituïda davant notari el 22/06/1993.

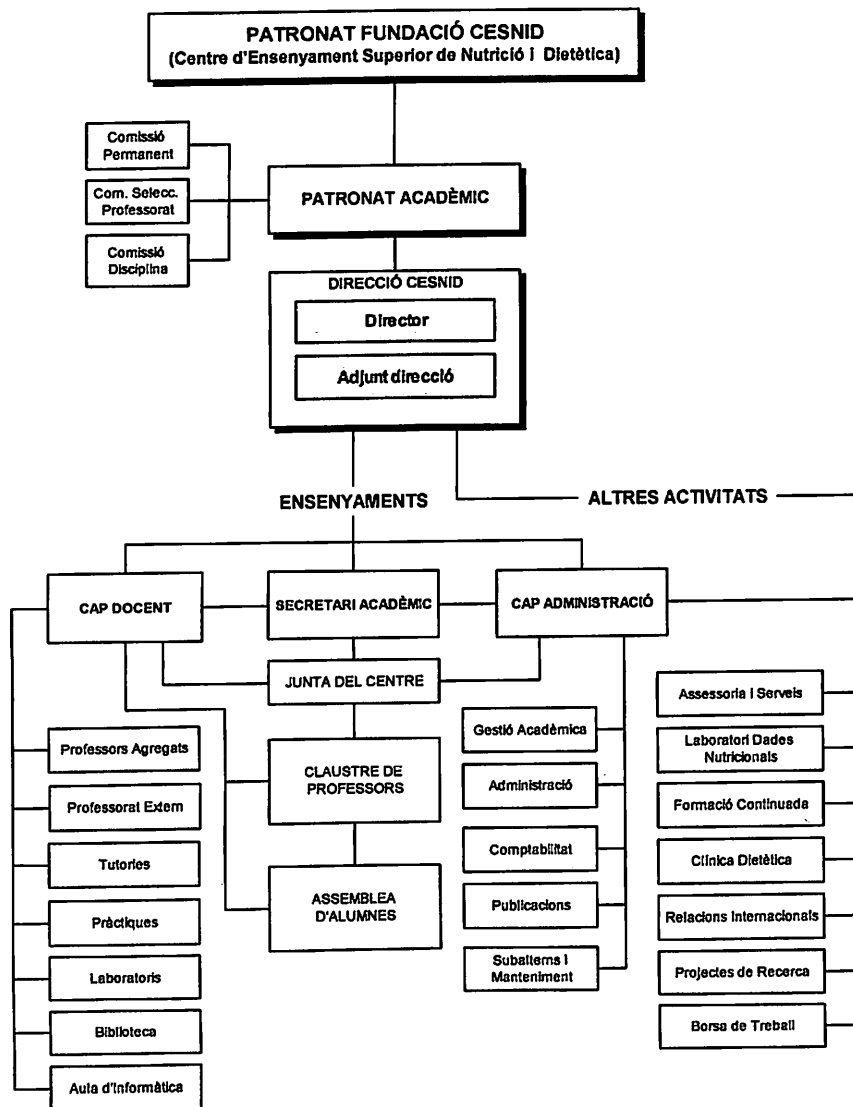
Inicialment, la Junta de Govern de la UB aprovà en la sessió del 12/07/1993 l'adscripció del CESNID, per impartir l'Ensenyament de Graduat en Dietètica i Alimentació Humana, en qualitat de títol propi. El 20/03/1998 el Consell de Ministres va aprovar el Real Decret 433/98 (BOE núm. 90 de 15/04/1998) creant el títol universitari oficial de Diplomant en Nutrició Humana i Dietètica, que va permetre, a partir del curs 1999-2000, transformar la titulació pròpia de la Universitat de Barcelona en un títol homologat pel Ministeri d'Educació i Cultura.

El Centre es regeix, actualment, segons la normativa següent:

- Llei 11/83, de 25 d'agost, de Reforma Universitària.
- Llei 26/84, de 19 de desembre, de Coordinació Universitària i de creació de Consells Socials.
- Decret 390/96, de 2 de desembre, de regulació del règim d'adscripció a Universitats Públiques de centres docents d'ensenyament superior.
- Estatut de la Universitat de Barcelona aprovat el 8/10/2003 (DOGC núm. 3.993 de 22/10/2003).
- Conveni de d'Adscripció i Col·laboració acadèmica subscrit entre la Universitat de Barcelona i el titular del Centre, signat el 23/12/1998, amb el corresponent Reglament.

Un primer Decret d'adscripció pel títol propi va ser publicat en el DOGC del 5/08/1994. Un segon Decret pel títol oficial ho va ser en el DOGC del 7/09/1999.

ORGANIGRAMA DE REPRESENTACIÓ I GESTIÓ DEL CESNID



Patronats

El Patronat de la Fundació CESNID és el titular i, per tant, és l'òrgan de govern i d'administració del Centre. Així mateix li corresponen l'aprovació de les propostes de designació del professorat i, en general, totes les decisions que depassin l'àmbit de la gestió ordinària.

El Patronat del centre està constituït pel Patronat de la Fundació més altres membres, dels quals una sisena part són proposats per la Universitat i la resta són designats, d'acord amb la normativa vigent, pel titular del Centre. La Universitat designa el seu delegat al Centre entre els membres del Patronat proposats per la UB. El Director del Centre té la condició de vocal nat del Patronat.

Director/a

El/la director/a és nomenat/da cada quatre anys pel Rector de la Universitat de Barcelona, a proposta del Titular del Centre. Les seves funcions estan relacionades amb el govern, l'administració, el control acadèmic i les directrius de la política docent a l'hora de representar el Centre i actuar en el seu nom.

Adjunt/a a Direcció

A partir del curs 2000-2001 es va nomenar un/a adjunt/a a direcció per tal de donar suport a tasques docents, d'assessoria i coordinar el Practicum.

Cap d'Estudis

El/la Cap d'Estudis és nomenat/da per la Comissió Permanent del Patronat a proposta del/de la Director/a. Les seves funcions consisteixen en convocar i presidir el Consell Docent, organitzar, coordinar i resoldre totes les qüestions de caire acadèmic i

presentar a la Direcció les directrius de la política docent del Centre.

Secretari/a Acadèmic/a

El/la Secretari/a és nomenat/da per la Comissió Permanent del Patronat a proposta del/de la Director/a. Les seves funcions consisteixen en custodiar l'arxiu documental, expedir i signar les certificacions i documents acadèmics, redactar les actes de la Junta, del Consell Docent i del Claustre, i coordinar l'activitat docent i administrativa.

Delegat/da de la Universitat

El rector designa el seu Delegat/da al Centre entre els membres del Patronat acadèmic proposats per la Universitat. Aquest Delegat exerceix les seves funcions per delegació del Rector.

Són competència del/de la Delegat/da:

- Verificar l'aplicació dels criteris de valoració per a l'accés d'estudiants comprovant la concordança entre estudiants admesos i matriculats i les avaluacions de l'alumnat
- Participar en els procediments de denominació de places docents i de determinació dels perfils
- Formar part de la Comissió de Selecció del professorat
- Emetre un informe sobre la memòria d'activitats anuals del Centre, que haurà de ser tramesa a la Universitat. Aquest informe haurà de concretar l'avaluació de l'activitat acadèmica del professorat i del funcionament del Centre i també si es compleixen els requisits previstos a la normativa vigent i les obligacions que ha assumit el Centre en el conveni de col·laboració acadèmica UB-CESNID
- Juntament amb el/la Director/a, dur a terme el control acadèmic del Centre
- Formar part del Consell Docent
- Totes aquelles altres que expressament li atribueixen normes d'aplicació general, normes de la Universitat de Barcelona i el Reglament del Centre

Junta

La Junta del Centre està formada per els següents membres:

- El/la Director/a
- El/la Adjunt/a a Direcció
- El/la Cap d'Estudis
- El/la Secretari/a acadèmic/a
- Cinc representants del Claustre de professors
- Tres representants dels estudiants del Centre
- Un/a representant del Centre amb caràcter de no docent

Es reuneix, per convocatòria ordinària, com a mínim semestralment, però el Director pot convocar-la amb caire extraordinari sempre que ho cregui oportú. També pot ésser convocada per un terç dels seus membres.

Les funcions de la Junta garanteixen el funcionament general del Centre, aproven les directrius de la Política Docent, un cop escoltat el Consell Docent, i arriben a acords per fer propostes concretes al Patronat del CESNID.

Consell Docent

Constitueix el Consell Docent el/la Cap d'Estudis, que el presideix, el Delegat de la UB, el/la Secretari/a, una representació del professorat i una representació dels estudiants.

El Consell Docent es reuneix, com a mínim, semestralment i sempre que el/la Cap d'Estudis ho consideri oportú per a la bona marxa del Centre.

El/la Cap d'Estudis convocarà reunions per cursos i àrees específiques a fi i efecte de preparar el treball del Consell Docent.

La seva funció principal és la d'establir els criteris d'organització docent i també de les diferents activitats complementàries a la docència i la de donar suport a les tasques del/de la Cap d'Estudis.

Claustre de Professors

Està format per tots els professors/es del Centre. Les seves funcions són les següents:

- Col·laborar amb el/la Cap d'Estudis.
- Escollir els representants del Professorat en la Junta del Centre i en d'altres òrgans de govern i comissions. La representació té una durada de tres anys.
- Defensar els interessos del Cos Docent.

Assemblea d'Alumnes

Està composta per tots els alumnes del Centre. Caldrà demanar-ne la convocatòria a la Direcció amb una antelació mínima de 72 hores. La seva funció principal és la defensa dels interessos de l'alumnat.

COMISSIONS

COMISSIONS ESTIPULADES EN EL REGLAMENT:

Comissió Permanent del Patronat

És l'òrgan d'assistència al/la Director/a i tindrà les funcions que li delegui el Patronat. Està formada per dos membres del Patronat, un dels quals és el President o la persona que delegui, el Delegat de la UB, un professor designat pel Claustre de Professors i el Director.

Comissió de Selecció del Professorat

És l'òrgan que garanteix el correcte procediment referent a la selecció del professorat. Es reuneix un cop l'any per fer les propostes adients al Patronat. En formen part el/la President/a del Patronat o la persona en la qual delegui, el/la Delegat/da de la Universitat de Barcelona, el/la Director/a del Centre i dos vocals (a proposta del Patronat).

Comissió de Disciplina

És l'òrgan col·lectiu al qual correspon tramitar i proposar la resolució dels expedients disciplinaris que s'incoïn a professors, estudiants i personal d'administració i serveis. En formen part: El/la Director/a, que la presideix, el/la Delegat/da de la UB, un professor designat per la Junta i un representant dels estudiants, sempre que cap d'ells no sigui un dels afectats.

ALTRES COMISSIONS:

Comissió de Normalització Lingüística

Es va constituir el 23 de maig de 1995. En formen part el/la Director/a del CESNID, dos professors nomenats pel Claustre, dos estudiants elegits anualment i un membre del personal no docent.

Comissió de Biblioteca

Es va constituir el 2 de juliol de 1996. En formen part el/la Cap d'Administració i Publicacions, el/la Cap d'Estudis, el/la Bibliotecari/a i dos professors elegits al Claustre.

Comissió de Seguiment del Pla d'Estudis

La Comissió Acadèmica de la Divisió IV (Ciències de la Salut) de la UB, del 14 de maig de 1997, va ratificar la constitució d'aquesta Comissió formada pel/per la Delegat/da de la UB, el/la Director/a del Centre, el/la Adjunt/a a Direcció, el /la Secretari/a Acadèmic, el/la Cap d'Estudis, tres professors i un estudiant.

Comissió de Convalidacions i Adaptacions d'Estudis

Constituïda com a comissió pròpia del centre el 13 d'abril de 2004, en formen part: El/la Cap d'Estudis, que la presideix, el/la Delegat/da de la UB, un professor de ciències bàsiques, un professor de ciències aplicades i el /la Secretari/a Acadèmic.

DIRECCIÓ:

Directora: Pilar CERVERA
Adjunta a Direcció: Laura PADRÓ

EQUIP DOCENT:

Cap d'Estudis: Anna PUCHAL
Secretària acadèmica: Imma PALMA
Professors: Montserrat ILLÁN
M^a Antonia LIZARRAGA
Joy NGO
Raquel PUIG
Rita RIGOLFAS
Xavier TORRADO
Professors ajudants: Esther BLANCO
Alicia COSTA

Delegat del rector de la UB al CESNID: Josep BOATELLA

El Claustre de Professors està constituït per :

- L'equip docent del CESNID
- Professors de diversos Departaments de la Universitat de Barcelona:
 - Anatomia i Embriologia Humana
 - Ciències Fisiològiques II
 - Farmacologia i Química Terapèutica
 - Físicoquímica
 - Infermeria de Salut Pública, Salut Mental i Maternoinfantil
 - Infermeria Fonamental i Mèdicoquirúrgica
 - Medicina
 - Nutrició i Bromatologia
 - Psicologia Bàsica
 - Salut Pública
- Professors procedents d'Institucions sanitàries i d'Empreses del sector agroalimentari

INVESTIGADORS:

**Coordinador del
Laboratori de Dades
Nutricionals (LDN):
Ajudant de Recerca:**

Andreu FARRAN
Raimon MILÀ

ADMINISTRACIÓ I SERVEIS:

**Cap d'Administració i
Publicacions:
Secretaria de Direcció:
Secretaria de Docència:
Secretaria d'Administració:
Responsable d'Informàtica:
Biblioteca:
Recepció:
Manteniment:**

Magda REIXACH
Cristina GARCÍA
Pruvi CANELA
Mercè BARRO
David CANTÓS
Montse VIOZQUEZ
Maria MORROS
José MARTÍNEZ

CALENDARI ACADÈMIC

Inici de classes: 15.09.2004

Inauguració oficial del curs: 18.10.2004

Calendari de docència

Docència de 1r semestre: 15.09.2004 al 22.12.2004

Docència de 2n semestre: 09.02.2005 al 31.05.2005

Calendari d'exàmens

1ª convocatòria de 1r semestre 10.01.2005 al 28.01.2005

1ª convocatòria de 2n semestre 06.06.2005 al 23.06.2005

2ª convocatòria de 1r semestre 13.06.2005 a l'01.07.2005

2ª convocatòria de 2n semestre 01.09.2005 al 09.09.2005

Calendari de vacances

Nadal 23.12.2004 al 07.01.2005

Setmana Santa 21.03.2005 al 28.03.2005

Dies festius

24 de setembre de 2004 (Festa local)

11 d'octubre de 2004

12 d'octubre de 2004

15 d'octubre de 2004 (Festa institucional)

1 de novembre de 2004

6 de desembre de 2004

7 de desembre de 2004

8 de desembre de 2004

16 de maig de 2005

24 de juny de 2005

La data de la segona festa local de l'any 2005 encara no està fixada en el moment de tancar aquesta publicació.

DIPLOMAT EN NUTRICIÓ HUMANA I DIETÈTICA

El 20/03/1998 el Consell de Ministres va aprovar el Real Decret 433/98 (BOE 15.04.1998) que crea el títol universitari oficial de **Diplomat en Nutrició Humana i Dietètica**, que va permetre la implantació del títol homologat pel Ministeri d'Educació i Cultura el curs 1999-2000.

Prèviament existia el títol propi de *Graduat en Dietètica i Alimentació Humana* que es començà a impartir el curs 1993-1994 i que en el present curs 2003-2004 queda extingit, d'acord amb el conveni d'adscripció i col·laboració acadèmica entre la UB i el CESNID de 23/12/1998.

Objectius

Proporcionar una formació de caire multidisciplinar en Nutrició Humana i Dietètica, ja que, en la seva pràctica quotidiana, el dietista ha de contribuir a la salut dels individus i de les col·lectivitats. En conseqüència, caldrà proporcionar no solament coneixements científics en nutrició i ciències dels aliments, sinó també en matèria de relacions humanes i de gestió de recursos per tal de desenvolupar les actituds i les aptituds necessàries per ser capaç d'actuar àmpliament en els àmbits relacionats amb la Nutrició Aplicada.

El Pla d'estudis de l'ensenyament inclou formació en ciències bàsiques, nutrició i dietètica, salut pública i educació alimentàrio-nutricional, patologia nutricional, dietoterapia, organització i gestió, idiomes i altres matèries complementàries.

L'any 1986, el Consell d'Europa va elaborar un informe en que es defineix la professió de dietista. El febrer de 2003 es va publicar el document de consens *Perfil de las competencias del titulado en Nutrición Humana y Dietética* elaborat per representants de les universitats espanyoles que imparteixen la titulació i la Asociación Española de Dietistas-Nutricionistas (AED-N). Ambdós documents descriuen els principals àmbits en els quals poden desenvolupar les seves funcions els dietistes-nutricionistes:

- Alimentació de persones sanes: treball en salut pública com a dietista comunitari, i en empreses de restauració col·lectiva
- Alimentació de persones malaltes: Treball en hospitals i en centres d'assistència primària
- Indústries alimentàries: treball en programes de recerca i en tasques d'informació i promoció de productes per assegurar l'enllaç entre marketing, tecnologia i investigació i desenvolupament
- Centres de investigació tant d'organismes públics com privats: treball en equips de recerca fonamental o de recerca aplicada, tant en el camp clínic com en el de la nutrició comunitària
- Consum i educació alimentàrio-nutricional: treball en l'àmbit de la informació i l'educació (centres d'informació al consumidor, associacions de malalts crònics, escoles,...)
- Activitats docents: tasca docent en ensenyaments reglamentats i no reglamentats; personal sanitari; personal de serveis de restauració;...
- Activitats diverses: treball d'assessorament tècnic, organització de serveis en diferents àmbits (geriàtrics, centres esportius,...)
- Exercici lliure de la professió
- Comunicació i divulgació en diversos mitjans: premsa, ràdio, televisió,...

CONFIGURACIÓ DE L'ENSENYAMENT

Total Ensenyament	Assignatures Troncals	Assignatures Obligatòries	Assignatures Optatives	Lliure elecció
193 crèdits	126 crèdits	30 crèdits	18 crèdits	19 crèdits

PLA D'ESTUDIS

La Diplomatura s'estructura en assignatures troncales, obligatòries, optatives i crèdits de lliure elecció.

- **Les assignatures troncales** són aquelles que es deriven de les matèries determinades per BOE i s'imparteixen per igual a totes les universitats de l'Estat

Matèries Troncales	Assignatures	Total crèdits	Teoria	Pràctiques
Alimentació i cultura	-Alimentació i Cultura	6	3	3
Bioquímica	-Bioquímica	9	6	3
Bromatologia i Tecnologia dels aliments	-Aliments	7	6	1
	-Bromatologia i Tecnologia dels aliments	7	4	3
Deontologia	-Deontologia	4,5	4,5	----
Dietètica	-Nutrició Aplicada	6	3	3
	-Dietètica	6,5	3	3,5
Dietoteràpia	-Nutrició Clínica	6	3	3
	-Dietoteràpia	6	3	3
Economia i Gestió Alimentària	-Economia i Gestió Alimentària	6	3	3
Estructura i Funció del Cos Humà	-Estructura i Funció del Cos Humà	9	6	3
Fisiopatologia	-Fisiopatologia	7,5	6	1,5
Higiene dels aliments	-Microbiologia i Toxicologia dels Aliments	12	9	3
	-Qualitat i Control Alimentaris	4,5	1,5	3
Nutrició	-Nutrició	8	6	2
Química Aplicada	-Química Aplicada	9	6	3
Salut Pública	-Salut Pública	5,5	4,5	1
Tecnologia culinària	-Tecnologia culinària	6,5	3	3,5

- **Les assignatures obligatòries** són aquelles determinades lliurement per cada universitat. Són de caràcter obligatori per a l'alumne

Matèries obligatòries UB	Assignatures	Total crèdits	Teoria	Pràctiques
- Tècniques i Mètodes d'Estudi de Nutrició Aplicada	-Tècniques i Mètodes d'Estudi de Nutrició Aplicada	7,5	3	4,5
- Patologia Nutricional i Farmacologia	-Patologia Nutricional i Farmacologia	7,5	4,5	3
- Nutrició Comunitària i Educació Alimentària-Nutricional	-Nutrició Comunitària i Educació Alimentària-Nutricional	6	3	3
- Practicum	-Practicum	9	0	9

- Les assignatures optatives són aquelles que l'alumne tria dintre del mateix pla d'estudis, d'una oferta que se li presenta anualment. El pla d'estudis determina que l'alumne ha de cursar 18 crèdits corresponents a aquestes assignatures

Oferta d'Assignatures Optatives	Semestre recomanat	Total crèdits	Teoria	Pràctiques
- Consell Dietètic	5è	6	3	3
- Cultures Alimentàries	3r, 5è	6	4	2
- Nutrició Artificial	5è	6	4	2
- Nutrició en Situacions d'Emergència i Ajuda Alimentària	3r, 5è	6	4	2
- Nutrició i Activitat Física	3r, 5è	6	5	1
- Nutrició i Alimentació durant la Infància i l'Adolescència	4t, 6è	6	4,5	1,5
- Nutrició i Alimentació en el Procés d'Envel·liment	4t, 6è	6	4	2
- Restauració Col·lectiva	3r, 5è	6	3	3

- El nombre de crèdits de lliure elecció està establert en 19 en el pla d'estudis i són d'obtenció obligatòria per a l'alumne. Es poden obtenir per assignatures o per reconeixement de crèdits

L'oferta, tant d'assignatures com d'activitats, que es puguin reconèixer com a lliure elecció es fa pública semestralment de forma anticipada, d'acord amb els terminis i procediment establerts per la Comissió Acadèmica de la Junta de Govern de la UB. L'oferta general de crèdits de lliure elecció està

permanentment actualitzada a l'adreça d'Internet www.ub.es/acad/lliure.

S'estableixen tres períodes per a la formalització del reconeixement de crèdits durant els mesos de febrer, juny i setembre.

Oferta d'Assignatures de Lliure Elecció CESNID	Semestre recomanat	Total crèdits	Teoria	Pràcti- ques
- Anglès Aplicat a les Ciències de la Nutrició	1r, 3r, 5è	3	2	1
- Català Científic per a Ciències de l'Alimentació	1r, 3r, 5è	3	2	1

L'expedient amb les notes de les diferents assignatures es poden consultar a la web del CESNID www.cesnid.es/secreacad.

ITINERARI CURRICULAR RECOMANAT (6 semestres)

Primer semestre

Química Aplicada (9 cr.)
Estructura i Funció del Cos Humà (9 cr.)
Bioquímica (9 cr.)
Alimentació i Cultura (6 cr.)

Segon semestre

Fisiopatologia (7,5 cr.)
Nutrició (8 cr.)
Aliments (7 cr.)
Nutrició Aplicada (6 cr.)

Tercer semestre

Dietètica (6,5 cr.)
Patologia Nutricional i Farmacologia (7,5 cr.)
Microbiologia i Toxicologia dels Aliments
(12 cr.: assignatura anual)
Tecnologia Culinària (6,5 cr.)
Assignatures optatives

Quart semestre

Nutrició Clínica (6 cr.)
Tècniques i Mètodes d'Estudi de Nutrició
Aplicada (7,5 cr.)
Microbiologia i Toxicologia dels Aliments
(12 cr.: assignatura anual)
Salut Pública (5,5 cr.)
Assignatures optatives

Cinquè semestre

Bromatologia i Tecnologia dels Aliments (7 cr.)
Dietoteràpia (6 cr.)
Economia i Gestió Alimentària (6 cr.)
Assignatures optatives

Sisè semestre

Qualitat i Control Alimentaris (4,5 cr.)
Nutrició Comunitària i Educació Alimentario-
Nutricional (6 cr.)
Deontologia (4,5 cr.)
Practicum (9 cr.)

Matrícula

Segons la normativa de la UB, l'estudiant ha de matricular-se el primer any d'un mínim de 50 crèdits (60 crèdits si sol·licita beca general) i d'un màxim de 90 crèdits.

A partir del segon any, l'estudiant pot matricular-se del nombre de crèdits que desitgi, si bé a l'efecte de la normativa de permanència el mínim que cal comptabilitzar és de 45 crèdits.

La matrícula té caràcter semestral. El primer període de docència (1r, 3r i 5è semestre) es matricula els mesos de juliol (alumnes de nou accés en la preferència) i setembre (resta d'alumnes de nou accés i d'alumnes que continuen amb els estudis). El segon període de docència es matricula el mes de febrer.

L'estudiant que, en matricular-se el mes de setembre només li manqui el 10% de crèdits per finalitzar els seus estudis, podrà matricular assignatures del 2n període de docència i sol·licitar convocatòria extraordinària (dins el període normal d'exàmens) a part de les dues convocatòries ordinàries.

Prerequisits

- Els alumnes que no hagin aprovat l'assignatura Estructura i Funció del Cos Humà no podran matricular-se de Patologia Nutricional i Farmacologia
- Els alumnes que no hagin aprovat les assignatures Nutrició Aplicada i Dietètica no podran matricular-se de Dietoteràpia
- Els alumnes no podran matricular-se de Practicum sense haver superat 102 dels crèdits de les assignatures troncal i obligatòries de l'ensenyament, entre les quals obligatòriament han de figurar els de les assignatures Química Aplicada, Bioquímica, Nutrició, Aliments i Dietoteràpia

Permanència

En el curs acadèmic 2003-2004 no serà exigít en cap cas el nombre mínim de crèdits que estableix l'actual règim de permanència i, en conseqüència, els estudiants podran accedir, automàticament i sense cap restricció derivada de la normativa de permanència, a la matrícula del curs 2004-2005.

Pel curs 2004-2005 continuarà vigent l'actual normativa de permanència, que s'aplicarà als estudiants sense tenir en compte, en cap cas i a aquests sols efectes, la seva situació anterior. Els crèdits superats li serviran a l'estudiant per computar els crèdits a superar el curs 2004-2005.

La normativa de permanència actual és la següent:

El primer any acadèmic l'estudiant ha d'haver superat un mínim de 9 crèdits corresponents a assignatures obligatòries. En cas contrari, l'estudiant no podrà continuar aquests estudis.

A partir del segon any acadèmic, l'estudiant ha de superar el nombre de crèdits acumulats (corresponents a qualsevol tipus d'assignatura, és a dir, obligatòria, optativa i de lliure elecció) que resulti de sumar 9 al resultat de dividir el nombre total de crèdits (NC) de què s'ha matriculat a partir del segon any, mínim de 45 crèdits per a les diplomatures, pel factor de repetició (FR=1,75).

$$9 + \frac{NC}{FR}$$

En cas contrari, l'estudiant no podrà continuar aquests estudis.

Més informació a: <http://www.ub.es/acad/noracad/permanen.htm>

RECOMANACIONS

Per un òptim aprofitament de determinades assignatures, d'acord amb l'itinerari curricular recomanat, és molt convenient haver-ne cursat unes altres prèviament, segons s'indica en el quadre següent:

Assignatura a cursar	Assignatura prèvia
Consell Dietètic	Nutrició Clínica
Dietètica	Nutrició Aplicada
Nutrició Artificial	Nutrició Clínica
Nutrició Clínica	Nutrició Aplicada i Dietètica
Nutrició Comunitària i Educació Alimentàrio-Nutricional	Salut Pública
Nutrició en situació d'emergència i ajuda alimentària	Dietètica i Salut Pública
Nutrició i Activitat Física	Nutrició
Nutrició i Alimentació durant la Infància i l'Adolescència	Dietètica
Nutrició i Alimentació en el Procés d'Envel·liment	Dietètica
Restauració Col·lectiva	Nutrició Aplicada

PROGRAMACIÓ DE PRÀCTIQUES

L'assistència a les pràctiques és obligatòria.

Les pràctiques de laboratori es realitzen normalment en horari de tarda, majoritàriament als laboratoris del propi Centre. El calendari es fa públic durant les primeres setmanes del semestre corresponent. L'alumne ha de portar obligatòriament bata amb el logotip del Centre.

Els seminaris pràctics es realitzen en horari de matí o tarda.

Les pràctiques de simulació de les assignatures Dietètica i Dietoteràpia es realitzen al CESNID en horari de tarda.

Les pràctiques externes de l'assignatura Nutrició Clínica es realitzen en diferents períodes i franges horàries. L'alumne ha de portar obligatòriament bata o pijama blanc, segons el cas, amb el logotip del CESNID.

Les pràctiques de Practicum es realitzen en diferents períodes i equivalen a 6 crèdits. L'alumne ha de portar, obligatòriament, pijama blanc amb el logotip del CESNID i calçat adequat.

ALIMENTACIÓ I CULTURA(6 crèdits)

Objectius

Adquirir els coneixements necessaris per entendre la complexitat del fet alimentari des de la vessant individual i social de les diferents cultures. Observar l'evolució de les conductes alimentàries dels individus al llarg del temps i les tendències emergents a les societats del segle XXI. Analitzar el comportament alimentari, des del punt de vista de la psicologia: perquè mengem el què mengem?

Continguts

Matèria explicada des de tres perspectives diferents: una d'*històrica*, (35%) on es veuen les influències de les diferents cultures en la seva manera de menjar i l'evolució de la dietètica al llarg del temps; una altra d'*antropològica*, (35%) on s'explica la complexa relació entre alimentació, societat i cultura i, finalment, una *psicològica* (30%) on es donen els coneixements bàsics per entendre les diferents conductes alimentàries.

Seminaris

Realització de treballs i exercicis pràctics

Avaluació

<i>Història</i>	Prova escrita: 70%; Treball: 30%
<i>Antropologia</i>	Prova escrita: 50%; Treball: 50%
<i>Psicologia</i>	Prova escrita: 75%; Seminaris: 25%

ALIMENTS (7 crèdits)

Objectius

Adquirir els coneixements bàsics de les característiques, components i propietats dels diferents grups d'aliments.

Continguts

Composició i altres aspectes que determinen el valor nutritiu dels diversos aliments i els factors que ho condicionen.

Pràctiques
4 pràctiques de laboratori obligatòries de 2,5 hores.

Avaluació
Prova escrita: 85%; Pràctiques: 15%

BIOQUÍMICA (9 crèdits)

Objectius
Adquirir coneixements bàsics sobre els principis immediats de caràcter nutritiu, a més de conèixer el metabolisme cel·lular: les vies metabòliques i la seva organització i funció. Descriure el metabolisme en diferents situacions fisiològiques.

Continguts
Primer s'estudien els elements estructurals dels éssers vius i les seves funcions. En segon lloc el metabolisme dels diferents elements que juguen un paper important dins de l'organisme i, finalment, es veuen les bases de la transmissió de la informació genètica.

Seminaris
Aplicació de la teoria a casos pràctics.
Comentari de diferents articles.

Pràctiques
7 pràctiques de laboratori obligatòries de 2,5h.

Avaluació
Prova escrita: 80%; Seminaris: 10%; Laboratori: 10%

BROMATOLOGIA I TECNOLOGIA DELS ALIMENTS (7 crèdits)

Objectius
Conèixer els diferents components dels aliments, quins són els mecanismes dels processos de modificació que pateixen i saber justificar les mesures més adients per allargar la seva vida útil i garantir-ne la qualitat i la idoneïtat pel consum.

Continguts

S'estudien els aspectes químics i bioquímics dels aliments i dels seus components i els fonaments de la tecnologia d'aliments.

Avaluació

Prova escrita: 80%; Treball: 20%

DEONTOLOGIA (4,5 crèdits)

Objectius

Adquirir la terminologia bàsica i els conceptes fonamentals del sistema jurídic, tenint una visió pràctica de la legislació alimentària des d'un punt de vista de seguretat i higiene dels aliments.

Conèixer la terminologia i conceptes fonamentals de la bioètica, proporcionant les normes deontològiques i donant els instruments per a la presa de decisions en situacions de conflicte ètic.

Continguts

Aquesta assignatura té dues parts ben diferenciades: *Dret de la Seguretat alimentària* (50%), on s'estudien el dret, l'estructura jurídico-normativa i el paper de les administracions públiques en matèria alimentària; i *Bioètica* (50%), on es veuen els conceptes d'ètica, moral, deontologia i els principis bioètics.

Seminaris

Resolució participativa de casos pràctics. Debats a propòsit de casos.

Avaluació

Dret de la Seguretat alimentària: Prova escrita, 100%

Bioètica: Prova escrita, 80% i Seminaris, 20%

DIETÈTICA (6,5 crèdits)

Objectius

Identificar les necessitats nutricionals segons les successives etapes de la vida i les diverses situacions fisiològiques que s'hi puguin donar. Aprendre a fer les propostes alimentàries adequades a les diferents situacions. Adquirir agilitat en el

consell dietètic, ja sigui individual o col·lectiu, tenint present els factors socioculturals que envolten el comportament alimentari.

Continguts

Factors socioculturals del comportament alimentari. Necessitats nutricionals en les diferents etapes de la vida i situacions fisiològiques. Càlcul qualitatiu i quantitatiu de les diverses pautes alimentaries.

Seminaris

Assistència obligatòria a un 80% dels Seminaris.

Pràctiques obligatòries de simulació de Consell Dietètic.

Avaluació

Prova escrita: 100%

DIETOTERÀPIA (6 crèdits)

Objectius

Capacitat per a l'elaboració d'un pla d'atenció nutricional en les diferents malalties i, en casos amb patologies diverses, saber fer el seguiment del malalt fins a la seva guarició o compensació.

Continguts

S'analitzen de forma detallada les diferents pautes dietètiques a seguir en un ambient hospitalari, a més de veure la incidència de la nutrició en diferents malalties i/o situacions que es puguin donar.

Seminaris

Plantejament i solució de casos obligatoris.

1 sessió obligatòria de 4 h. de cuina dietoteràpica

Avaluació

Prova escrita: 100%

ECONOMIA I GESTIÓ ALIMENTÀRIA (6 crèdits)

Objectius

Definir les característiques de l'alimentació col·lectiva i conèixer l'estructura organitzativa del servei d'alimentació i les seves relacions interdepartamentals. Tenir una visió global de la relació entre economia i alimentació.

Continguts

S'estudien els diferents aspectes d'organització tant de les empreses agroalimentàries com dels serveis d'alimentació, tenint en compte la gestió i els càlculs de costos, i la confecció de pressupostos.

Seminaris

7 tallers obligatoris de 1,5 hores.

Avaluació

Prova escrita: 100%

ESTRUCTURA I FUNCIO DEL COS HUMÀ (9 crèdits)

Objectius

Assolir els coneixements necessaris per entendre el funcionament del cos humà des d'una perspectiva global. Integrar els coneixements d'Anatomia amb els que es donen a l'àrea de Fisiologia i Histologia.

Continguts

Aquesta assignatura consta de dues grans àrees: l'Anatomia (25%) i la Fisiologia i Histologia (75%). Dins de l'àrea d'Anatomia hi ha la descripció dels diferents components de l'organisme humà. A l'àrea de Fisiologia es descriuen els diferents sistemes des d'un punt de vista funcional. I a l'àrea de Histologia, es detallen les característiques cel·lulars dels diferents teixits.

Seminaris

Casos pràctics.

Pràctiques

Anatomia: 1 sessió de dissecció opcional

Fisiologia: 7 sessions de 2,5 h. obligatòries

Avaluació
Anatomia
Fisiologia i Histologia

Prova escrita: 100%
Prova escrita: 70%; Pràctiques: 30%

FISIOPATOLOGIA (7,5 crèdits)

Objectius

Conèixer els conceptes fisiològics en diferents situacions (exercici físic, dejuni,...) i adquirir uns coneixements amplis sobre les bases fisiopatològiques dels diferents trastorns, principalment aquells en què s'hi pot intervenir dietèticament.

Continguts

El temari dona els coneixements de la terminologia més habitual i els conceptes fisiològics bàsics de les diverses malalties.

Seminaris

Multimèdia. Anàlisis de casos clínics.

Avaluació

Prova escrita: 100%

MICROBIOLOGIA I TOXICOLOGIA DELS ALIMENTS (12 crèdits)

Objectius

Conèixer els principals elements potencialment tòxics i els fonaments de toxicologia alimentària. Obtenir els coneixements necessaris del món microbià, tant a nivell general com industrial i alimentari. Adquirir coneixements sobre higiene alimentària i els criteris per a la implantació del sistema APPCC.

Continguts

Aquesta assignatura té tres parts complementàries: la toxicologia alimentària (40%), on s'estudia la toxicitat dels diferents elements; la microbiologia (35%), on es veuen els conceptes bàsics i els principals microorganismes que afecten als aliments; i la higiene alimentària (25%) on es donen els prerequisits i el Pla APPCC.

Seminaris

Higiene: Casos pràctics i aplicacions de la teoria. Assistència obligatòria a un 80% de les sessions

Pràctiques

Microbiologia: 5 pràctiques obligatòries de 3 h.

Avaluació

Toxicologia: Prova escrita: 90%; Seminaris: 10%

Microbiologia: Prova escrita: 85%; Pràctiques: 15%

Higiene: Prova escrita: 85%; Seminaris: 15%

NUTRICIÓ (8 crèdits)

Objectius

Conèixer els conceptes bàsics de les necessitats i els requeriments de nutrients de l'organisme humà. Adquirir la metodologia i els criteris amb què cal aplicar aquests conceptes en dietètica i dietoteràpia.

Continguts

En els primers temes es dóna una visió de com són utilitzats els diferents macronutrients i micronutrients per l'organisme, a més de les seves necessitats i procedència. En els últims s'estudia com fer valoracions nutricionals a individus i comunitats.

Avaluació

Prova escrita: 85%; Treballs: 15%

NUTRICIÓ APLICADA (6 crèdits)

Objectius

Obtenir coneixements bàsics dels aliments tant des del punt de vista nutricional com de consum. Aprendre a utilitzar taules de composició d'aliments i conèixer les seves limitacions. Identificar les mesures casolanes d'ús habitual. Iniciar-se en el càlcul i planificació de l'alimentació equilibrada de l'adult sa. Prendre consciència de la globalitat alimentària i de les competències del dietista-nutricionista.

Continguts

Recomanacions nutricionals. Utilització de taules de composició d'aliments. Característiques nutricionals i de consum dels aliments. Comportament alimentari. Paper del dietista en l'educació alimentària-nutricional. Alimentació de l'adult sa.

Seminaris i Treball de camp

Assistència obligatòria a un 80% dels Seminaris.

L'alumne haurà de fer un treball de camp durant el semestre.

Avaluació

Prova escrita: 90%; Treball de camp: 10%

NUTRICIÓ CLÍNICA (6 crèdits)

Objectius

Adquirir la capacitat d'elaborar un pla d'atenció nutricional en les diferents patologies i, també, fer el seguiment del malalt fins a la seva guarició o compensació.

Continguts

S'estudien els diferents tipus de dietes que poden ser utilitzades i la seva aplicació en les diverses malalties.

Seminaris

Són obligatoris. Cal presentar el dossier dels casos treballats.

Pràctiques

Estada obligatòria de 2 setmanes en centres externs relacionats amb el tractament de patologies cròniques.

Avaluació

Prova escrita: 100%

NUTRICIÓ COMUNITÀRIA I EDUCACIÓ ALIMENTARIO-NUTRICIONAL (6 crèdits)

Objectius

Adquirir la capacitat d'identificar i valorar els diferents problemes i necessitats en el camp de la nutrició comunitària, per

després poder analitzar les intervencions comunitàries i conèixer com planificar i avaluar programes de nutrició i educació alimentario-nutricional.

Continguts

En primer lloc s'estudia la relació entre nutrició i malaltia. després es treballen els conceptes epidemiològics nutricionals i, finalment, s'analitzen els diferents aspectes de la intervenció comunitària en nutrició.

Seminaris

Realització de treballs i discussió de casos pràctics.

Avaluació

Prova escrita: 80%; Seminaris: 20%

PATOLOGIA NUTRICIONAL I FARMACOLOGIA (7,5 crèdits)

Objectius

Patologia Nutricional: Adquirir els coneixements de les malalties i factors de risc de base nutricional per tal d'entendre les possibilitats terapèutiques, sobretot les de base nutricional.

Farmacologia: Conèixer els mecanismes d'acció, processos farmacocinètics, interaccions i efectes indesitjables dels fàrmacs, així com les accions terapèutiques dels principals grups farmacològics. Identificar les interaccions aliments-medicaments.

Continguts

Patologia Nutricional (55%) tracta bàsicament: diabetis mellitus, hiperlipidèmies, obesitat, malabsorcions, etc.

Farmacologia (45%) s'expliquen les característiques dels principals grups farmacològics, les seves interaccions i efectes indesitjables.

Seminaris

Aplicació de la teoria estudiada a casos pràctics.

Avaluació

Patologia Nutricional

Prova escrita: 100%

Farmacologia

Prova escrita: 100%

PRACTICUM (9 crèdits)

Objectius

Per una part l'alumne ha de ser capaç d'elaborar un protocol de recerca, i per altra part, mitjançant la realització de pràctiques tutelades, ha d'adquirir experiència en el món laboral.

Continguts

L'alumne dissenyarà, per una banda, un protocol de recerca (50%) sota la direcció d'un tutor i, per una altra banda, realitzarà pràctiques (50%) en centres on hi hagi un Servei de Nutrició i Dietètica.

Pràctiques

240 h. de pràctiques en un Servei de Nutrició i Dietètica.

Avaluació

Protocol de Recerca: Presentació escrita: 50%; Presentació oral: 50%

Pràctiques: Avaluació tutor: 50%; Presentació dossier: 50%

QUALITAT I CONTROL ALIMENTARIS (4,5 crèdits)

Objectius

Adquirir els conceptes de control sanitari i seguretat alimentària, tenint en compte les característiques del control oficial dels aliments i dels establiments alimentaris.

Continguts

S'analitzen el concepte de qualitat, el seu control, objectius, planificació i mètodes de millora. S'estudien els sistemes de qualitat, la seva normalització i acreditació. Avaluació de la qualitat alimentària i sistemes de mesura de la satisfacció dels clients.

Seminaris

Exercicis pràctics i treballs referents als continguts teòrics.

Pràctiques

7 pràctiques de laboratori obligatòries de 3 h.

Visita al Laboratori Municipal de Barcelona.

Avaluació

Prova escrita: 75%; Seminaris: 15%; Pràctiques: 10%

QUÍMICA APLICADA (9 crèdits)**Objectius**

Proporcionar els coneixements bàsics de física i química que constitueixen els fonaments d'altres matèries de l'itinerari curricular. Per aconseguir-ho és important que l'alumne assoleixi la capacitat de relacionar conceptes teòrics amb la realitat pràctica.

Continguts

Es descriuen les diferents característiques de les diverses estructures químiques, s'analitzen les seves propietats i s'estudia com varien en diferents sistemes. També s'estudia la cinètica química i les característiques i propietats dels principis immediats.

Seminaris

Resolució de problemes.

Pràctiques

5 pràctiques de laboratori obligatòries de 3 h.

Avaluació

Prova escrita: 100%

SALUT PÚBLICA (5,5 crèdits)**Objectius**

Conèixer els conceptes bàsics de Salut Pública i d'altra banda, les seves aplicacions en nutrició, a més de les eines metodològiques que proporciona l'epidemiologia.

Continguts

L'assignatura es divideix en tres parts. A la primera s'estudien els conceptes de salut i malaltia, els diferents nivells de prevenció i el paper del personal sanitari. A la segona s'analitzen

els conceptes bàsics d'epidemiologia. A la tercera s'apliquen els conceptes epidemiològics a la nutrició.

Seminaris

Exercicis pràctics i treballs de grup referents als continguts teòrics del programa.

Avaluació

Prova escrita: 100%

TÈCNIQUES I MÈTODES D'ESTUDI DE NUTRICIÓ APLICADA (7,5 crèdits)

Objectius

Conèixer i saber utilitzar les tècniques d'expressió escrita, la utilització de les proves estadístiques bàsiques, i aplicar les diferents metodologies en el disseny i realització de projectes en el camp de l'Alimentació i la Nutrició.

Continguts

A través de diversos mòduls Bioestadística (26,5%), Comunicació escrita (26,5%), Idioma científic (26,5%) i Protocol de recerca (20,5%), s'ensenyen les eines bàsiques per poder dissenyar i analitzar diferents protocols d'estudi en Nutrició Aplicada.

Seminaris

Activitats relacionades amb els temes teòrics.

Avaluació

Bioestadística: Prova escrita, 100%

Comunicació Escrita: Prova escrita, 50%. Treballs, 50%

Idioma: Prova escrita, 100%

Protocol de Recerca: Treball, 100%

TECNOLOGIA CULINÀRIA (6,5 crèdits)

Objectius

Descobrir les possibilitats d'utilització dels productes alimentosos i alhora, conèixer les diverses formes de preparació dels diferents aliments.

Continguts

Estudiar l'utilitatge, les diverses tècniques de conservació, els processos i les preparacions culinàries dels diferents aliments. Modificacions culinàries adaptades a propostes terapèutiques.

Seminaris

Aplicació de la teoria i aprofundiment en les alternatives per poder realitzar canvis a la composició dels plats. Assistència obligatòria.

Pràctiques

8 pràctiques de laboratori obligatòries de 4 h cadascuna.

Avaluació:

Prova escrita: 40%; Seminaris: 10%; Pràctiques: 50%

ASSIGNATURES OPTATIVES

CONSELL DIETÈTIC (6 crèdits)**Objectius**

Aprofundir en el Consell Dietètic adaptat a patologies específiques. Tractar l'aspecte educatiu dels malalts diabètics i el consell alimentari adaptat a cada cas. Treballar el consell dietètic en la malaltia oncològica. Saber tractar de manera integrada els pacients amb procés oncològic.

Continguts

Tècniques aplicades al consell dietètic específic. Atenció dels malalts diabètics. Suport alimentari pels diversos processos oncològics.

Seminaris

Plantejament i resolució de casos.

Avaluació

Prova escrita: 80%; Lectura: 10%; Treball: 10%

CULTURES ALIMENTÀRIES (6 crèdits)

Objectius

Despertar l'interès pel coneixement de les diferents cultures alimentàries relacionades amb els seus condicionants: les pluralitats religioses, ètniques,...

Aprofundir en l'estudi de l'alimentació dels diferents grups, de cara al consell dietètic adequat als creixents corrents migratoris actuals.

Continguts

Els corrents migratoris actuals a Espanya i a Catalunya. El canvi alimentari en l'experiència migratòria. Les principals cultures alimentàries presents a la nostra societat.

Avaluació

Prova escrita: 50%; Treball personal: 50%

Seminaris

4 tallers de 2 hores.

NUTRICIÓ ARTIFICIAL (6 crèdits)

Objectius

Conèixer la teoria i la pràctica de la nutrició enteral i parenteral identificant les situacions fisiològiques dels malalts tributaris i les principals indicacions, tècniques i control d'administració.

Continguts

Conceptes de nutrició artificial, de dejuni i agressió tot valorant l'estat nutricional de l'individu que permetrà definir la necessitat d'optar per nutrir-lo per via enteral o parenteral. Tipus de preparats i formes d'alimentació. Prevenció i pautes d'actuació en front a possibles complicacions.

Seminaris

Resolució de casos. Pràctica de materials en nutrició enteral.

Avaluació

Prova escrita: 100%

NUTRICIÓ EN SITUACIÓ D'EMERGÈNCIES I AJUDA ALIMENTÀRIA (6 crèdits)

Objectius

Descriure la complexa realitat que engloba el problema de la desnutrició en una situació de precarietat i d'acció humanitària, des de l'estudi de les causes fins les possibles solucions i estratègies.

Continguts

Crisis nutricionals: la desnutrició i les seves conseqüències. Anàlisi causal de la desnutrició. Avaluació de l'estat nutricional. Estratègies nutricionals. Indicadors de monitorització, seguiment i avaluació de programes.

Seminaris

Estudi i resolució de casos pràctics.

Avaluació

Prova escrita: 75%; Seminaris: 15%; Participació en classe: 10%

NUTRICIÓ I ACTIVITAT FÍSICA (6 crèdits)

Objectius

Definir les necessitats nutritives lligades a l'esport, proporcionant les bases fonamentals que han de regir l'alimentació de l'esportista. Diferenciar les característiques dels diversos períodes i tipus d'activitat esportiva.

Continguts

S'aprofundeix tant en la fisiologia de la contracció muscular, com en el metabolisme energètic i de treball físic. Es defineixen les diferències de les pautes alimentàrio-nutricionals entre la població general i les adequades per a cada tipus de pràctica esportiva.

Seminaris

Anàlisi de casos pràctics.

Avaluació

Prova escrita: 100%

NUTRICIÓ I ALIMENTACIÓ DURANT LA INFÀNCIA I L'ADOLESCÈNCIA (6 crèdits)

Objectius

Conèixer les necessitats nutritives durant la infància i l'adolescència. Interpretar i avaluar l'estat nutricional del nen i l'adolescent en situació de salut i de malaltia. Elaborar propostes alimentaries pels nadons, primera infància, escolars i adolescents.

Continguts

Nocions de creixement i desenvolupament humà. Descripció de les necessitats nutricionals dels infants i adolescents sans. L'alletament. Calendari d'introducció de l'alimentació diversificada. Alimentació en tota l'etapa del creixement. Les necessitats nutricionals del nen amb patologies agudes i cròniques.

Seminaris

Els continguts teòrics de l'assignatura es complementen amb seminaris on es treballen per grups les corbes de creixement, biberoneria, elaboració de farinetes i preparats amb textures adients als nens petits i també la resolució de casos a partir d'històries clíniques d'assistència primària i hospitalària.

Avaluació

Prova escrita: 70%; Treballs: 30%

NUTRICIÓ I ALIMENTACIÓ EN EL PROCÉS D'ENVELLIMENT (6 crèdits)

Objectius

Despertar l'interès per les diferents situacions psicològiques i socials de la gent gran, tenint en compte el procés fisiològic de l'envelliment. Revisar les patologies i els trastorns més freqüents en l'edat avançada per tal de plantejar solucions alimentàries adients per millorar o mantenir la qualitat de vida.

Continguts

Fisiologia de l'envelliment. Canvis relacionats amb l'edat i l'activitat social. Teoria de l'activitat i de la desvinculació.

L'ancià en el context de la família contemporània. Les institucions geriàtriques. La gerontologia interdisciplinar. Nutrició i envelliment. Hàbits alimentaris i planificació de menús. Rol del dietista en els serveis de dietètica dels centres geriàtrics.

Seminaris

Dossier de lectura i discussió de grup. Resolució de casos. Tallers de Tècniques culinàries.

Avaluació

Prova escrita: 60%; Treball Tècniques Culinàries: 10%
Càlculs i Treballs: 10%; Comentaris Lectures: 10%
Assistència a classe: 10%

RESTAURACIÓ COL·LECTIVA (6 crèdits)

Objectius

Identificar els diferents tipus de restauració col·lectiva.
Analitzar les diferents fases de l'organització, els recursos humans, i les modalitats de gestió dels serveis d'alimentació.

Continguts

Concepte i tipus de Restauració Col·lectiva. Fases de l'organització i gestió. Anàlisi dels canals de comunicació més adients, i dels diferents sistemes de control pressupostari i de qualitat. Normes ISO. Gestió de compres. Aplicació de la normativa europea sobre manipuladors d'aliments APPCC.

Seminaris

Tallers pràctics sobre l'estudi adequat d'instal·lacions.
Planificació de menús per a diferents col·lectivitats.

Avaluació

Prova escrita: 70%; Resolució casos pràctics: 30%

ANGLÈS APLICAT A LES CIÈNCIES DE LA NUTRICIÓ (3 crèdits)

Objectius

A partir d'un nivell bàsic previ de coneixement de l'idioma, cal que els alumnes llegeixin i interpretin textos seleccionats de nutrició i dietètica, escriguin adequadament, així com que s'expressin oralment amb fluïdesa.

Continguts

Es treballen de forma pràctica tant l'ortografia com la sintaxi necessàries per aplicar l'anglès en els àmbits alimentario-nutricionals.

Avaluació

Prova escrita: 60%; Treball escrit: 20%; Presentació oral: 20%.

CATALÀ CIENTÍFIC PER A CIÈNCIES DE L'ALIMENTACIÓ (3 crèdits)

Objectius

Conèixer les característiques del llenguatge científic per a ciències de l'alimentació. Aprendre a utilitzar correctament la terminologia bàsica de l'especialitat. Conèixer els materials lingüístics especialitzats.

Continguts

Els llenguatges d'especialitat: definició i característiques. Terminologia científica: criteris generals, precisió terminològica, l'organització terminològica en els àmbits científics, formació de termes. Redacció i elaboració de textos científics: aspectes textuais, convencions gràfiques, disposició del text. Els materials lingüístics de suport: tipologia, característiques i maneig.

Avaluació

Prova escrita: 80 %; Treballs: 10 %; Assistència: 10 %

HORARIS

Primer semestre

HORA	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
8:30	Bioquímica	Alimentació i Cultura	Bioquímica	Alimentació i Cultura	Anglès Aplicat Cc de la Nutrició (LL.E.)
10:30	DESCANS				
11:00	Química Aplicada	Estructura i Funció del Cos Humà (Fisiologia)	Química Aplicada	Alimentació i Cultura (Seminaris Grups)	Estructura i Funció del Cos Humà (Anatomia i Fisiologia)
12:00					
13:00	Bioquímica G. 2 G. 1 Quim.Apl.	Estructura i Funció del Cos Humà (Fisiologia G.1)	Bioquímica G. 1 G. 2 Quim.Apl.	Català Científic per a Ciències de l'Alimentac. (LL.E.)	Estructura i Funció del Cos Humà (Fisiologia G.2)
14:00					
15:00					
15:30	Pràctiques(*): - Bioquímica (7 sessions de 2,5 h.) - Estructura i Funció del Cos Humà: -Fisiologia (7 sessions de 2,5 h) -Anatomia (1 sessió de 4 h.) - Química Aplicada (5 sessions de 3 h.)				
20:30					

(*) Consultar calendari les primeres setmanes de classe

Segon semestre

HORA	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
8:30	Nutrició	Nutrició Aplicada	Nutrició Aplicada	Nutrició	Nutrició
10:30	DESCANS				
11:00	Fisiopatologia	Aliments	Fisiopatologia G. 1 G. 2 Nutrició Aplicada	Aliments	Fisiopatologia
13:00	Fisiopatologia G. 2 G. 1 Nutrició Aplicada				
15:00					
15:30	Pràctiques(*): Aliments (4 sessions de 2,5 h.)				
20:30					

(*) Consultar calendari les primeres setmanes de classe



Tercer semestre

HORA	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
8:30	Dietètica	Dietètica	Cultures Alimentàries (Optativa)	Patologia Nutricional i Farmacologia	Nutrició i Activitat Física (Opt.) Anglès Aplicat Cc. de la Nutric. (Ll.E.)
10:30	DESCANS				
11:00	Dietètica G. 1 G. 2 Tecnolog. Culinària	Microbiologia i Toxicologia dels Alim. (Toxicolog.)	Patologia Nutricional i Farmacologia	Microbiologia i Toxicologia dels Alim. (Toxicolog.)	Patologia Nutricional i Farmacologia
13:00	Tecnologia Culinària	Nutrició en Situació d'Emergenc. i Ajuda Alimentària	Dietètica G. 2 G. 1 Tecnolog. Culinària	Nutrició i Activitat Física (Opt.) Català C. Cc. Alim. (Ll.E.)	Cultures Alimentàries (Optativa)
15:00					
15:30	Pràctiques*:			Nutrició en Situació d'Emergenc. i Ajuda A.	
17:30					
	- Tecnologia Culinària (8 sessions de 4 h.) - Dietètica (tallers i simulació) (2 sessions de 2h.)				
20:00					

*Consultar calendari les primeres setmanes de classe

Quart semestre

HORA	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
8:30	Salut Pública	Salut Pública	Microbiologia i Toxicologia dels Aliments	Nutrició Clínica	Comunicació Escrita G. 1 Tècniques Mèt. Estudi Nut. Ap. Idioma G. 2
10:30	DESCANS				
11:00	Tècniques i Mètodes d'Estudi de Nutrició Aplicada (Bioestadística)	Microbiologia i Toxicologia dels Aliments	Nutrició Clínica	Microbiologia i Toxicologia dels Aliments	Comunicació Escrita G.2 Tècniques Mèt. Estudi Nut. Ap. Idioma G. 1
13:00	Tècniques i Mètodes d'Estudi (Protocol Rec.) (*) Nutrició Clínica	Nutrició i Alimentació durant la Infància i l'Adolesc. (Optativa)	Nutrició i Alimentació En el Procés d'Envel·lim. (Optativa)	Nutrició i Alimentació durant la Infància i l'Adolesc. (Optativa)	Nutrició i Alimentació En el Procés d'Envel·liment (Optativa)
15:00					
15:30	Pràctiques(**): - Nutrició Clínica: - Tallers (2-3 sessions de 2 h.) - Pràctiques externes (2 setmanes) - Pràctiques de Microbiologia (5 sessions de 3 h.)				
19:00					

(*) El mòdul de Protocol de Recerca de l'assignatura Tècniques i Mètodes d'Estudi es farà els dilluns d'13 a 15 hores les quatre primeres setmanes i, a partir de la cinquena setmana, es farà l'assignatura de Nutrició Clínica, en el mateix horari.

(**) Consultar calendari les primeres setmanes de classe.

Cinquè semestre

HORA	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
8:30	Dietoteràpia	Economia i Gestió Alimentària	Restauració Col·lect. (Opt.)	Bromatologia i Tecn. Aliments	Anglès Aplicat a les CC.Nutric (Opt.)
9:30			Cultures Alimentàr. (Optativa)		Nutrició i Activitat Física (Opt.)
10:30	DESCANS				
11:00	Dietoteràpia	Bromatologia i Tecnologia Aliments	Dietoteràpia	Bromatologia i Tecnologia Aliments	Economia i Gestió Alimentària
13:00	Restauració Col·lectiva (Optativa) Consell Dietètic (Optativa)	Nutrició en Situac. d'Emerg. Aj. A. (Opt.) Nutrició Artificial (Optativa)	Consell Dietètic (Optativa)	Nutrició i Activitat Física (Opt.) Nutrició Artificial (Optativa)	Cultures Alimentàries (Optativa)
15:00					
15:30	Pràctiques*:			Nutrició en Situació d'Emergènc. i Ajuda A.	
17:30					
	- Dietoteràpia (simulació) (2 sessions de 2 h.) 1 sessió de cuina dietoteràpica de 4 h. - Economia i Gestió (tallers) (7 sessions de 15:30 a 17 h.)				
19:30					

(*) Consultar calendari les primeres setmanes de classe.

Sisè semestre

HORA	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
8:30	Qualitat i Control Alimentaris	Nutrició Comunitària i Educació Alimentario -Nutricional (*)			
10:30	DESCANS				
11:00	Nutrició Comunitària i Educació Alimentario -Nutricional	Nutrició Comunitària i Educació Alimentario -Nutricional (*)			
13:00	Deontologia				
15:00					
15:30	Qualitat i Control Aliment. G. 1 (**)	Pràctiques(***): • Pràctiques: Qualitat i Control (7 sessions de 3 h.) • Pràctiques Externes: Practicum (240 h. de dimarts a divendres)			
	(**) G. 2 Deontologia				
17:30					

(*) Aquests seminaris van coordinats amb les pràctiques del Practicum. Veure calendari

(**) Seminaris en setmanes alternes

(***) Consultar calendari les primeres setmanes de classe.

CALENDARI D'EXÀMENS

Primer, Tercer i Cinquè Semestre

Assignatura	Semestre	1a Convocatòria	2a Convocatòria
Alimentació i Cultura	1r	24/01/05	30/06/05
Anglès aplicat a les Ciències de Nut.	1r, 3r i 5è	26/01/05	21/06/05
Bioquímica	1r	18/01/05	29/06/05
Bromatologia i Tecnologia Aliments	5è	20/01/05	28/06/05
Català Científic per a Ciènc. Aliment.	1r, 3r i 5è	27/01/05	15/06/05
Consell Dietètic	5è	24/01/05	20/06/05
Cultures Alimentàries	3r i 5è	28/01/05	13/06/05
Dietètica	3r	11/01/05	20/06/05
Dietoteràpia	5è	12/01/05	22/06/05
Economia i Gestió Alimentària	5è	17/01/05	30/06/05
Estructura i Funció del Cos Humà	1r	13/01/05	27/06/05
Nutrició Artificial	5è	26/01/05	23/06/05
Nutrició en Situac. d'Emer. i Aj. Alim.	3r i 5è	27/01/05	28/06/05
Nutrició i Activitat Física	3r i 5è	21/01/05	1/07/05
Patologia Nutricional i Farmacologia	3r	14/01/05	27/06/05
Química Aplicada	1r	10/01/05	22/06/05
Restauració Col·lectiva	5è	25/01/05	21/06/05
Tecnologia Culinària	3r	19/01/05	29/06/05

Segon, Quart i Sisè Semestre

Assignatura	Semestre	1a Convocatòria	2a Convocatòria
Aliments	2n	16/06/05	07/09/05
Deontologia	6è	07/06/05	01/09/05
Fisiopatologia	2n	20/06/05	09/09/05
Microbiologia i Toxicologia Alim.	Anual	14/06/05	08/09/05
Nutrició	2n	13/06/05	02/09/05
Nutrició Aplicada	2n	08/06/05	05/09/05
Nutrició Clínica	4t	06/06/05	05/09/05
Nutrició Comunitària i Educac. A.N.	6è	10/06/05	06/09/05
Nutrició i Alimentació Inf. i Adolesc.	4t i 6è	23/06/05	06/09/05
Nutrició i Alimentació Procés d'Env.	4t i 6è	20/06/05	02/09/05
Practicum	6è	21 i 23/06/05	07/09/05
Qualitat i Control Alimentaris	6è	15/06/05	05/09/05
Salut Pública	4t	17/06/05	09/09/05
Tècniques i Mètodes d'Est. N. Apl.	4t	09/06/05	01/09/05

NORMATIVA ACADÈMICA

CONVALIDACIONS

Es poden convalidar assignatures entre estudis universitaris espanyols conduents a diferents titulacions oficials. La unitat bàsica de convalidació serà l'assignatura, tenint en compte el nivell de coneixements, identitat de continguts i càrrega lectiva.

Les assignatures convalidades es consideraran superades a tots els efectes i, per tant, no susceptibles d'examen.

Procediment de les convalidacions

L'alumne ha de presentar a Secretaria de Docència la carta de sol·licitud de convalidació (es facilitarà el model a la mateixa Secretaria). El termini de sol·licitud és d'una setmana a partir del començament del semestre a què pertany l'assignatura. Aquesta sol·licitud s'haurà d'acompanyar de la següent documentació:

- Programa de l'assignatura amb el segell del centre on es van cursar els estudis
- Papereta de qualificació o expedient acadèmic

Les sol·licituds de convalidació es resoldran aplicant la normativa de l'estatut de la Universitat de Barcelona. El resultat de la resolució presa es farà saber a l'alumne directament.

EXÀMENS

Les normes reguladores d'exàmens, avaluació i qualificació que afecten tot el personal docent i discent de la Universitat de Barcelona, són d'aplicació en els següents aspectes de l'activitat acadèmica:

- Plans docents de les assignatures
- Sistemes d'avaluació i qualificació

- Informació sobre les proves i els exàmens
- Revisió de proves i exàmens
- Recursos

Tots els alumnes matriculats d'una assignatura tenen dret a presentar-se a totes les proves i exàmens que es realitzin i a ser qualificats segons el què es preveu al pla docent.

La matrícula d'una assignatura dóna dret als estudiants a dues convocatòries d'examen.

Els alumnes als quals al començament del curs acadèmic els hi resti fins a un 10% dels crèdits per finalitzar l'ensenyament, poden matricular-los abans de començar el curs acadèmic per tal de tenir dret a sol·licitar una convocatòria extraordinària, a part de les dues convocatòries ordinàries.

Es garantirà que la vigilància dels exàmens sigui realitzada per professorat relacionat amb la matèria.

D'acord amb les normes aprovades pel Consell Docent del CESNID, de 13/12/1996, a cada examen, es donaran a l'alumne 10 minuts per llegir-lo i decidir si es presenta o renuncia. En el cas de renúncia, retornarà el document i l'alumne figurarà en la convocatòria com a No Presentat.

Els estudiants tenen dret que se'ls doni un justificant documental en finalitzar la prova o examen que acrediti que l'han realitzat.

Les qualificacions dels exàmens s'han de fer públiques com a màxim 15 dies naturals després de la seva realització. El Consell d'estudis pot establir altres terminis. El professor ha de comunicar als alumnes la data de publicació de les notes el mateix dia de la realització de l'examen.

Juntament amb el resultat dels exàmens, el professor ha de fer públic l'horari, el lloc i la data en què se'n farà la revisió. No es pot tancar el període de sol·licitud de revisió d'exàmens fins a 3 dies hàbils després de la publicació de les qualificacions.

Les revisions s'han de fer, com a màxim, dintre dels 10 dies següents a la publicació de les qualificacions.

PONDERACIÓ D'EXPEDIENTS

Aplicant el que indica l'article 1, apartat 13, del RD 1267/94, s'estableix la següent taula d'equivalències pel càlcul de la qualificació ponderada dels expedients acadèmics dels alumnes dels plans d'estudis de la UB.

Aprovat: 1
Notable: 2
Excel·lent: 3
Matrícula d'honor: 4

Les assignatures adaptades tindran la qualificació de l'expedient del centre de procedència.

Les assignatures reconegudes sense qualificació no es tindran en compte a efectes de ponderació.

ACCESSOS A LLICENCIATURES

Tal i com figura a la *Guia dels estudis universitaris de Catalunya 2004-2005*, publicada per la Generalitat de Catalunya, el títol oficial de Diplomant en Nutrició Humana i Dietètica, dona accés, amb complements de formació, a les llicenciatures següents:

- Ciència i Tecnologia dels Aliments
- Comunicació Audiovisual
- Documentació
- Estudis d'Àsia Oriental
- Història i Ciències de la Música
- Humanitats
- Lingüística
- Periodisme
- Publicitat i Relacions Públiques
- Teoria de la Literatura i Literatura Comparada
- Traducció i Interpretació

ASSEGURANÇA ESCOLAR

Els alumnes de menys de 28 anys són beneficiaris de l'assegurança escolar obligatòria, que és compatible amb l'assegurança voluntària.

Tots els alumnes poden subscriure una assegurança voluntària. Els alumnes de més de 28 anys ho han de fer obligatòriament, ja que cal que hi estiguin coberts en el moment de realitzar les pràctiques fora del Centre. Per subscriure-la s'ha d'omplir a l'apartat que figura a l'imprès de matrícula i pagar-la juntament amb l'import total de la matrícula i l'ensenyament.

Les garanties de les pòlisses tenen efecte des del 15/09/2004 fins al 14/09/2005.

PREMIS

PREMI EXTRAORDINARI

La convocatòria de Premi Extraordinari s'obre abans del dia 30 de novembre de cada any i hi poden concórrer els alumnes que hagin finalitzat els seus estudis en qualsevol de les convocatòries legalment establertes per a cada curs acadèmic.

Podran optar al Premi Extraordinari els alumnes que, havent finalitzat els seus estudis en el curs 2003-2004, hagin obtingut un mínim de 3 punts en la ponderació de l'expedient acadèmic.

PREMI LITERARI SANT JORDI

El Premi Literari Sant Jordi va ser creat el curs 1998-1999. La Junta del CESNID de 8/06/2004 va acordar la convocatòria de la 7ª edició amb una dotació econòmica de 300€ en metàl·lic pel amb la possibilitat de concedir fins a 200€ en metàl·lic per accèssits.

Les bases de la convocatòria estipulen que hi poden optar tots els alumnes matriculats. S'ha de presentar amb pseudònim, dins els terminis que s'estableixin, una única narració curta per estudiant en llengua catalana o castellana sobre un tema relacionat amb els aliments i/o l'alimentació. El Premi pot quedar.

PREMI D'EXCEL·LÈNCIA LINGÜÍSTICA

El premi d'Excel·lència Lingüística va ser creat el curs 2000-2001 a petició de la Comissió de Normalització Lingüística del CESNID. Aquest Premi té com a objectiu fomentar la bona utilització ortogràfica, sintàctica i lexicogràfica de la llengua catalana.

La Junta del CESNID de 8/06/2004 va acordar la convocatòria de la 5a edició amb una dotació econòmica de 200€ en bons de llibreria.

Les bases de la convocatòria estipulen que hi poden optar tots els alumnes matriculats. S'ha de presentar un treball, en format paper i suport informàtic, que formi part de les assignatures curriculars i que hagi estat realitzat durant el segon semestre del curs 2003-2004 o en el primer semestre del curs 2004-2005. Ha d'estar redactat en llengua catalana i avaluat amb una nota mínima de notable. El Premi pot quedar desert o es pot fraccionar en accèssits.

SERVEIS DEL CENTRE

RECEPCIÓ

L'horari d'atenció al públic és el següent:

- De dilluns a dijous: de 8 a 18 hores
- Divendres: de 9 a 14,30 hores
- Mesos de juliol i agost: de 8 a 15 hores

ADMINISTRACIÓ

L'horari d'atenció al públic és el següent:

- De dilluns a dijous: de 8 a 18 hores
- Divendres: de 9 a 14,30 hores
- Mesos de juliol i agost: de 8 a 15 hores

BIBLIOTECA

El carnet d'alumne del Centre dona dret a la utilització de la biblioteca del CESNID, la biblioteca del Recinte Torribera, així com totes les biblioteques de la Universitat de Barcelona.

Horari:

- De dilluns a dijous: de 9 a 18 hores
- Divendres: de 9 a 14,30 hores
- Mesos de juliol i agost: de 8 a 15 hores
- Durant els períodes de Nadal i Setmana Santa l'horari podrà ser diferent

La biblioteca romandrà tancada per vacances d'estiu durant quatre setmanes (Consultar les dates al taulell d'anuncis).

El fons bibliogràfic està especialitzat en nutrició i dietètica. És de lliure accés a excepció d'alguns materials com ara vídeos, CD-ROMs, projectes de final de carrera i treballs de curs.

AULA D'INFORMÀTICA

L'aula d'informàtica es troba a disposició dels alumnes durant l'horari d'obertura del Centre, excepte les hores en què es necessita per una activitat docent.

Els alumnes compten amb el suport del responsable de l'aula i poden reservar, amb 48 hores d'antelació, un ordinador amb un límit d'utilització de dues hores diàries.

ASSESSORIA

El CESNID compta amb un equip de professionals amb experiència provada capaços d'assumir tasques d'informació, de formació, d'organització, de planificació, de control higiènic de l'alimentació i d'optimització dels recursos humans i materials que participen en l'alimentació, tant individual com col·lectiva, de persones sanes i malaltes.

Les principals prestacions consisteixen en l'assessorament dietètic a centres hospitalaris, geriàtrics, escoles i empreses de restauració col·lectiva, estudis diversos, redacció d'informes tècnics i elaboració de material d'ajuda i consulta en temes de qualitat nutricional, sensorial i higiènica.

LABORATORI DE DADES NUTRICIONALS

El Laboratori de Dades Nutricionals té com a objectiu principal recopilar i tractar dades nutricionals de tipus divers relacionades amb aspectes nutricionals dels aliments: composició, canvis produïts pels processos tecnològics i culinaris, porcions de

consum habituals, receptes i formulacions, etc. Les bases de dades generades estan destinades tant a ús intern del CESNID (assessoria i docència) com a la seva utilització externa mitjançant contractes específics (empreses o Administració) i també en la participació en Projectes nacionals i internacionals.

CLÍNICA DIETÈTICA

La Clínica Dietètica és una activitat del CESNID, on s'ofereixen consell dietètic i suport en dietoteràpia de manera individualitzada. La consulta és atesa per professors especialistes del Centre.

És un servei obert a tothom, amb cita prèvia. S'han fixat tarifes especials pels estudiants, familiars, personal, professors i la comunitat universitària, entre d'altres.

SERVEI DE REPROGRAFIA

L'horari d'atenció al públic del servei personalitzat -ubicat a la primera planta del Centre-, és de dilluns a divendres, de 9.30 a 14 hores.

La fotocopiadora d'autoservei -ubicada a la segona planta del Centre-, funciona amb targeta que es pot obtenir a Recepció.

SERVEI DE GUIXETES

Les guixetes existents estan a disposició dels alumnes de setembre de 2004 a juny de 2005. El seu ús és gratuït.

La sol·licitud de guixetes es fa a Recepció i cal dipositar 10€, que s'abonaran quan es retorni la clau. La no devolució de la clau abans del 30/06/2005 comportarà la pèrdua del dipòsit i dels objectes dipositats a la guixeta.

SERVEI D'ESPORTS

Tots els alumnes poden abonar-se al Servei d'Esports de la Universitat de Barcelona.

El Recinte Torribera compta amb un complex esportiu al bell mig de la natura, amb piscina descoberta, pistes de tennis, bàsquet, fútbol-sala, frontó i servei de bar-restaurant, que depèn de l'Institut Municipal d'Esports de l'Ajuntament de Santa Coloma de Gramenet.

BAR-RESTAURANT

El Centre compta amb màquines de begudes fredes i calentes i d'snacks. També hi ha servei de bar-restaurant en el Recinte Torribera.

ASSOCIACIÓ D'ESTUDIANTS

L'Associació d'estudiants de Nutrició i Dietètica de la UB està inscrita en el Registre d'Associacions de la Generalitat de Catalunya, amb el núm. 21.728.

BORSA DE TREBALL

El Centre compta amb una Borsa de Treball pròpia per a postgraduats. Tant aquests com els alumnes poden també inscriure's a la borsa de treball de la UB en el propi Centre.

La inscripció a la Borsa de Treball és vigent durant un any acadèmic. Totes les sol·licituds es donaran de baixa automàticament el 30 de setembre. En cas de voler mantenir la inscripció cal renovar-la a partir del mes d'octubre de cada any.

AUTOBÚS DEL CENTRE

És un servei gratuït pels alumnes que s'han d'acreditar obligatòriament. L'autobús surt de la Plaça de la Vila (Metro: Santa Coloma) a les 8:15 hores tots els dies amb docència compresos en els següents períodes:

- Del 15/09 al 22/12/2004, ambdós inclosos
- Del 9/02 al 18/03/2005, ambdós inclosos
- Del 29/03 al 31/05/2005, ambdós inclosos

PÀRKING

El Recinte Torribera compta amb places d'aparcament degudament senyalitzades. La Diputació de Barcelona va aprovar l'any 2001 les següents tarifes pel pagament d'aquest servei que s'ha de contractar a l'Administració del Recinte:

- Abonaments mensuals per vehicles de quatre rodes: 9,40€
- Abonament anual per vehicles de quatre rodes: 75,00€
- Abonaments mensuals per motocicletes: 4,70€
- Abonament anual per motocicletes: 37,50€

Oferta del CESNID

L'abonament per al curs escolar, es podrà adquirir a l'Administració del propi Centre. Els preus subvencionats són:

- 50€/curs pels vehicles de quatre rodes
- 37€/curs per a motocicletes

Al contractar l'abonament per primera vegada s'haurà de fer un dipòsit de 3,13€ que es retornarà en finalitzar el període contractat. És preceptiu aparcar als llocs assenyalats. En cas de no fer-ho els Serveis de Seguretat del Recinte podran sancionar o retirar els vehicles.

INFORMACIONS PRÀCTIQUES

ADREÇA

Recinte Torribera; La Masia
Av. Prat de la Riba, 171
08921 Santa Coloma de Gramenet

Tel. 93-468.07.21
Fax 93-468.06.90

Correu electrònic: info@cesnid.es
Pàgina Webb: <http://www.cesnid.es>

HORARI

L'horari habitual d'obertura del Centre és el següent:

- De dilluns a dijous: de 8 a 18 hores
- Divendres: de 8 a 15 hores
- Durant els períodes de Nadal i Setmana Santa l'horari podrà ser diferent
- Mesos de juliol i agost: de 8 a 15 hores

Durant el mes d'agost el Centre estarà tancat per vacances.

L'horari habitual pot ampliar-se en funció de les necessitats de docència.

TRANSPORTS

Transport públic (des de Barcelona):

- Metro Línia Vermella (L1), estació Santa Coloma (direcció Fondo)

- Autobusos: 35 (Hospital de Sant Pau-Santa Coloma), 42 (Plaça de Catalunya-Santa Coloma), B21 (Ronda Sant Pere/Bruc-Santa Coloma) i B28 (Sant Adrià/Segre-Santa Coloma)

Transport públic (des de Santa Coloma):

- Autobús metropolità (B30), del Passeig Llorenç Serra/Plaça de la Vila (sortida del metro L1, parada Santa Coloma i parada dels autobusos urbans) fins a la parada del Recinte Torribera

Transport privat:

- Des de Barcelona:
 - Ronda de Dalt, fins al Nus de la Trinitat, sortida Mataró/Montgat (B-20/N-II), desviament Santa Coloma
 - Ronda Litoral, sortida Mataró/Montgat (B-20/N-II)
 - Av. Meridiana, sortida Sant Andreu/Via Favència; desviament Santa Coloma de Gramenet
- Des del Vallès Occidental i Bages: C-33 (antiga A-17)
- Des del Vallès Oriental i Girona: C-58 (antiga A-18)
- Des del Maresme: C-32 (antiga A-19)
- Des de Tarragona: A-7/N-340, a través de la Ronda de Dalt





Recinte Torribera, la Masia
Av. Prat de la Riba, 171
08921 Santa Coloma de Gramenet

Tel. 93 468 07 21
Fax 93 468 06 90
info@cesnid.es
www.cesnid.es

