

Guia de l'Estudiant

Curs 2000-2001



Centre
d'Ensenyament
Superior de
Nutrició i Dietètica

Centre adscrit a la



UNIVERSITAT DE BARCELONA





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

Centre adscrit a la



UNIVERSITAT DE BARCELONA



GUIA DE L'ESTUDIANT 2000/2001

**DIPLOMAT EN NUTRICIÓ HUMANA I DIETÈTICA
(Títol oficial)**

**GRADUAT EN DIETÈTICA I ALIMENTACIÓ HUMANA
(Títol propi de la Universitat de Barcelona)**

06 NOV. 2019



ÍNDIX

PRESENTACIÓ	5
LA FUNDACIÓ CESNID	7
EL CENTRE D'ENSENYAMENT SUPERIOR DE NUTRICIÓ I DIETÈTICA	8
• Organigrama de representació i gestió	9
• Òrgans de Govern	10
• Comissions	13
• Personal	15
ELS ENSENYAMENTS	17
CALENDARI ACADÈMIC 1999-2000	19
DIPLOMAT EN NUTRICIÓ HUMANA I DIETÈTICA	
• Pla d'Estudis	20
• Configuració de l'Ensenyament	22
• Itinerari curricular recomanat	23
• Matrícula i Permanència	23
• Prerequisits	24
• Programació de Pràctiques	25
• Assignatures troncal i obligatòries	26
• Assignatures optatives	34
• Assignatures de lliure elecció	36
• Horaris Genèrics	39
• Calendari d'Exàmens	45
GRADUAT EN DIETÈTICA I ALIMENTACIÓ HUMANA	
• Pla d'Estudis	48
• Itinerari curricular	48
• Matrícula i Permanència	49
• Prerequisits	49
• Programació de Pràctiques	50
• Horaris Genèrics	51
• Calendari d'Exàmens	53

• Taula d'equivalències	55
• Calendari d'extinció	56
NORMATIVA ACADÈMICA	
• Convalidacions	57
• Exàmens	58
• Ponderació d'expedients	59
• Accessos a llicenciatures	59
ASSEGURANÇA ESCOLAR	60
SERVEIS DEL CENTRE	
• Recepció	61
• Administració	61
• Biblioteca	61
• Aula d'Informàtica	62
• Assessoria	62
• Laboratori de Dades Nutricionals	62
• Clínica Dietètica	63
• Servei de Reprografia	63
• Servei de Guixetes	63
• Bar-restaurant	64
• Sala d'alumnes	64
• Associació d'alumnes	64
• Borsa de Treball	64
• Autobús del Centre	64
• Pàrking	65
INFORMACIONS PRÀCTIQUES	
• Adreça	66
• Horari	66
• Transports	67

PRESENTACIÓ

L'equip de Direcció del *Centre d'Ensenyament Superior de Nutrició i Dietètica* (CESNID), adscrit a la Universitat de Barcelona (UB), en nom propi i també en nom del Patronat de la Fundació, dóna la benvinguda als alumnes que inicien aquest curs 2000-2001 els estudis que permetran l'obtenció del títol oficial homologat a tot l'estat espanyol de **Diplomat en Nutrició Humana i Dietètica** i saluda als que el van iniciar el curs 1999-2000, i també als que cursen la titulació pròpia de la UB i que, quan ho desitgin, podran accedir al nou Ensenyament, aplicant la Taula d'equivalències (BOE núm. 132, de 2 de juny de 2000).

Els coneixements que configuren la docència teòrica i pràctica d'ambdós ensenyaments, tenen l'objectiu de desenvolupar en l'estudiant, les actituds i aptituds necessàries per què sigui capaç d'actuar àmpliament en matèria de nutrició aplicada. Per això caldrà que assoleixi, per una banda, una visió completa i integrada de l'home, i, per altra, una capacitat suficient per poder actuar en àmbits professionals molt diversos.

El Pla d'Estudis de la Diplomatura, igual com es va fer amb el títol propi, està dissenyat de forma seqüencial per tal d'aconseguir un ensenyament lògic, coherent i equilibrat, tot evitant repeticions, per facilitar l'aprenentatge i afavorir l'adquisició, per part de l'alumne, d'una visió globalitzada i el més propera possible a la realitat professional i a les demandes actuals dels diferents sectors (Sanitat, Empreses de Restauració, Indústria Alimentària, Centres Esportius, Serveis i Assessoria, etc.). Tots aquests sectors es troben en evolució constant, fruit dels nous coneixements i aplicacions de les Ciències de la Nutrició i dels Aliments.

Som conscients de la complexitat dels nous plans d'estudis actuals, de les dificultats que troba l'alumne per orientar-se, sobretot en iniciar els seus estudis universitaris i també pels que fan el pas del Pla d'Estudis de Graduat en Dietètica i Alimentació Humana al de **Diplomat en Nutrició Humana i Dietètica**. És per això que s'ha preparat aquesta publicació que té per finalitat informar dels aspectes de funcionament i

d'organització de què disposa el CESNID per aquest curs 2000-2001.

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.

Restem a la vostra disposició per ajudar-vos a aconseguir-ho.

A stylized, handwritten signature in black ink, likely belonging to Pilar Cervera. The signature is fluid and cursive, with a large initial 'P' and 'C'.

Pilar Cervera
Directora

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 i consulta en l'àmbit de l'alimentació, la nutrició i la dietètica.

Formen el Patronat de la Fundació, les següents entitats:

- Fundació Bosch i Gimpera de la UB (FBG)
- Associació Catalana d'Empreses de Restauració Col·lectiva (ACERCO)
- Asociación Española de Dietistas-Nutricionistas (AED-N)
- Unió Catalana d'Hospitals (UCH)
- Institut Català del Consum (ICC)
- Departament de Sanitat de la Generalitat de Catalunya, (Programa d'Alimentació i Nutrició)
- Institut Nacional d'Educació Física de Catalunya (INEFC)
- Grup Gallina Blanca
- Ajuntament de Santa Coloma de Gramenet
- Asociación Española de Fabricantes de Preparados Alimenticios Especiales, Dietéticos y Plantas Medicinales (AFEPADI)

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, que té com a objectiu principal impartir l'ensenyament universitari oficial de Nutrició Humana i Dietètica, amb l'autorització de la Universitat i sota el seu control. N'ostenta la titularitat jurídica la **FUNDACIÓ PRIVADA CENTRE D'ENSENYAMENT SUPERIOR DE NUTRICIÓ I DIETÈTICA**.*

Inicialment, la Junta de Govern de la UB aprovà en la sessió del 12 de juliol de 1993 l'adscripció del CESNID, per impartir l'Ensenyament en qualitat de títol propi de Graduat en Dietètica i Alimentació Humana.

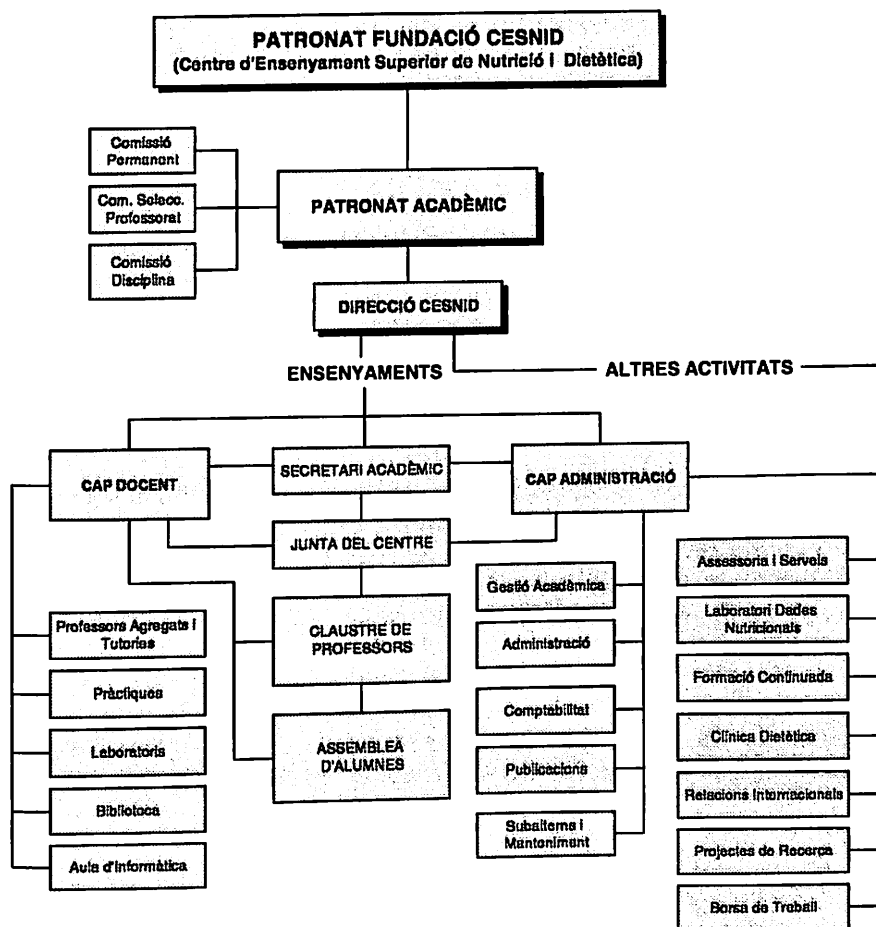
El 20 de març de 1998 el Consell de Ministres va aprovar el real Decret 433/98 (BOE núm. 90 de 15d'abril de 1998) creant el títol universitari oficial de Diplomant en Nutrició Humana i Dietètica, que va permetre, a partir del curs 1999-2000, transformar la titulació pròpia de la Universitat de Barcelona en un títol homologat pel Ministeri d'Educació i Cultura.

El Centre es regeix 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.
- Estatuts de la Universitat de Barcelona aprovats el 13 de maig de 1997 (DOGC núm. 2.394 de 20 de maig de 1997).
- Conveni de d'Adscripció i Col·laboració acadèmica subscrit entre la Universitat i el titular del Centre, signat el 23 de desembre de 1998, amb el corresponent Reglament.

Un primer Decret d'adscripció pel títol propi va ser publicat en el DOGC del 5 d'agost de 1994. Un segon Decret pel títol oficial ho va ser en el DOGC del 7 de setembre de 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 Acadèmic del Centre està format per catorze membres, una sisena part dels quals són proposats per la Universitat. La resta de membres 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.

El Patronat del 26 de juny de 2000 aprovà la proposta de nomenar un adjunt a direcció per tal de donar suport a tasques docents i 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 designarà 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. El Dr. Abel Mariné Font, Catedràtic de Nutrició i Bromatologia, va ser nomenat per aquest càrrec el 27 d'octubre de 1993.

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 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.

A BANDA DE LES COMISSIONS ESTIPULADES EN EL REGLAMENT SE N'HAN CONSTITUÏT TRES MÉS:

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 Cap d'Estudis, tres professors i un estudiant.

PERSONAL

DIRECCIÓ:

Directora: Pilar CERVERA
Adjunta a Direcció: Laura PADRÓ

EQUIP DOCENT:

Cap d'Estudis: Pendent de nomenament
Secretària acadèmica: Imma PALMA
Professors agregats: Montserrat ILLÁN
M^a Antonia LIZARRAGA
Joy NGO
Anna PUCHAL
Rita RIGOLFAS

El Claustre de Professors està constituït per :

- L'equip docent del CESNID
- Professors de diversos Departaments de la Universitat de Barcelona:
 - Divisió I: -Antropologia Cultural i Història d'Amèrica i Àfrica
 - Divisió II: -Dret Administratiu i Dret Processal
 - Divisió III: -Microbiologia
 - Divisió IV: -Ciències Fisiològiques I
-Ciències Fisiològiques II
-Ciències Morfològiques i Odontoestomatologia
-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
 - Divisió V: -Teoria i Història de l'Educació
- Professors procedents d'altres Universitats catalanes, d'Institucions sanitàries i d'Empreses del sector agroalimentari.

ASSESSORIA:

**Coordinació del Laboratori
de Dades Nutricionals (LDN):
Col·laboradora de Recerca:**

Andreu FARRAN
Martina MISERACHS

ADMINISTRACIÓ I SERVEIS:

**Cap d'Administració i
Publicacions:
Administració:**

Magda REIXACH
Mercè BARRO
Cristina GARCÍA
Providència CANELA
David CANTÓS
Montse VIOZQUEZ
José MARTÍNEZ
Anna ARIAS

**Secretaria de Docència:
Aula d'Informàtica:
Biblioteca:
Manteniment:
Recepció:**

La Universitat de Barcelona, d'acord amb l'autonomia que li concedeixen els seus Estatuts, va crear el **títol propi de Graduat en Dietètica i Alimentació Humana** (equivalent a una Diplomatura) que es començà a impartir el curs 1993-94.

La creació d'aquest nou Ensenyament universitari va ser fruit de la demanda social de professionals, àmpliament formats en el marc de les ciències de l'alimentació i la nutrició, capaços d'establir, de manera pràctica, l'alimentació més adequada per a individus i grups de població, tant en situació de salut com de malaltia, respectant sempre els seus gustos, costums, creences i possibilitats.

L'activitat inicial del CESNID va ser el desenvolupament i aplicació del Pla d'estudis, aprovat en Junta de Govern de la UB (12.7.93), del Títol propi de *Dietètica i Alimentació Humana*.

El 20.3.98 el Consell de Ministres va aprovar el Real Decret 433/98 (BOE 15.4.98) que crea el **títol universitari oficial de Diplomata en Nutrició Humana i Dietètica**, que va permetre la implantació del títol homologat pel Ministeri d'Educació i Cultura al curs 1999/2000.

A partir del moment en que es va produir l'homologació i la corresponent implantació del títol oficial de Diplomata en Nutrició Humana i Dietètica, els estudiants han pogut optar per continuar el Pla d'Estudis del títol propi (Graduat) o sol·licitar l'adaptació al nou Pla d'Estudis (Diplomata) d'acord amb la taula d'equivalències corresponent (Resolució de la UB de 3 d'abril de 2000 publicada al BOE núm. 132 de 02.06.00)

Objectius

La formació dels professionals en Dietètica i Alimentació Humana ha de ser multidisciplinària, ja que, en la seva pràctica quotidiana, el dietista ha de contribuir a la salut dels individus i de les col·lectivitats, utilitzant no solament els seus

coneixements científics en nutrició, sinó també en matèria de relacions humanes i gestió de recursos.

Els professionals de la Nutrició Aplicada (Dietistes) han de tenir amplis coneixements en: ciències bàsiques, nutrició i dietètica, salut pública i educació alimentàrio-nutricional, organització i gestió, idiomes i altres matèries complementàries.

L'any 1986, el Consell d'Europa ja va elaborar un informe en el que descrivia els principals àmbits en els quals poden desenvolupar les seves funcions els dietistes:

- 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 d'organismes públics i privats: treball en equips de recerca fonamental o 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,...

CALENDARI ACADÈMIC CURS 2000-2001

Inici de classes: 20.09.00

Calendari de docència

Docència de 1r semestre: 20.09.00 al 22.12.00
Docència de 2n semestre: 12.02 al 31.05.01

Calendari d'exàmens

1ª convocatòria de 1r semestre 09 al 31.01.01
1ª convocatòria de 2n semestre 05 al 22.06.01

2ª convocatòria de 1r semestre 25.06 al 06.07.01
2ª convocatòria de 2n semestre 03 al 07.09.01

Calendari de vacances

Nadal 23.12.00 al 08.01.01
Setmana Santa 09 al 17.04.01

Dies festius

12 d'octubre
13 d'octubre
16 d'octubre (Festa institucional)
1 de novembre
6 de desembre
7 de desembre
8 de desembre
30 d'abril
1 de maig
4 de juny
10 de setembre
11 de setembre

DIPLOMAT EN NUTRICIÓ HUMANA I DIETÈTICA

PLA D'ESTUDIS

Les assignatures de la Diplomatura s'estructuren en troncal, obligatòries, optatives i crèdits de lliure elecció.

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

Matèries Troncal	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 caire 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 triarà 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 Curs 2000/2001	Semestre recomanat	Total crèdits
-Restauració Col·lectiva	3r	6
-Nutrició i Activitat Física	3r	6
-Alimentació i Qualitat de Vida en el Procés d'Envel·liment	4t	6
-Nutrició i Alimentació durant la Infància i l'Adolescència	4t	6
-Alimentació Artificial	5è	6
-Dietoteràpia en les Malalties Renals i Oncològiques	5è	6

- 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

L'estudiant ha de fer com a mínim un 50% del total de crèdits de lliure elecció fora del seu pla d'estudis (ja sigui mitjançant la superació d'assignatures de lliure elecció que ofereixi la Universitat de Barcelona o per reconeixement de crèdits).

El màxim de crèdits que un estudiant pot matricular per al reconeixement de crèdits, no pot superar el 60% del nombre de crèdits de lliure elecció establert pel pla d'estudis de l'ensenyament.

L'oferta de matriculació d'activitats de lliure elecció, ja siguin assignatures, ja siguin activitats susceptibles de reconeixement de crèdits, té caràcter semestral.

Oferta d'Assignatures de Lliure Elecció CESNID Curs 2000/2001	Semestre	Total crèdits
-Introducció a la Informàtica	1r, 3r, 5è	3
-Consum i Seguretat Alimentària	1r, 3r, 5è	3
-Anglès Aplicat a les Ciències de la Nutrició*	2n, 4t, 6è	3
-Aplicacions Informàtiques en Alimentació i Nutrició*	2n, 4t, 6è	3
-Llenguatge Científic per les Ciències de l'Alimentació*	2n, 4t, 6è	3
*Oferta pel 2n període de docència, pendent d'aprovació.		

Oferta d'Activitats de Lliure Elecció CESNID Curs 2000/2001	Semestre	Total crèdits
-Cicle de Cinema d'Alimentació	1r, 3r, 5è	2
Oferta pendent d'aprovació	2n, 4t, 6è	

CONFIGURACIÓ DE L'ENSENYAMENT

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

ITINERARI CURRICULAR RECOMANAT

Primer semestre

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

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.)
Optativa

Segon semestre

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

Cinquè semestre

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

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.)
Optativa

Sisè semestre

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

MATRÍCULA I PERMANÈNCIA

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.

L'estudiant podrà matricular en el període d'ampliació de matrícula del mes de febrer únicament aquelles assignatures corresponents al segon període de docència (semestres parells) que no pugui matricular en el període ordinari per no tenir assolits els prerequisits corresponents.

Les assignatures de lliure elecció corresponents als segon període de docència, s'hauran de matricular en el període d'ampliació de matrícula del mes de febrer.

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

Permanència

Segons la normativa de la UB, el primer any acadèmic l'estudiant ha d'haver superat un mínim de 9 crèdits corresponents a assignatures obligatòries. En cas contrari no podrà continuar els estudis.

A partir del segon any acadèmic, l'estudiant ha de superar el nombre de crèdits acumulats (corresponents a qualsevol tipus d'assignatura) que resulti de sumar 9 al resultat de dividir el nombre total de crèdits de què s'ha matriculat a partir del segon any, amb un mínim de 45 crèdits (NC), pel factor de repetició (FR).

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.

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 de les pràctiques 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 corresponents a les assignatures Bioquímica, Química Aplicada, Nutrició, Nutrició Aplicada, Dietètica, Fisiopatologia, Nutrició Clínica i Dietoteràpia 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 Consell Dietètic 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 Servei de Dietètica corresponents a l'assignatura Practicum duraran deu setmanes, en horari de matí. Per aquestes pràctiques l'alumne ha de portar obligatòriament, pijama blanc amb el logotip del CESNID i calçat adequat.

Alimentació i Cultura (6 crèdits)

Objectius

L'objectiu general és que l'alumne adquireixi els coneixements per entendre què és, què representa i quines són les perspectives de l'alimentació cap al segle XXI.

Continguts

Matèria explicada des de tres perspectives diferents: una d'històrica, on es veuen les influències de les diferents cultures en la seva manera de menjar; una altra d'antropològica, on s'explica la complexa relació entre alimentació, societat i cultura i, finalment, una psicològica on es donen els coneixements bàsics per entendre les diferents conductes alimentàries.

Aliments (7 crèdits)

Objectius

Es pretén que l'alumne adquireixi els coneixements bàsics de l'estructura i propietats dels aliments, de les seves funcions i la importància d'aquests aliments per a l'organisme humà.

Continguts

En aquesta assignatura es donen coneixements sobre la composició i valor nutritiu dels diversos aliments i les alteracions que pateixen.

Bioquímica (9 crèdits)

Objectius

L'objectiu general és que l'alumne adquireixi 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. Això permetrà descriure el metabolisme en diferents situacions fisiològiques.

Continguts

El temari es divideix en tres parts, una primera en la qual trobem els elements estructurals dels éssers vius, quins són i quines són les seves funcions. Una segona part on s'explica el metabolisme dels diferents elements que juguen un paper important dins de l'organisme, i, finalment, una part on es veuen les bases de la transmissió de la informació genètica.

Bromatologia i Tecnologia dels Aliments (7 crèdits)

Objectius

Es pretén que l'alumne conegui els diferents components dels aliments, quins són els mecanismes dels processos de degradació que pateixen i, en base a aquests coneixements, saber justificar les mesures més adients per allargar la seva vida útil.

Continguts

Primer s'estudia la composició dels aliments, per després veure'n les possibles modificacions i alteracions, i, finalment, els fonaments de la tecnologia d'aliments.

Deontologia (4,5 crèdits)

Objectius

L'objectiu general és que l'alumne adquireixi 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.

Continguts

Després d'una part introductòria, s'estudien el dret, l'estructura jurídica-normativa i el paper de les administracions públiques en matèria alimentària.

Dietètica (6,5 crèdits)

Objectius

Adquirir agilitat en el consell dietètic, ja sigui individual o col·lectiu, tenint present els factors socioculturals que envolten

el comportament alimentari i, també, identificar les necessitats nutricionals segons les etapes de la vida i les diverses situacions fisiològiques que s'hi puguin donar.

Continguts

Aquesta assignatura consta d'una sèrie de temes on s'estudien els factors socioculturals del comportament alimentari. A més, es veuen les necessitats nutricionals en les diferents etapes de la vida, així com les variacions que es donen segons diverses situacions fisiològiques.

Dietoteràpia (6 crèdits)

Objectius

L'estudiant ha de ser capaç d'elaborar un pla d'atenció nutricional en les diferents malalties i, en casos en què es presentin 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.

Economia i Gestió Alimentària (6 crèdits)

Objectius

L'objectiu general és que l'alumne sàpiga definir les característiques de l'alimentació col·lectiva i que conegui l'estructura organitzativa del servei d'alimentació i les seves relacions interdepartamentals.

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.

Estructura i Funció del Cos Humà (9 crèdits)

Objectius

L'objectiu general és assolir els coneixements necessaris per entendre el funcionament del cos humà des d'una perspectiva global. Per poder arribar-hi cal integrar els coneixements d'Anatomia amb els diferents conceptes que es donen a l'àrea de Fisiologia i Citologia-Histologia.

Continguts

Aquesta assignatura consta de tres grans àrees: Anatomia, Fisiologia i Citologia-Histologia. Dins de l'àrea d'Anatomia hi ha la descripció dels diferents components de l'organisme humà. En l'àrea de Fisiologia es descriuen els diferents sistemes des d'un punt de vista funcional. En l'àrea de Citologia -Histologia, es detallen les característiques cel·lulars dels diferents teixits.

Fisiopatologia (7,5 crèdits)

Objectius

L'objectiu general és que l'alumne conegui els conceptes fisiològics en diferents situacions (exercici físic, dejuni,...) i que adquireixi uns coneixements amplis sobre les bases fisiopatològiques dels diferents trastorns, principalment aquells en què s'hi pot intervenir dietèticament.

Continguts

A través dels diferents temes es donen els coneixements de la terminologia més habitual i els conceptes fisiològics bàsics de les diverses malalties.

Microbiologia i Toxicologia dels Aliments (12 crèdits)

Objectius

Adquirir els coneixements necessaris de microbiologia per poder aplicar-los en els criteris de control de qualitat dels aliments, així com conèixer els principals elements potencialment tòxics i els fonaments de toxicologia alimentària.

Continguts

Aquesta assignatura té tres vessants complementàries: la microbiologia, on es veuen els conceptes bàsics i els principals microorganismes que afecten l'alimentació; una segona part on s'estudia la higiene alimentària i on es veuen els principals efectes dels microorganismes en els aliments; i, per últim, una part toxicològica, on s'estudia la toxicitat dels diferents elements.

Nutrició (8 crèdits)

Objectius

L'objectiu general és que l'alumne conegui els conceptes bàsics de les necessitats i els requeriments de nutrients de l'organisme humà i, per altra banda, que adquireixi la metodologia i els criteris amb què cal aplicar aquests conceptes en dietètica i dietoteràpia.

Continguts

En els primers temes es dona 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 temes s'estudia com fer valoracions nutricionals a individus i comunitats.

Nutrició Aplicada (6 crèdits)

Objectius

Aprendre a calcular les recomanacions nutricionals dels individus sans, tenint en compte els diferents aspectes de qualitat. Conèixer la utilització i limitacions de les taules de composició d'aliments. Identificar les mesures casolanes d'ús habitual. Prendre consciència de la globalitat alimentària i de les competències del dietista-nutricionista.

Continguts

S'estudien les recomanacions nutricionals i la utilització de les taules de composició d'aliments i s'arriba a la nutrició i alimentació de la persona adulta sana. A més, s'estudien el comportament alimentari i els diferents papers del dietista en l'educació alimentària-nutricional.

Nutrició Clínica (6 crèdits)

Objectius

L'objectiu general és que l'estudiant adquireixi 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.

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.

Patologia Nutricional i Farmacologia (7,5 crèdits)

Objectius

Saber plantejar els principis en què s'haurà de basar la intervenció nutricional, a partir dels coneixements bàsics de les principals malalties i factors de risc de base nutricional. Tenint en compte els principis generals de Farmacologia, els seus mecanismes d'acció i les possibles interaccions dels fàrmacs amb els aliments.

Continguts

Primer es donen els coneixements bàsics de les principals malalties i factors de risc de base nutricional, per després

passar a veure els conceptes de Farmacologia General: mecanismes d'acció dels fàrmacs i com actuen aquests en l'organisme.

Practicum (9 crèdits)

Objectius

L'objectiu general se centra en dos apartats. Per una part l'alumne ha de ser capaç d'elaborar i presentar un projecte, i per una altra part, mitjançant la realització de pràctiques tutelades, ha d'adquirir experiència en el món laboral.

Continguts

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

Qualitat i Control Alimentaris (4,5 crèdits)

Objectius

L'objectiu general és que l'alumne adquireixi els conceptes de control sanitari i seguretat alimentària, tenint en compte les característiques del control oficial dels aliments i dels establiments alimentaris.

Continguts

S'estudien les bases per conèixer la qualitat i els controls necessaris per poder avaluar les característiques dels diferents aliments.

Química Aplicada (9 crèdits)

Objectius

L'objectiu general és que l'alumne adquireixi els coneixements bàsics de física i química que constitueixen els fonaments d'altres matèries d'aquest ensenyament. Per aconseguir-ho és important que l'alumne assoleixi la capacitat de relacionar conceptes teòrics amb la realitat pràctica.

Continguts

En el temari 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.

Salut Pública (5,5 crèdits)

Objectius

L'objectiu general és que l'alumne aprengui, d'una banda, 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. Una primera part on s'estudien per una banda els conceptes de salut i malaltia i per l'altra, els diferents nivells de prevenció i el paper del personal sanitari. Una segona part on s'analitzen els conceptes bàsics d'epidemiologia. A la tercera part s'apliquen els conceptes epidemiològics a la nutrició.

Tècniques i Mètodes d'Estudi de Nutrició Aplicada (7,5 crèdits)

Objectius

L'objectiu general és facilitar a l'alumne les bases suficients per poder interpretar i fer ús dels informes publicats, que li permetin conèixer la utilització de les proves estadístiques bàsiques per resoldre un treball de camp. L'alumne ha de ser capaç d'aplicar les diferents metodologies en el disseny i realització de projectes aplicats a la Nutrició.

Continguts

A través de diverses disciplines s'ensenyen les eines bàsiques per a poder dissenyar i analitzar diferents protocols d'estudi en Nutrició Aplicada.

Tecnologia Culinària (6,5 crèdits)

Objectius

Es pretén que l'alumne descobreixi les possibilitats d'utilització dels productes alimentosos, coneixent les diverses formes de preparació dels diferents aliments.

Continguts

A través dels diferents temes s'estudien l'utilitatge, les diverses tècniques de conservació, els processos i les preparacions culinàries dels diferents aliments.

ASSIGNATURES OPTATIVES

Alimentació Artificial (6 crèdits)

Objectius

Conèixer la teoria i la pràctica de la nutrició enteral i parenteral identificant les situacions fisiològiques dels malalts tributaris d'aquest tipus de nutrició. Familiaritzar l'alumne amb les seves principals indicacions, tècniques i control de l'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.

Alimentació i Qualitat de Vida en el Procés d'Envel·liment (6 crèdits)

Objectius

Despertar l'interès per les diferents situacions socio-psicològiques de la gent gran, tenint en compte el procés fisiològic de l'envel·liment. Revisar les patologies més freqüents en l'edat avançada per tal de plantejar solucions alimentàries adients per millorar i mantenir la qualitat de vida en l'última etapa del cicle vital.

Continguts

Fisiologia de l'envelliment. Canvis relacionats amb l'edat i l'activitat social. Teoria de l'activitat i teoria de la desvinculació. L'ancià en el context de la família contemporània. Les institucions geriàtriques. La gerontologia interdisciplinària. Nutrició i envelliment. Planificació de menús. Rol del dietista en els serveis de dietètica dels centres geriàtrics.

Dietoteràpia en les Malalties Renals i Oncològiques (6 crèdits)

Objectius

Obtenir un coneixement profund de la patologia renal i del seu tractament dietètic. Saber adequar les dietes dels malalts renals que pateixen alguna patologia subsidiària de tractament dietètic. Saber tractar de manera integrada els pacients amb procés oncològic.

Continguts

Fisiopatologia de les malalties renals. Dietes terapèutiques en aquestes patologies. Dietes per malalts renals amb patologies associades que requereixen tractament dietètic. Classificació de les neoplàsies. Atenció dietètica del malalt oncològic. Suport mental.

Nutrició i Activitat Física (6 crèdits)

Objectius

Definir les necessitats nutritives lligades a la pràctica esportiva proporcionant les bases fonamentals que han de regir l'alimentació de l'esportista. Diferenciar les característiques tant dels diversos períodes d'activitat física com dels diferents tipus de pràctica 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.

Nutrició i Alimentació durant la Infància i l'Adolescència (6 crèdits)

Objectius

Conèixer les necessitats nutritives durant la infància i l'adolescència per aprendre a interpretar i avaluar l'estat nutricional del nen i l'adolescent en situació de salut i de malaltia

Continguts

Nocions de creixement i desenvolupament humà i descripció de la necessitat nutricional de la infància i l'adolescència en situació fisiològica i patològica. S'aprofundeix en les intoleràncies i patologies més freqüents de l'etapa de creixement.

Restauració Col·lectiva (6 crèdits)

Objectius

Identificar els diferents tipus de restauració col·lectiva (social o comercial). Analitzar les diferents fases d'organització i gestió dels serveis d'alimentació.

Continguts

Concepte de Restauració Col·lectiva. Fases de l'organització i gestió dels serveis d'alimentació dels diferents tipus de restauració col·lectiva i social. Anàlisi dels canals de comunicació més adients i dels sistemes de control pressupostari i de qualitat, aprofundint en el tema de gestió de compres.

ASSIGNATURES DE LLIURE ELECCIÓ

Anglès aplicat a les Ciències de la Nutrició (3 crèdits)

Objectius

L'objectiu principal és que l'alumne llegeixi i interpreti textos en anglès basats en temes de nutrició i dietètica; escrigui amb

una estructura gramatical adequada, així com que s'expressi oralment amb fluïdesa.

Continguts

Es treballen tant l'ortografia com la sintaxi necessàries per aplicar l'anglès a les ciències de la nutrició.

Aplicacions Informàtiques en Alimentació i Nutrició (3 crèdits)

Objectius

L'objectiu principal és l'aplicació de la informàtica en els diferents camps de la dietètica i la nutrició humana, per alumnes que ja tenen uns certs coneixements informàtics.

Continguts

Els principals continguts de l'assignatura són el funcionament de programes relacionats amb la dietètica i la nutrició. Per altra banda, es treballa en la cerca d'informació a Internet i les presentacions en públic.

Consum i Seguretat Alimentària (3 crèdits)

Objectius

Conèixer el mecanisme de funcionament de la societat de consum, així com la normativa legal dels productes i serveis alimentaris. Identificar els trets que permeten garantir la seguretat alimentària del consumidor.

Continguts

Canals de distribució comercial. Concepte de seguretat alimentària global. Normativa legal. Drets i deures dels consumidors en matèria d'alimentació.

Introducció a la Informàtica (3 crèdits)

Objectius

L'objectiu principal és ensenyar les aplicacions informàtiques bàsiques, imprescindibles en el treball quotidià.

Continguts

Els principals continguts de l'assignatura són: Sistema operatiu 95/98, Microsoft Word (editor de textos), Microsoft Excel (full de càlcul) i Internet.

Llenguatge Científic per a Ciències de l'Alimentació (3 crèdits)

Objectius

Conèixer les característiques del llenguatge científic per a ciències de l'alimentació. Conèixer i usar correctament la terminologia bàsica de l'especialitat. Saber elaborar amb criteris d'adequació i correcció documents científics. 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. Els textos científics: característiques, funcions, tipologia. Redacció i elaboració de textos científics: aspectes textuais, convencions gràfiques, disposició del text. Els materials lingüístics de suport: tipologia, característiques i maneig.

HORARIS GENÈRICS

Primer semestre

HORA	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
8:30	Bioquímica	Estructura i Funció del Cos Humà	Estructura i Funció del Cos Humà	Estructura i Funció del Cos Humà	Bioquímica
9:30					
10:30	DESCANS				
11:00	Química Aplicada Bioquímica	Alimentació i Cultura	Química Aplicada Bioquímica	Alimentació i Cultura	Química Aplicada Bioquímica
12:00	Química Aplicada		Química Aplicada		Química Aplicada
13:00	Consum i Seguretat Alimentària*	Estructura i Funció del Cos Humà	Introducció a la Informàtica*	Estructura i Funció del Cos Humà	
14:00				Estr. i Funció del Cos Humà**	
15:00					

*Assignatures de lliure elecció

**Seminaris d'Anatomia les 4 últimes setmanes del semestre

Segon semestre

HORA	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
8:30	Nutrició	Nutrició	Nutrició Aplicada	Nutrició	Llenguatge Científic per a Ciències de l'Alimentació*
9:30		Nutrició Aplicada			
10:30	DESCANS				
11:00	Fisiopatologia	Aliments	Fisiopatologia	Aliments	Anglès Aplicat a les Ciències de la Nutrició*
12:00					
13:00		Nutrició Aplicada	Aplicacions Informàtiques en Alimentació i Nutrició*	Nutrició Aplicada	-----
14:00					
15:00					

*Assignatures de llibre elecció

*Assignatures de lliure elecció

Tercer semestre

HORA	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
8:30	Nutrició i Activitat Física	Dietètica	Patologia Nutricional i Farma- cologia	Dietètica	Tecnologia Culinària
9:30					
10:30	DESCANS				
11:00	Dietètica (Grup 1)	Microbio- logia i Toxicologia dels Aliments	Patologia Nutricional i Farma- cologia	Micr. i Tox. dels Aliments*	Patologia Nutricional i Farma- cologia
12:00	Dietètica (Grup 2)			Patologia Nutricional i Farma- cologia**	
13:00	Tecnologia Culinària	Restauració Col·lectiva	Nutrició i Activitat Física	Restauració Col·lectiva	
14:00					
14:30					

*Les primeres 7 setmanes del semestre.

** Les darreres 7 setmanes del semestre.

Nota,- Assignatures de Lliure elecció:

Consum i Seguretat Alimentària (dilluns de 13 a 15 h.).

Introducció a la Informàtica (dimecres de 13 a 15 h.).

Quart semestre

HORA	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
8:30	Nutrició Clínica	Salut Pública	Tècniques i Mètodes d'Estudi de Nutrició Aplicada	Salut Pública	Microbio- logia i Toxicologia dels Aliments
9:30					
10:30	DESCANS				
11:00	Tècniques i Mètodes	Microbio- logia i	Nutrició Clínica	Microbio- logia i	Nutrició Clínica
12:00	d'Estudi de Nutrició Aplicada	Toxicologia dels Aliments		Toxicologia dels Aliments	Tèc. i Met. d'Estudi de Nutrició Aplicada
13:00	Tècniques i Mètodes d'Estudi de Nutrició	Nutrició i Alimentació durant la Infància i	Alimentació i Qualitat de Vida en el Procés	Nutrició i Alimentació durant la Infància i	Alimentació i Qualitat de Vida en el Procés
14:00	Aplicada (Grup 1)*	l'Adoles- cència	d'Envelli- ment	l'Adoles- cència	d'Envelli- ment
15:00					

*Grup 2 els dimecres de 15:00 a 16:00

*Grup 2 els dimecres de 15 a 17 h.

Nota,- Assignatures de Lliure elecció:

Aplicacions Informàtiques en Alimentació i Nut. (dimecres de 13 a 15 h.)

Llenguatge Científic per a Cc. de l'Alim. (divendres de 8:30 a 10:30 h.)

Anglès Aplicat a les Cc. de la Nutrició (divendres d'11 a 13 h.).

Cinquè semestre

HORA	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
8:30	Dietoteràpia	Economia i Gestió Alimentària	Dietoteràpia en les Malalties Renals i Oncològiques	Economia i Gestió Alimentària	
9:30					
10:30	DESCANS				
11:00	Dietoteràpia	Bromatologia i Tecnologia dels Aliments	Dietoteràpia (Grup 1)	Bromatologia i Tecnologia dels Aliments	
12:00			Dietoteràpia (Grup 2)		
13:00	Dietoteràpia Malalties Renals i Oncològiques	Alimentació Artificial		Alimentació Artificial	
14:00					
14:30					

Notes.-

1- Els seminaris de simulació de Dietoteràpia es realitzaran a les tardes.

2- Assignatures de Lliure elecció:

Consum i Seguretat Alimentària (dilluns de 13 a 15 h.).

Introducció a la Informàtica (dimecres de 13 a 15 h.).

Sisè semestre

HORA	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
8:30	Qualitat i Control Alimentaris	Nutrició Comunit. i Educ. Alim. Nut.			
9:30					
10:30	DESCANS				
11:00	Nutrició Comunitària i Educació	Nutr. Com. i Educ. A-N			
12:00					
13:00	Deontologia				
14:30	DESCANS				
15:00	Deontologia				
16:30					

Els dies 7, 14, 21 i 28 de maig (16:30 a 18:30h.), sem. de Qualitat i Control

CALENDARI D'EXÀMENS

Primer semestre

1a convocatòria	
09.01.01	Bioquímica
15.01.01	Química Aplicada
18.01.01	Alimentació i Cultura
23.01.01	Estructura i Funció del Cos Humà (Fisiologia)
25.01.01	Introducció Informàtica
29.01.01	Estructura i Funció del Cos Humà (Anatomia)
31.01.01	Consum i Seguretat Alimentària

2a convocatòria	
25.06.01	Bioquímica
27.06.01	Química Aplicada
29.06.01	Consum i Seguretat Alimentària
02.07.01	Alimentació i Cultura
04.07.01	Estructura i Funció del Cos Humà (Fisiologia)
05.07.01	Introducció a la Informàtica
06.07.01	Estructura i Funció del Cos Humà (Anatomia)

Segon semestre

1a convocatòria	
05.06.01	Fisiopatologia
08.06.01	Nutrició
13.06.01	Nutrició Aplicada
18.06.01	Aliments
20.06.01	Anglès Aplicat a les Ciències de la Nutrició
21.06.01	Aplicacions Informàtiques en Alimentació i Nutrició
22.06.01	Llenguatge Científic per a Ciències de l'Alimentació

2a convocatòria	
03.09.01	Fisiopatologia
03.09.01	Aplicacions Informàtiques en Alimentació i Nutrició
04.09.01	Anglès Aplicat a les Ciències de la Nutrició
05.09.01	Nutrició
05.09.01	Llenguatge Científic per a Ciències de l'Alimentació
06.09.01	Nutrició Aplicada
07.09.01	Aliments

Tercer semestre

1a convocatòria	
10.01.01	Dietètica
16.01.01	Patologia Nutricional i Farmacologia
24.01.01	Tecnologia Culinària
25.01.01	Introducció Informàtica
25.01.01	Restauració Col·lectiva
26.01.01	Nutrició i Activitat Física
31.01.01	Consum i Seguretat Alimentària

2a convocatòria	
26.06.01	Dietètica
28.06.01	Patologia Nutricional i Farmacologia
29.06.01	Consum i Seguretat Alimentària
03.07.01	Tecnologia Culinària
05.07.01	Introducció Informàtica
05.07.01	Restauració Col·lectiva
06.07.01	Nutrició i Activitat Física

Quart semestre

1a convocatòria	
06.06.01	Nutrició i Alimentació durant la Infància i l'Adolescència
07.06.01	Alimentació i Qualitat de Vida en el Procés d'Envel·liment
11.06.01	Nutrició Clínica
14.06.01	Microbiologia i Toxicologia dels Aliments
19.06.01	Tècniques i Mètodes d'Estudis de Nutrició Aplicada
20.06.01	Anglès Aplicat a les Ciències de la Nutrició
21.06.01	Aplicacions Informàtiques en Alimentació i Nutrició
22.06.01	Salut Pública
22.06.01	Llenguatge Científic per a Ciències de l'Alimentació

2a convocatòria	
03.09.01	Nutrició i Alimentació durant la Infància i l'Adolescència
03.09.01	Alimentació i Qualitat de Vida en el Procés d'Envel·liment
03.09.01	Aplicacions Informàtiques en Alimentació i Nutrició
04.09.01	Nutrició Clínica
04.09.01	Anglès Aplicat a les Ciències de la Nutrició
05.09.01	Microbiologia i Toxicologia dels Aliments
05.09.01	Llenguatge Científic per a Ciències de l'Alimentació
06.09.01	Tècniques i Mètodes d'Estudis de Nutrició Aplicada
07.09.01	Salut Pública

Cinquè semestre

1a convocatòria	
11.01.01	Bromatologia i Tecnologia dels Aliments
17.01.01	Dietoteràpia
22.01.01	Economia i Gestió Alimentària
25.01.01	Alimentació Artificial
25.01.01	Introducció Informàtica
26.01.01	Dietoteràpia en les Malalties Renals i Oncològiques
31.01.01	Consum i Seguretat Alimentària

2a convocatòria	
25.06.01	Bromatologia i Tecnologia dels Aliments
29.06.01	Dietoteràpia
29.06.01	Consum i Seguretat Alimentària
03.07.01	Economia i Gestió Alimentària
04.07.01	Alimentació Artificial
05.07.01	Dietoteràpia en les Malalties Renals i Oncològiques
05.07.01	Introducció a la Informàtica

Sisè semestre

1a convocatòria	
07.06.01	Nutrició Comunitària i Educació Alimentario-Nutricional
12.06.01	Deontologia
15.06.01	Qualitat i Control Alimentaris
20.06.01	Practicum (Projecte)
20.06.01	Anglès Aplicat a les Ciències de la Nutrició
21.06.01	Practicum (Projecte)
21.06.01	Aplicacions Informàtiques en Alimentació i Nutrició
22.06.01	Llenguatge Científic per a Ciències de l'Alimentació

2a convocatòria	
03.09.01	Aplicacions Informàtiques en Alimentació i Nutrició
04.09.01	Nutrició Comunitària i Educació Alimentario-Nutricional
04.09.01	Anglès Aplicat a les Ciències de la Nutrició
05.09.01	Deontologia
05.09.01	Llenguatge Científic per a Ciències de l'Alimentació
06.09.01	Qualitat i Control Alimentaris
07.09.01	Practicum (Projecte)

GRADUAT EN DIETÈTICA I ALIMENTACIÓ HUMANA

PLA D'ESTUDIS

El Pla d'Estudis va ésser aprovat en Junta de Govern de la UB el 12 de Juliol de 1993. S'estructura en assignatures obligatòries i optatives. Té un total de 210 crèdits, dels quals 154 pertanyien a assignatures obligatòries i els 36 restants a assignatures optatives. Cada crèdit teòric equival a 10 hores de docència.

El Pla d'Estudis s'organitza en sis Semestres, dos per cada curs acadèmic. La distribució d'assignatures (obligatòries i optatives) correspon a una càrrega docent de 70 crèdits per curs.

ITINERARI CURRICULAR

Primer semestre

Anatomofisiologia (10,5 cr.)
Bioestadística (4,5 cr.)
Física i Química General (9 cr.)
Bioquímica (9 cr.)

Quart semestre

Dietètica II (7,5 cr.)
Bromatologia Descriptiva (6 cr.)
Dietoteràpia I (13,5 cr.)
Farmacologia (3 cr.)

Segon semestre

Microbiologia General (6 cr.)
Química d'Aliments (4,5 cr.)
Nutrició Fonamental (6 cr.)
Història i Deontologia Prof. (4,5 cr.)
Fisiopatologia General (4,5 cr.)

Cinquè semestre

Toxicologia Alimentària (4,5 cr.)
Dietoteràpia II (6 cr.)
Higiene Alimentària (7,5 cr.)
Tècniques Culinàries (9 cr.)

Tercer semestre

Psicologia, Sociologia i Antropologia de l'Alimentació (4,5 cr.)
Dietètica I (7,5 cr.)
Bromatologia General (6 cr.)
Patologia Nutricional (4,5 cr.)
Salut Pública (4,5 cr.)

Sisè semestre

Organització Serveis de l'Alimentació (9 cr.)*
Legislació Alimentària (3 cr.)
Nutrició Comunitària (9 cr.)
Projecte (10 cr.)

*Al curs 2000/2001 la docència de l'assignatura s'impartirà al cinquè semestre.

Oferta d'Assignatures Optatives (3 crèdits cadascuna)

Cinquè semestre

Dietoteràpia de les Malalties
Renals
Nutrició i Alimentació en el Procés
Oncològic
Nutrició Artificial
Costos i Control de Pressupostos

Sisè semestre

Informàtica Aplicada a les
Ciències de la Nutrició

En finalitzar els estudis s'ha d'haver superat 12 assignatures optatives.

MATRÍCULA I PERMANÈNCIA

La normativa de matrícula i permanència del títol propi va ésser aprovada pel Patronat del CESNID i contempla que a partir del segon any l'estudiant pot matricular-se d'un mínim de 54 crèdits i d'un màxim de 86 crèdits.

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

PREREQUISITS

El Pla d'Estudis preveu els prerequisits següents:

- Els alumnes que no hagin aprovat les assignatures *Anatomo-Fisiologia* i *Fisiopatologia General* no podran matricular-se de *Patologia Nutricional*.
- Els alumnes que no hagin aprovat les assignatures *Dietètica I* i *Dietètica II* no podran matricular-se de *Dietoteràpia II*.

Per poder-se matricular d'assignatures de cinquè i sisè semestre és necessari tenir aprovats tots els crèdits corresponents a

primer i segon semestre i haver demostrat suficiència en els idiomes anglès o francès. El nivell de coneixement d'idioma exigit és el que permet la comprensió correcta de textos científic-tècnics i una bona comunicació oral i escrita (nivell *Erasmus*).

Nota:

La Comissió Permanent del Patronat Acadèmic del CESNID, reunida el 22 de setembre de 1998, va prendre l'acord de complementar la normativa amb els principis que han inspirat l'elaboració del Pla d'Estudis oficial en els següents termes:

Autoritzar la possibilitat de que els alumnes que tinguin només una assignatura pendent del primer semestre de la carrera puguin matricular les assignatures del cinquè semestre a excepció de Dietoteràpia II. En el cas d'aprovar en primera convocatòria l'assignatura pendent esmentada, tindran dret a demanar una ampliació de matrícula de les assignatures corresponents al sisè semestre.

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 de les pràctiques es fa públic durant les primeres setmanes del semestre corresponent. L'alumne ha de portar bata amb el logotip del Centre.

Les pràctiques de servei de dietètica corresponents a l'assignatura Dietoteràpia II duraran deu setmanes, en horari de matí. Per aquestes pràctiques l'alumne ha de portar pijama blanc amb el logotip del CESNID i calçat adequat.

HORARIS GENÈRICS

Cinquè semestre

HORA	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
8:30	Dietoteràpia II	Organització de Serveis d'Alimen- tació	Nutrició i Alimentació en el Procés Oncològic	Organització de Serveis d'Alimen- tació	Tècniques Culinàries
9:30					
10:30	DESCANS				
11:00	Dietoteràpia II	Toxicologia Alimentària	Higiene Alimentària *	Toxicologia Alimentària	Dietoteràpia II
12:00					
13:00	Dietote- ràpia de les Malalties Renals	Nutrició Artificial	Dietot.II (Grup 1)	Nutrició Artificial	Costos i Control de Pressuposto
14:00			Dietot.II (Grup 2)		
15:00					

*Higiene Alimentària: tots els dijous de 17 a 20 h.

Sisè semestre

HORA	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
8:30	Informàtica Aplicada a les Ciències de la Nutrició	Nutrició Com.			
9:30					
10:30	DESCANS				
11:00	Nutrició Comunitària	Nutrició Com.			
12:00					
13:00	Legislació Alimentària				
14:30	DESCANS				
15:00	Legislació Alimentària				
16:30					

CALENDARI D'EXÀMENS

Primer semestre

1a convocatòria	
09.01.01	Bioquímica
10.01.01	Bioestadística
15.01.01	Física i Química General
23.01.01	Anatomofisiologia (Fisiologia)
29.01.01	Anatomofisiologia (Anatomia)

2a convocatòria	
25.06.01	Bioquímica
26.06.01	Bioestadística
27.06.01	Física i Química General
04.07.01	Anatomofisiologia (Fisiologia)
06.07.01	Anatomofisiologia (Anatomia)

Segon semestre

1a convocatòria	
05.06.01	Fisiopatologia General
06.06.01	Història i Deontologia de la Profesió
07.06.01	Química d'Aliments
08.06.01	Nutrició Fonamental
14.06.01	Microbiologia General

2a convocatòria	
03.09.01	Fisiopatologia General
04.09.01	Història i Deontologia de la Profesió
05.09.01	Nutrició Fonamental
05.09.01	Química d'Aliments
06.09.01	Microbiologia General

Tercer semestre

1a convocatòria	
10.01.01	Dietètica I
11.01.01	Bromatologia General
16.01.01	Patologia Nutricional
18.01.01	Psicologia, Sociologia i Antropologia de l'Alimentació
25.01.01	Salut Pública

2a convocatòria	
25.06.01	Bromatologia General
26.06.01	Dietètica I
28.06.01	Patologia Nutricional
29.06.01	Salut Pública
02.07.01	Psicologia, Sociologia i Antropologia de l'Alimentació



Quart semestre

1a convocatòria	
11.06.01	Dietoteràpia I
13.06.01	Dietètica II
18.06.01	Bromatologia Descriptiva
19.06.01	Farmacologia

2a convocatòria	
03.09.01	Dietoteràpia I
04.09.01	Dietètica II
05.09.01	Bromatologia Descriptiva
06.09.01	Farmacologia

Cinquè semestre

1ª convocatòria	
12.01.01	Higiene Alimentària
17.01.01	Dietoteràpia II
19.01.01	Toxicologia Alimentària
22.01.01	Organització de Serveis d'Alimentació
24.01.01	Tècniques Culinàries
25.01.01	Nutrició Artificial
26.01.01	Dietoteràpia de les Malalties Renals
26.01.01	Nutrició i Alimentació en el Procés Oncològic
30.01.01	Informàtica Aplicada a les Ciències de la Nutrició

2ª convocatòria	
27.06.01	Higiene Alimentària
29.06.01	Dietoteràpia II
02.07.01	Toxicologia Alimentària
03.07.01	Organització de Serveis d'Alimentació
03.07.01	Tècniques Culinàries
04.07.01	Nutrició Artificial
05.07.01	Dietoteràpia de les Malalties Renals
05.07.01	Nutrició i Alimentació en el Procés Oncològic
06.07.01	Informàtica Aplicada a les Ciències de la Nutrició

Sisè semestre

1a convocatòria	
07.06.01	Nutrició Comunitària
12.06.01	Legislació Alimentària
14.06.01	Higiene Alimentària
20.06.01	Projecte
21.06.01	Projecte

2a convocatòria	
04.09.01	Nutrició Comunitària
05.09.01	Legislació Alimentària
06.09.01	Higiene Alimentària
07.09.01	Projecte

TAULA D'EQUIVALÈNCIES (títol propi)

Assignatures de Pla antic (Graduat)	Número de crèdits	Assignatures de Pla Nou (Diplomat)	Número de crèdits
Anatomofisiologia	10.5	Estructura i Funció del Cos Humà	9
Fisiopatologia General	4.5	Crèdits de lliure elecció	4.5
Anatomofisiologia i Fisiopatologia General	10.5 4.5	Estructura i Funció del Cos Humà Fisiopatologia	9 7.5
Física i Química General	9	Química Aplicada	9
Bioestadística	4.5	Crèdits de lliure elecció	4.5
Bioquímica	9	Bioquímica	9
Química dels Aliments	4.5	Crèdits de lliure elecció	4.5
Nutrició Fonamental	6	Nutrició	8
Història i Deontologia de la Professió	4.5	Crèdits de lliure elecció	4.5
Microbiologia General	6	Crèdits de lliure elecció	6
Optatives 1r i 2n semestre (1r curs)	12	Crèdits de lliure elecció	12
Psicologia, Sociologia i Antropologia de l'Alimentació	4.5	Alimentació i Cultura	6
Dietètica I	7.5	Nutrició Aplicada	6
Bromatologia General	6	Bromatologia i Tecnologia dels Aliments	7
Patologia Nutricional	4.5	Crèdits de lliure elecció	4.5
Farmacologia	3	Crèdits de lliure elecció	3
Patologia Nutricional i Farmacologia	4.5 3	Patologia Nutricional i Farmacologia	7.5
Salut Pública	4.5	Salut Pública	5.5
Dietètica II	7.5	Dietètica	6.5
Bromatologia Descriptiva	6	Aliments	7
Dietoteràpia I	13.5	Nutrició Clínica	6
Optatives 3r i 4t semestre (2n curs)	12	Optatives	12
Toxicologia Alimentària	4.5	Crèdits de lliure elecció	4.5
Higiene Alimentària	7.5	Crèdits de lliure elecció	7.5
Toxicologia Alimentària i Higiene Alimentària i Microbiologia General	4.5 7.5 6	Microbiologia i Toxicologia Alimentària	12
Dietoteràpia II	6	Dietoteràpia	6
Tècniques Culinàries	9	Tecnologia Culinària	6.5
Legislació Alimentària	3	Crèdits de lliure elecció	3
Legislació Alimentària i Història i Deontologia de la professió	3 4.5	Deontologia	4.5
Organització Serveis de l'Alimentació	9	Economia i Gestió Alimentària	6
Nutrició Comunitària	9	Nutrició Comunitària i Educació Alimentario-nutricional	6
Projecte	10	Tècniques i Mètodes d'Estudi de Nutrició Aplicada	7.5
Projecte i Dietoteràpia I	10 13.5	Practicum i Nutrició Clínica i Tècniques i Mètodes d'Estudi de Nutrició Aplicada	9 7.5 7.5
		Qualitat i Control Alimentaris	4.5
Optatives 5è i 6è semestre (3r curs)	12	Optatives i Crèdits de lliure elecció	6 6

El 20 de març de 1998 el Consell de Ministres va aprovar el Real Decret 433/98 (BOE de 15 d'abril de 1998), que crea el títol universitari oficial de Diplommat en Nutrició Humana i Dietètica i que va permetre transformar la titulació pròpia de la UB en un títol homologat del Ministeri d'Educació i Cultura.

A partir del moment en què es va publicar en el BOE el Pla d'Estudis del títol oficial de Diplommat en Nutrició Humana i Dietètica, els estudiants van poder optar per continuar el pla d'estudis del títol propi (Graduat) o sol·licitar l'adaptació al nou Pla d'Estudis (Diplomat) d'acord amb la taula d'equivalències prevista (BOE núm. 132 de 2 de juny de 2000).

CALENDARI D'EXTINCIÓ

Any acadèmic*	PLA QUE S'EXTINGUEIX		
	Primer curs	Segon curs	Tercer curs
1999-2000	Convocatòria d'exàmens	Docència	Docència
2000-01	Convocatòria d'exàmens	Convocatòria d'exàmens	Docència
2001-02	EXTINGIT	Convocatòria d'exàmens	Convocatòria d'exàmens
2002-03	EXTINGIT	EXTINGIT	Convocatòria d'exàmens
2003-04	EXTINGIT	EXTINGIT	EXTINGIT

*Si en qualsevol moment del calendari acordat es dona la situació que no resta cap estudiant en situació de continuïtat de Graduat en Dietètica i Alimentació Humana, es considerarà finalitzat el procés d'extinció gradual de l'ensenyament.

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. A l'expedient no hi ha qualificació per assignatura convalidada. En el cas de la ponderació de les qualificacions, quan es tracti d'assignatures convalidades, aquestes tindran una equivalència numèrica d'1 (aprovat).

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 bé expedient acadèmic original

Les sol·licituds de convalidació les resoldrà la Comissió de Convalidacions de la Divisió IV de la UB. Aquest Comissió s'encarregarà de fer saber a l'alumne directament el resultat de la resolució presa i enviarà còpia al centre per al seu coneixement.

L'alumne que tingui assignatures convalidades que no hagi fet efectives, les tindrà caducades al cap de dos anys de la resolució de la convalidació.

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 resti un 10% dels crèdits per finalitzar l'ensenyament, han de fer una matrícula que els doni dret a 3 convocatòries, que hauran de ser les que legalment estiguin establertes en el calendari oficial del curs acadèmic. Aquesta matrícula s'ha de fer al començament del curs.

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 de desembre de 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. En aquest cas l'alumne figurarà en la convocatòria com a No Presentat (NP).

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.

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 RD1267/94, 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 convalidades tindran una equivalència d'1. Les adaptades tindran la qualificació del centre de procedència. Les reconegudes sense qualificació no es tindran en compte a efectes de ponderació.

ACCESSOS A LLICENCIATURES

Tal i com figura a la *Guia de l'ensenyament Superior 2000-2001*, 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
- Història i Ciències de la Música
- Humanitats
- Lingüística
- Periodisme
- Publicitat i Relacions Públiques
- Traducció i Interpretació
- Teoria de la Literatura i Literatura Comparada

En un futur, s'espera que aquest llistat pugui veure's augmentat amb accessos a d'altres llicenciatures de primer i segon cicle específiques pels Diplomats en Nutrició Humana i Dietètica.

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 l'han de subscriure obligatòriament, ja que cal que hi estiguin coberts en el moment de realitzar les pràctiques fora del Centre.

El cost d'aquesta assegurança és de 1.750 pessetes anuals i per subscriure-la s'ha d'omplir a l'apartat que figura a l'imprès de matrícula i ingressar l'import juntament amb l'import total de la matrícula i l'ensenyament.

Les garanties de les pòlisses tenen efecte des del 15 de setembre de 2000 fins al 15 de setembre de 2001.

SERVEIS DEL CENTRE

RECEPCIÓ

L'horari d'atenció al públic a la recepció del Centre és el següent:

- De dilluns a dijous: de 9 a 18 hores.
- Divendres: de 8 a 15 hores.
- Durant el mes de juliol: de 8 a 15 hores.

ADMINISTRACIÓ

L'horari d'atenció al públic a l'administració del Centre és el següent:

- De dilluns a dijous: de 9 a 14 hores i de 15 a 18 hores.
- Divendres: de 8 a 15 hores.
- Durant el mes de juliol: de 8 a 15 hores.

BIBLIOTECA

El carnet d'alumne del Centre dóna 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 13:30 hores i de 14:30 a 18 hores.
- Divendres: de 8 a 15 hores.
- Durant el mes de juliol: de 8 a 15 hores.
- Durant els períodes de Nadal i Setmana Santa l'horari podrà ser diferent.

La biblioteca romandrà tancada per vacances durant un mes a l'any. (Consultar les dates al taulell d'anuncis).

El fons bibliogràfic, que 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 necessiti per una activitat docent.

L'horari de suport a l'alumne és de 9 a 15 hores.

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, la redacció d'informes tècnics i l'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.

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, personal, professors i la comunitat universitària, entre d'altres.

SERVEI DE REPROGRAFIA

L'horari d'atenció al públic del servei de reprografia és el següent:

- De dilluns a dijous: de 10 a 13:30 hores i de 16 a 18 hores.
- Divendres: de 10 a 14:30 hores.
- Durant el mes de juliol: de 10 a 14:30 hores

SERVEI DE GUIXETES

Les guixetes existents estan a disposició dels alumnes durant tot l'any acadèmic. El seu ús és gratuït i pot ser individual o compartit. Caldrà però, fer un dipòsit de 1.000,-Ptes. que s'abonarà quan es retorni la clau en finalitzar cada curs.

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.

SALA D'ALUMNES

La sala d'alumnes està a disposició dels estudiants durant tot l'horari d'obertura del Centre. Disposa de nevera, forn microones i màquina dispensadora d'aigua.

ASSOCIACIÓ D'ESTUDIANTS

L'Associació d'estudiants de Nutrició i Dietètica de la UB (inscrita en el Registre d'Associacions de la Generalitat de Catalunya, amb el núm. 21.728) disposa d'un despatx, situat al costat de la sala d'alumnes, per a les seves activitats.

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.

A partir d'octubre de 2000, l'actualització de les dades es podrà fer a través de la Web del CESNID.

AUTOBÚS DEL CENTRE

Per acord del Patronat es continua oferint, com en cursos anteriors, el servei d'autobús.

Aquest servei és gratuït pels alumnes del CESNID que s'han d'acreditar obligatòriament amb la targeta que se'ls lliurarà en matricular-se. L'autobús surt de la Plaça de la Vila (Estació de Metro de Santa Coloma) a les 8:15 hores durant els següents períodes de docència:

- Del 21 de setembre al 22 de desembre, ambdós inclosos.
- Del 12 de febrer al 6 d'abril, ambdós inclosos.
- Del 18 d'abril al 31 de maig, ambdós inclosos.

PÀRKING

El Recinte Torribera compta amb places d'aparcament degudament senyalitzades. La Diputació de Barcelona va aprovar el 26 de novembre de 1998 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: 1.500 ptes.
- Abonament anual per vehicles de quatre rodes: 12.000 ptes.
- Abonaments mensuals per motocicletes: 750 ptes.
- Abonament anual per motocicletes: 6.000 ptes.

Oferta del CESNID

L'abonament per al curs escolar, subvencionat pel CESNID, es podrà adquirir a l'Administració del propi Centre. Els preus de les tarifes subvencionades són les següents:

- 8.000 ptes/curs. per els vehicles de quatre rodes
- 6.000 ptes/curs per motocicletes.



Cada abonament serà incrementat amb 500 pta., en concepte de manteniment de tarjeta d'accés, que es retornaran en el moment de la seva devolució, 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; Pavelló Docent, 3a planta
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 el mes de juliol: de 8 a 15 hores.
- Durant els períodes de Nadal i Setmana Santa l'horari podrà ser diferent.
- Durant el mes d'agost el Centre estarà tancat per vacances.

L'horari habitual pot estar subjecte a canvis 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):

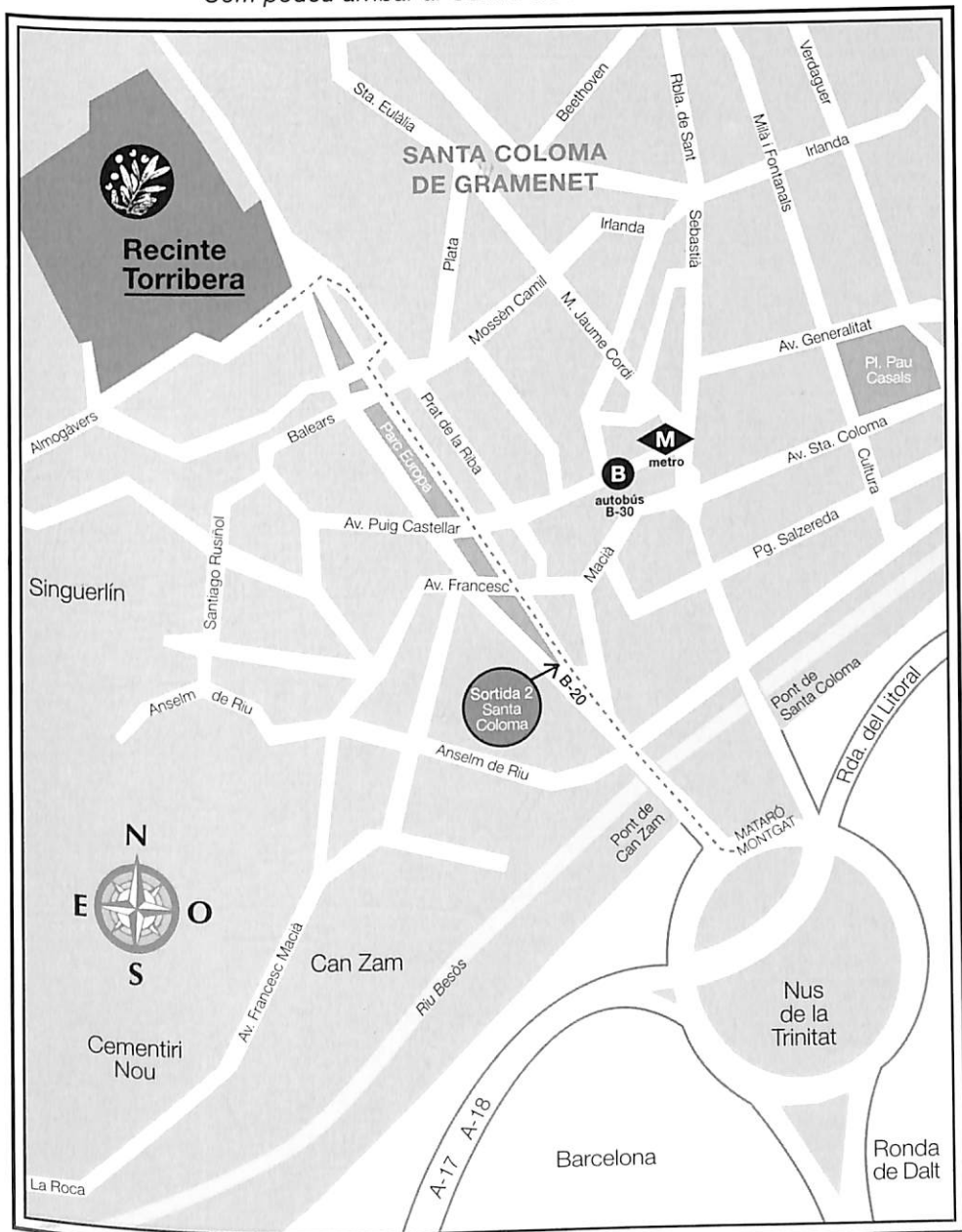
- Autobús metropolità (B30), del Passeig Llorenç Serra/Plaça de la Vila (sortida del metro L1, parada Santa Coloma i parada dels autobusos urbans) fins a la parada de la Clínica Mental.

Transport privat:

- Des de Barcelona:
 - Ronda de Dalt, fins al Nus de la Trinitat, sortida Mataró/Montgat, desviament Santa Coloma
 - Ronda Litoral, sortida Santa Coloma/Potossí
 - Av. Meridiana.
- Des del Vallès Occidental i Bages: A-17.
- Des del Vallès Oriental i Girona: A-18.
- Des del Maresme: A-19.
- Des de Tarragona: A-2, a través de la Ronda de Dalt.



Com podeu arribar al Centre de Nutrició i Dietètica



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

Recinte Torribera, Pavelló Docent, 3^a planta
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
Pàg. web [http:// www.cesnid.es](http://www.cesnid.es)