

guia de l'estudiant

curs 2002-2003



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 2002/2003

DIPLOMAT EN NUTRICIÓ HUMANA I DIETÈTICA
(Títol oficial)

Graduat en Dietètica i Alimentació Humana
(Títol propi UB, pla d'estudis en extinció)

ÍNDIX

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
ELS ENSENYAMENTS	15
• Taula d'equivalències.....	16
CALENDARI ACADÈMIC	18
DIPLOMAT EN NUTRICIÓ HUMANA I DIETÈTICA	19
• Pla d'Estudis	19
• Itinerari curricular recomanat	21
• Configuració de l'Ensenyament	22
• Matrícula, Prerequisits i Permanència	22
• Recomanacions	23
• Programació de Pràctiques	24
• Assignatures troncal i obligatòries	24
• Assignatures optatives	35
• Assignatures de lliure elecció	39
• Horaris	41
• Calendari d'Exàmens	47
NORMATIVA ACADÈMICA	48
• Convalidacions	48
• Exàmens	49
• Ponderació d'expedients	50
• Accessos a llicenciatures	50

GRADUAT EN DIETÈTICA I ALIMENTACIÓ HUMANA	
• Pla d'Estudis	52
• Itinerari curricular	52
• Calendari d'extinció	53
• Matricula i Prerequisits	53
• Calendari d'Exàmens	54
ASSEGURANÇA ESCOLAR	55
PREMIS	
• Premi Extraordinari	55
• Premi Literari Sant Jordi	55
• Premi d'Excel·lència Lingüística	56
SERVEIS DEL CENTRE	
• Recepció	57
• Administració	57
• Biblioteca	57
• Aula d'Informàtica	58
• Assessoria	58
• Laboratori de Dades Nutricionals	58
• Clínica Dietètica	59
• Servei de Reprografia	59
• Servei de Guixetes	59
• Servei d'Esports.....	60
• Bar-restaurant	60
• Associació d'estudiants	60
• Borsa de Treball	60
• Autobús del Centre	61
• Pàrking	61
INFORMACIONS PRÀCTIQUES	
• Adreça	63
• Horari	63
• Transports	63

PRESENTACIÓ

L'equip de Direcció del *Centre d'Ensenyament Superior de Nutrició i Dietètica* (CESNID), adscrit a la Universitat de Barcelona (UB), en nom del Patronat de la Fundació, donem la benvinguda i l'enhorabona 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.

Aquests alumnes inicien aquest curs 2002-2003 els estudis que permetran l'obtenció del títol oficial homologat a tot l'estat espanyol de **Diplomat en Nutrició Humana i Dietètica** que s'afegeixen als que el van iniciar en cursos anteriors i també als que encara cursen la titulació pròpia de la UB i que van accedint 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, una vegada finalitzat 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.

El Pla d'Estudis de la Diplomatura està dissenyat de forma seqüencial per tal d'aconseguir un ensenyament lògic, coherent i equilibrat, tot evitant repeticions. D'aquesta manera es pretén 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. 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 2002-2003.

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, el Centre necessita dels suggeriments i crítiques positives dels alumnes, i una de les millors vies per a recollir-les és formar part del Consell Docent, Junta i altres Comissions que estan establerts. Us demanem molt especialment que hi participeu. És important que l'opinió de l'estudiant se senti en tots ells.

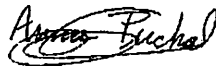
Finalment només ens resta desitjar-vos una estada profitosa a la Universitat i oferir-vos tot l'ajut que us calgui per a aconseguir-ho.

Us donem la benvinguda i us desitgem en nom de tot el professorat i el personal d'administració i serveis un any acadèmic molt profitós.

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 2002

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 i Seguretat Social de la Generalitat de Catalunya
- 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)
- Associació d'Indústries d'Alimentació i de Begudes de Catalunya (AIABECA)
- Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca de la Generalitat de Catalunya

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 de Graduat en Dietètica i Alimentació Humana, en qualitat de títol propi.

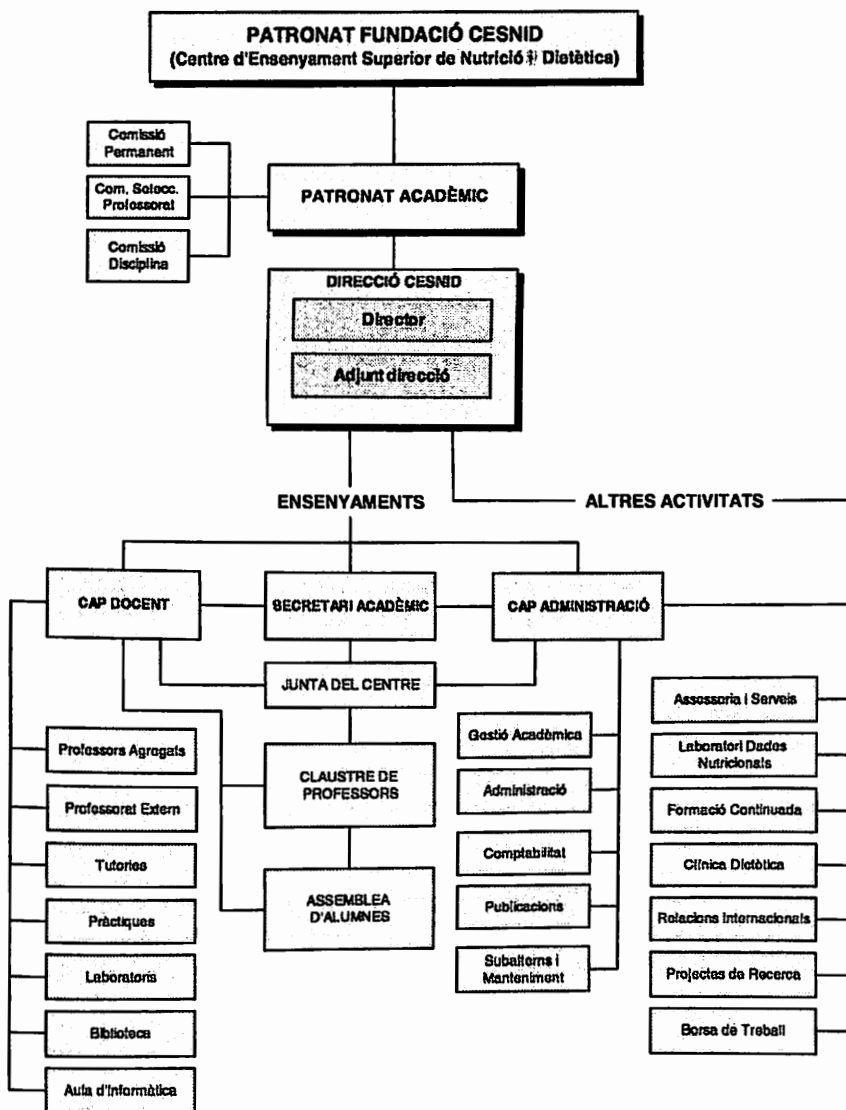
El 20 de març de 1998 el Consell de Ministres va aprovar el Real Decret 433/98 (BOE núm. 90 de 15 d'abril de 1998) creant el títol universitari oficial de Diplomant en Nutrició Humana i Dietètica, que va permetre, a partir del curs 1999-2000, transformar la titulació pròpia de la Universitat de Barcelona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



ÒRGANS DE GOVERN

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 de la Fundació forma part del Patronat Acadèmic del Centre. Una sisena part dels seus membres 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.

Adjunt/a a Direcció

A partir del curs 2000-2001 es va 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 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. 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 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.

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 Adjunt/a a Direcció, el /la Secretari/a Acadèmic, 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:

Anna PUCHAL

Secretària acadèmica:

Imma PALMA

Professors agregats:

Montserrat ILLÁN

M^a Antonia LIZARRAGA

Joy NGO

Rita RIGOLFAS

Xavier TORRADO

El Claustre de Professors està constituït per :

- L'equip docent del CESNID
- Professors de diversos Departaments de la Universitat de Barcelona:
 - Divisió II: -Dret Administratiu i Dret Processal
 - Divisió III: -Microbiologia
 - Divisió IV: -Anatomia i Embriologia Humana
 - Ciències Fisiològiques I
 - Ciències Fisiològiques II
 - Ciències Morfològiques i Odontostomatologia
 - Farmacologia i Química Terapèutica
 - Físicoquímica
 - Infermeria de Salut Pública, Salut Mental i Maternoinfantil
 - Infermeria Fonamental i Mèdicoquirúrgica
 - Medicina
 - Nutrició i Bromatologia
 - Obstetricia i Ginecologia, Pediatria, Radiologia i Medicina Física
 - 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:
Professor i Coordinador del
Laboratori de Dades
Nutricionals (LDN):
Ajudants de Recerca:

Andreu FARRAN
Martina MISERACHS
Raül ZAMORA

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

ELS ENSENYAMENTS

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 1993-1994.

La creació d'aquest nou Ensenyament universitari va ser fruit de la demanda social de professionals formats en el marc de les ciències de l'alimentació i la nutrició, capaços d'establir, 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 l'aplicació del Pla d'estudis, aprovat en Junta de Govern de la UB (12.07.1993), del Títol propi.

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 Diplomant en Nutrició Humana i Dietètica**, que va permetre la implantació del títol homologat pel Ministeri d'Educació i Cultura al curs 1999-2000.

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 matèria de Nutrició Aplicada.

L'Ensenyament inclou formació en ciències bàsiques, nutrició i dietètica, salut pública i educació alimentàrio-nutricional, patologia nutricional, dietoteràpia, 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,...

TAULA D'EQUIVALÈNCIES (títol propi)

A partir del moment en que es va produir l'homologació i la corresponent implantació del títol oficial de Diplomats en Nutrició Humana i Dietètica, els estudiants han pogut optar per continuar el Pla d'Estudis del títol propi (Graduat) -d'acord amb el calendari d'extinció-, o per sol·licitar l'adaptació al nou Pla d'Estudis (Diplomat) d'acord amb la taula d'equivalències corresponent (Resolució de la UB de 3 d'abril de 2000 publicada al BOE núm. 132 de 02.06.2000)

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	Estructura i Funció del Cos Humà	9
	4.5	Fisiopatologia	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 Profesió	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	Patologia Nutricional i Farmacologia	7.5
	3		
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	Microbiologia i Toxicologia Alimentària	12
	7.5		
	6		6
Dietoteràpia II	6	Dietoteràpia	6.5
Tècniques Culinàries	9	Tecnologia Culinària	3
Legislació Alimentària	3	Crèdits de lliure elecció	3
Legislació Alimentària i Història i Deontologia de la professió	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	Practicum i Nutrició Clínica i Tècniques i Mètodes d'Estudi de Nutrició Aplicada	9
	13.5		7.5
		Qualitat i Control Alimentaris	7.5
			4.5
Optatives 5è i 6è semestre (3r curs)	12	Optatives i Crèdits de lliure elecció	6
			6

CALENDARI ACADÈMIC

Inici de classes: 17.09.2002

Calendari de docència

Docència de 1r semestre: 17.09.2002 al 20.12.2002
Docència de 2n semestre: 11.02.2003 al 30.05.2003

Calendari d'exàmens

1^a convocatòria de 1r semestre 08.01.2003 al 03.02.2003
1^a convocatòria de 2n semestre 04.06.2003 al 05.07.2003
2^a convocatòria de 1r semestre 18.06.2003 al 05.07.2003
2^a convocatòria de 2n semestre 02.09.2003 al 13.09.2003

Calendari de vacances

Nadal 21.12.2002 al 07.01.2003
Setmana Santa 14.04.2003 al 22.04.2003

Dies festius

23 de setembre de 2002
24 de setembre de 2002
12 d'octubre de 2002
16 d'octubre de 2002 (Festa institucional)
1 de novembre de 2002
6 de desembre de 2002
28 de gener de 2003
1 de maig de 2003
2 de maig de 2003
9 de juny de 2003
23 de juny de 2003
24 de juny de 2003
11 de setembre de 2003
12 de setembre de 2003

DIPLOMAT EN NUTRICIÓ HUMANA I DIETÈTICA

PLA D'ESTUDIS

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

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

Matèries Troncats	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 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 Curs 2002/2003	Semestre recomanat	Total crèdits	Teoria	Pràctiques
- Consell Dietètic	5è	6	3	3
- Cultures Alimentàries	3r, 5è	4,5	3	1,5
- Nutrició Artificial	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
- Publicitat i Marketing	3r, 5è	4,5	3	1,5
- Restauració Col·lectiva	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 Curs 2002/2003	Semestre recomanat	Total crèdits	Teoria	Pràctiques
- Alimentació: Drets del consumidor*	2n, 4t, 6è	3	3	--
- Anglès Aplicat a les Ciències de la Nutrició	1r, 3r, 5è	3	2	1
- Informàtica en Nutrició Aplicada	4t, 6è	3	1,5	1,5
- Català Científic per a Ciències de l'Alimentació*	1r, 3r, 5è	3	2	1

* Nova denominació de l'assignatura amb els mateixos continguts del curs anterior

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.)

CONFIGURACIÓ DE L'ENSENYAMENT

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

MATRÍCULA, PREREQUISITS 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.

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) i setembre (alumnes de nou accés i resta d'alumnes). 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

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 cr. (NC), pel factor de repetició (FR).

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 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 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 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 duren deu setmanes. Per aquestes pràctiques l'alumne ha de portar obligatòriament, pijama blanc amb el logotip del CESNID i calçat adequat.

ASSIGNATURES TRONCALS I OBLIGATÒRIES

ALIMENTACIÓ I CULTURA

Crèdits: 6 Semestre: 1r

Objectius

Adquirir els coneixements necessaris per entendre la complexitat del fet alimentari des de la vessant individual i social de les diferents cultures, tot observant la seva evolució. Observar l'evolució de les conductes alimentàries dels individus al llarg del temps i les tendències emergents a les societats del segle XXI.

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; 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

Història Prova escrita: 70%; Treball: 30%

Antropologia Prova escrita: 50%; Treball: 50%

Psicologia Prova escrita: 75%; Seminaris: 25%

ALIMENTS

Crèdits: 7 Semestre: 2n

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.

2 visites a gremis.

Avaluació

Prova escrita: 85%; Pràctiques: 15%

BIOQUÍMICA

Crèdits: 9 Semestre: 1r

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 ALIMENTES

Crèdits: 7 Semestre: 5è

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

Crèdits: 4,5 Semestre: 6è

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.

Continguts

S'estudien el dret, l'estructura jurídica-normativa i el paper de les administracions públiques en matèria alimentària.

Seminaris

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

Avaluació

Prova escrita: 100%

DIETÈTICA

Crèdits: 6,5 Semestre: 3r

Objectius

Identificar les necessitats nutricionals segons les 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 alimentàries.

Seminaris

Assistència obligatòria a un 80% dels Seminaris.
Pràctiques obligatòries de simulació de Consell Dietètic.

Avaluació

Prova escrita: 100%

DIETOTERÀPIA

Crèdits: 6 Semestre: 5è

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 Crèdits: 6 Semestre: 5è

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

6 tallers obligatoris de 1,5 hores.

Avaluació

Prova escrita: 100%

ESTRUCTURA I FUNCIÓ DEL COS HUMÀ

Crèdits: 9 Semestre: 1r

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

Crèdits: 7,5 Semestre: 2n

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. Anàlisi de casos clínics.

Avaluació

Prova escrita: 100%

MICROBIOLOGIA I TOXICOLOGIA DELS ALIMENTS

Crèdits: 12 Semestre: 3r i 4t

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 (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

Crèdits: 8 Semestre: 2n

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 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.

Avaluació

Presentació d'un treball per superar l'assignatura.
Prova escrita: 100%

NUTRICIÓ APLICADA

Crèdits: 6 Semestre: 2n

Objectius

Obtenir coneixements bàsics dels aliments tant des del punt de vista nutricional com de consum. Aprendre a utilitzar les 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 les taules de composició d'aliments. Característiques nutricionals i de consum dels aliments. Comportament alimentari. Diferents papers del dietista-nutricionista en l'educació alimentària-nutricional. Alimentació de la persona adulta sana.

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

Crèdits: 6 Semestre: 4t

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 per poder presentar-se a l'examen.

Pràctiques

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

Consell dietètic.

Avaluació

Prova escrita: 100%

NUTRICIÓ COMUNITÀRIA I EDUCACIÓ ALIMENTARIO-NUTRICIONAL

Crèdits: 6 Semestre: 6è

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

Crèdits: 7,5 Semestre: 3r

Objectius

Patologia Nutricional: Adquirir els suficients 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

Crèdits: 9 Semestre: 6è

Objectius

L'objectiu general se centra en dos apartats. Per una part l'alumne ha de ser capaç d'elaborar i presentar un protocol de recerca, i per una 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

Crèdits: 4,5 Semestre: 6è

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 certificació i acreditació. Avaluació de la qualitat en productes alimentosos i sistemes de mesura de la satisfacció dels clients.

Seminaris

Exercicis pràctics i treballs referents als continguts teòrics del programa.

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

Crèdits: 9 Semestre: 1r

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 assolixi 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.

Seminaris

Resolució de problemes.

Pràctiques

5 pràctiques de laboratori obligatòries de 4 h.

Avaluació

Prova escrita: 100%



SALUT PÚBLICA

Crèdits: 5,5 Semestre: 4t

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

Crèdits: 7,5 Semestre: 4t

Objectius

Conèixer i saber utilitzar les tècniques d'expressió escrita, facilitar les bases suficients per poder interpretar i fer ús dels informes publicats. Conèixer la utilització de les proves estadístiques bàsiques. Aplicar les diferents metodologies en el disseny i realització de projectes aplicats a 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, 75%. Treballs, 25%

Idioma: Prova escrita, 100%

Protocol de Recerca: Treball, 100%

TECNOLOGIA CULINÀRIA

Crèdits: 6,5 Semestre: 3r

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.

Avaluació:

Prova escrita: 50%; Pràctiques: 50%

ASSIGNATURES OPTATIVES

CONSELL DIETÈTIC

Crèdits: 6 Semestre: 5è

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

Crèdits: 4,5 Semestre: 3r, 5è

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

Crèdits: 6 Semestre: 5è

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 I ACTIVITAT FÍSICA Crèdits: 6 Semestre: 3è, 5è

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

Crèdits: 6 Semestre: 4t, 6è

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 alimentàries 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

Crèdits: 6 Semestre: 4t, 6è

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 interdisciplinària. Nutrició i envelliment. Hàbits alimentaris i planificació de menús. Rol del dietista en els serveis de dietètica dels centres geriàtrics.

Seminari

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

Avaluació

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

PUBLICITAT I MARKETING

Crèdits: 4,5 Semestre: 3r, 5è

Objectius

Donar als alumnes una visió àmplia sobre quines són les possibilitats que té un dietista en el món de la publicitat i el marketing, tenint en compte la preocupació creixent dels aspectes de l'alimentació vinculats amb la salut, i considerant les normatives de la legislació vigent.

Continguts

Conceptes claus del marketing i la publicitat. Tendències actuals de la publicitat i vincles amb els diferents sectors i categories de productes agroalimentaris. Exemples pràctics.

Avaluació

Prova escrita: 80%; Treball: 20%

RESTAURACIÓ COL·LECTIVA

Crèdits: 6 Semestre: 5è

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 diferents col·lectivitats.

Avaluació

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

ASSIGNATURES DE LLIURE ELECCIÓ

ALIMENTACIÓ: DRETS DEL CONSUMIDOR

Crèdits: 3 Semestre: 2n, 4t, 6è

Objectius

Conèixer el mecanisme de funcionament de la societat de consum i 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.

Seminaris

Resolució de supòsits pràctics.

Avaluació

Prova escrita: 100%

ANGLÈS APLICAT A LES CIÈNCIES DE LA NUTRICIÓ

Crèdits: 3 Semestre: 1r, 3r, 5è

Objectius

A partir d'un nivell bàsic de l'idioma, cal que l'alumne llegeixi i interpreti textos de nutrició i dietètica, escrigui adequadament, 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.

Avaluació

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

CATALÀ CIENTÍFIC PER A CIÈNCIES DE L'ALIMENTACIÓ

Crèdits: 3 Semestre: 1r, 3r, 5è

Objectius

Conèixer les característiques del llenguatge científic per a ciències de l'alimentació. Conèixer i usar 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 %

INFORMÀTICA EN NUTRICIÓ APLICADA

Crèdits: 3 Semestre: 4t, 6è

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

Funcionament de programes relacionats amb la dietètica i la nutrició, cerca d'informació a Internet i preparació per a presentacions en públic.

Seminaris

Sessions pràctiques, elaboració de casos. Assistència obligatòria: 60%

Avaluació

Prova escrita: 60%; Treball: 40%

HORARIS

Primer semestre

HORA	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
8:30	Bioquímica	Estructura i Funció del Cos Humà <i>(Fisiologia)</i>	Bioquímica	Alimentació i Cultura	Estructura i Funció del Cos Humà <i>(Anatomia i Fisiologia)</i>
9:30					
10:30	DESCANS				
11:00	Bioquímica G. 2 G. 1 Quim.Apl.	Alimentació i Cultura	Bioquímica G. 1 G. 2 Quim.Apl.	Alimentació i Cultura <i>(Seminaris Grups)</i>	Estructura i Funció del Cos Humà <i>(Fisiologia G.2)</i>
12:00	Química Aplicada		Química Aplicada		
13:00		Estructura i Funció del Cos Humà <i>(Fisiologia G.1)</i>		Anglès Aplicat CC de la Nutrició <i>(L.L.E.)</i>	Català Científic per a Ciències de l'Alimentació <i>(L.L.E.)</i>
14:00					
15:00					
15:30	Pràctiques(*): <ul style="list-style-type: none"> • Bioquímica (7 sessions de 2,5 h.) • Estructura i Funció del Cos Humà: <ul style="list-style-type: none"> -Fisiologia (7 sessions de 2,5 h) -Anatomia (1 sessió de 4 h.) • Química Aplicada (5 sessions de 4 h.) 				
20:30					

(*) Consultar calendari la primera setmana de classe

Segon semestre

HORA	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
8:30	Nutrició	Nutrició Aplicada	Nutrició Aplicada	Nutrició	Nutrició
9:30					
10:30	DESCANS				
11:00	Fisiopatologia	Aliments	Nutrició Aplicada G. 2	Aliments	Fisiopatologia
12:00					
13:00	Fisiopatologia Seminari G. 1	Nutrició Aplicada G. 1		Alimentació: Drets del Consumidor (LL.E.)	Fisiopatologia Seminari G. 2
14:00					
15:00					
15:30	Pràctiques(*): <ul style="list-style-type: none"> • Aliments (4 sessions de 2,5 h.) 				
18:30					

(*) Consultar calendari la primera setmana de classe

Tercer semestre

HORA	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
8:30	Nutrició i Activitat Física (optativa)	Dietètica	Nutrició i Activitat Física (opt.)	Tecnologia Culinària	Patologia Nutricional i Farmacologia
9:30			Cultures Alimentàr. (optativa)		
10:30	DESCANS				
11:00	Dietètica G. 1	Microbiologia i Toxicologia dels Alim. (Toxicolog.)	Patologia Nutricional i Farmacologia	Microbiologia i Toxicologia dels Alim. (Toxicolog.)	Patologia Nutricional i Farmacologia
12:00	G. 2 Tecnolog. Culinària				
13:00	Dietètica G. 2	Publicitat i Marketing (optativa)	Dietètica	Publicitat i Marketing (optat.)	Català Científic per a Ciències de l'Alimentació (LL.E.)
14:00	G. 1 Tecnolog. Culinària			Anglès Aplicat (LL.E.)	
15:00					
15:30	Pràctiques(*): <ul style="list-style-type: none"> • Tècniques Culinàries (8 sessions de 4 h.) • Dietètica (simulació) (2 sessions de 2 h.) • Dietètica (tallers) (2-3 sessions de 2h.) • Cultures Alimentàries (4 tallers de 2 h.) 				
20:00					

*Consultar calendari la primera setmana 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
9:30					Tècniques Mèt. Estudi Nut. Ap.
10:30	DESCANS				
11:00	Tècniques i Mètodes d'Estudi de Nutrició <i>Aplicada</i> <small>(Bioestadística)</small>	Microbiologia i Toxicologia dels Aliments	Nutrició Clínica	Microbiologia i Toxicologia dels Aliments	Tècniques i Mètodes d'Estudi (Protocol Rec.) (*)
12:00					Nutrició Clínica
13:00	Nutrició i Alimentació en el Procés Envel·liment <i>(optativa)</i>	Nutrició i Alimentació Durant la Infància i l'Adolesc. <i>(optativa)</i>	Nutrició i Alimentac. Procés Envell. <i>(opt.)</i>	Nutrició i Alimentac. durant la Infànc. <i>(opt.)</i>	Comunicació Escrita G.2
14:00			Informàtic. Nutrició Ap. <i>(L.L.E.)</i>	Alimentac. Drets Cons. <i>(L.L.E.)</i>	Tècniques Mèt. Estudi Nut. Ap.
15:00	DESCANS				
15:30	<p>Pràctiques(**):</p> <ul style="list-style-type: none"> • 3 Seminaris pràctics de 2h., tarda • Nutrició Clínica: <ul style="list-style-type: none"> - 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 divendres d'11 a 13 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 primera setmana de classe.

Cinquè semestre

HORA	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
8:30	Dietoteràpia	Economia i Gestió Alimentària	Cultures Alimentàries (optativa)		Economia i Gestió Alimentària
9:30				Bromatologia i Tecn. Aliments	
10:30	DESCANS				
11:00	Dietoteràpia	Bromatologia i Tecnologia Aliments	Dietoteràpia	Bromatologia i Tecnologia Aliments	Restauració Col·lectiva (optativa)
12:00					
13:00	Consell Dietètic (optativa)	Publicitat i Marketing (opt.)	Restauració Col·lect. (opt.)	Publicitat i Marketing (opt.)	Català Científic per a Ciències de l'Alimentació (Ll.E.)
14:00		Nutrició Artificial (optativa)	Consell Dietètic (optativa)	Nutrició Artificial (optativa)	
15:00					
15:30	Pràctiques(*): <ul style="list-style-type: none"> • Dietoteràpia (simulació) (2 sessions de 2h.) • 1 sessió de cuina dietoteràpica de 4 h. • Economia i Gestió (tallers) (6 sessions de 15:30 a 17 h.) • Cultures Alimentàries (4 tallers de 2 h.) 				
17:30					

(*) Consultar calendari la primera setmana de classe.

Sisè semestre

HORA	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
8:30	Qualitat i Control Alimentaris	Nutrició Comunitària i Educació Alimentario -Nutricional (*)			
9:30					
10:30	DESCANS				
11:00	Nutrició Comunitària i Educació Alimentario -Nutricional	Nutrició Comunitària i Educació Alimentario -Nutricional (*)			
12:00					
13:00	Deontologia				
14:00					
15:00					
15:30	Qualitat i Control Aliment. G. 1 (**) (**) G. 2 Deontologia	<ul style="list-style-type: none"> • Pràctiques: Qualitat i Control (7 sessions de 3 h.) • Pràctiques Externes: Practicum (240 h. de dimarts a divendres) 			
17:30					

(*) Aquests seminaris van coordinats amb les pràctiques del Practicum. Veure calendari.
 (**) Seminaris en setmanes alternes

CALENDARI D'EXÀMENS

Primer, Tercer i Cinquè Semestre

Assignatura	Semestre	1a Convocatòria	2a Convocatòria
Alimentació i Cultura	1r	23/01/2003	02/07/2003
Anglès aplicat a les Ciències de Nut.	1r, 3r i 5è	27/01/2003	20/06/2003
Bioquímica	1r	20/01/2003	30/06/2003
Bromatologia i Tecnologia Aliments	5è	16/01/2003	01/07/2003
Català Científic per a Ciènc. Al.	1r, 3r i 5è	30/01/2003	01/07/2003
Consell Dietètic	5è	29/01/2003	25/06/2003
Cultures Alimentàries	3r i 5è	31/01/2003	26/06/2003
Dietètica	3r	09/01/2003	30/06/2003
Dietoteràpia	5è	08/01/2003	18/06/2003
Economia i Gestió Alimentària	5è	13/01/2003	05/07/2003
Estructura i Funció del Cos Humà	1r	15/01/2003	27/06/2003
Nutrició Artificial	5è	24/01/2003	26/06/2003
Nutrició i Activitat Física	3r i 5è	21/01/2003	03/07/2003
Patologia Nutricional i Farmacologia	3r	14/01/2003	02/07/2003
Publicitat i Màrqueting	3r i 5è	23/01/2003	05/07/2003
Química Aplicada	1r	10/01/2003	25/06/2003
Restauració Col·lectiva	5è	22/01/2003	20/06/2003
Tecnologia Culinària	3r	17/01/2003	03/07/2003

Segon, Quart i Sisè Semestre

Assignatura	Semestre	1a Convocatòria	2a Convocatòria
Alimentació: Drets dels Consumidors	2n, 4t i 6è.	18/06/2003	03/09/2003
Aliments	2n	06/06/2003	08/09/2003
Deontologia	6è	05/06/2003	02/09/2003
Fisiopatologia	2n	19/06/2003	05/09/2003
Informàtica en Nutrició Aplicada	4t i 6è	19/06/2003	04/09/2003
Microbiologia i Toxicologia Alim.	Anyal	04/06/2003	04/09/2003
Nutrició	2n	12/06/2003	02/09/2003
Nutrició Aplicada	2n	17/06/2003	03/09/2003
Nutrició Clínica	4t	13/06/2003	02/09/2003
Nutrició Comunitària i Educac. A.N.	6è	11/06/2003	05/09/2003
Nutrició i Alimentació Inf. i Adolesc.	4t i 6è	26/06/2003	02/09/2003
Nutrició i Alimentació Procès d'Env.	4t i 6è	25/06/2003	04/09/2003
Practicum	6è	19 i 20/06/2003	08/09/2003
Qualitat i Control Alimentaris	6è	16/06/2003	04/09/2003
Salut Pública	4t	18/06/2003	03/09/2003
Tècniques i Mètodes d'Est. N. Apl.	4t	10/06/2003	08/09/2003

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. Aquesta 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 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 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.

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 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 de l'expedient 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 2002-2003*, publicada per la Generalitat de Catalunya, el títol oficial

de Diplomats 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

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.)

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.)

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.)

Quart semestre

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

Cinquè semestre

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

Sisè semestre

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

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

CALENDARI D'EXTINCIÓ

Any acadèmic*	PLA QUE S'EXTINGUEIX		
	Primer curs	Segon curs	Tercer curs
1999-2000	Convocatòria d'exàmens	Docència	Docència
2000-2001	Convocatòria d'exàmens	Convocatòria d'exàmens	Docència
2001-2002	EXTINGIT	Convocatòria d'exàmens	Convocatòria d'exàmens
2002-2003	EXTINGIT	EXTINGIT	Convocatòria d'exàmens
2003-2004	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.

MATRÍCULA I PREREQUISITS

Matrícula

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.

La matrícula té caràcter semestral. Les assignatures del cinquè semestre es matriculen pel setembre i les del sisè semestre pel 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 sisè semestre i, per tant, si ho desitja podrà sol·licitar convocatòria extraordinària (dins el període normal d'exàmens) a part de les dues convocatòries ordinàries.

Prerequisits

El Pla d'Estudis preveu el prerequisit següent:

- 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 5è i 6è semestre és necessari tenir aprovats tots els crèdits corresponents a 1r i 2n semestre i haver demostrat suficiència en els idiomes anglès o francès. El nivell de coneixement d'idioma exigít és el que permet la comprensió correcta de textos científic-tècnics i una bona comunicació oral i escrita (nivell *Erasmus*).

CALENDARI D'EXÀMENS

Cinquè Semestre

Assignatura	1a Convocatòria	2a Convocatòria
Dietoteràpia II	08/01/2003	18/06/2003
Higiene Alimentària	22/01/2003	27/06/2003
Tècniques Culinàries	17/01/2003	03/07/2003
Toxicologia Alimentària	24/01/2003	25/06/2003

Sisè Semestre

Assignatura	1ª Convocatòria	2ª Convocatòria
Legislació Alimentària	05/06/2003	02/09/2003
Nutrició Comunitària	11/06/2003	05/09/2003
Organització Serveis d'Alimentació	10/06/2003	02/09/2003
Projecte	20/06/2003	08/09/2003

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 16 de setembre de 2002 fins al 15 de setembre de 2003.

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 2002-2003, 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 21 de juny de 2002 va acordar la convocatòria de la 5ª edició amb una dotació econòmica de 300€ en metàl·lic.

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 narració curta en llengua catalana o castellana sobre un tema relacionat amb els aliments i/o l'alimentació. El Premi pot quedar desert o es pot fraccionar en accèssits.

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 21 de juny de 2002 va acordar la convocatòria de la III 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 2001-2002 o en el primer semestre del curs 2002-2003. 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 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 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, 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 culinàries, 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 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 2002 a juny de 2003. 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 en finalitzar el mes de juny de 2003. La no devolució de la clau comportarà la pèrdua del dipòsit i dels objectes dipositats a la guixeta.

SERVEI D'ESPORTS

Tots els alumnes poden abonar-s'hi 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 Santa Coloma de Gramenet, amb qui s'estan negociant preus especials d'ús per als nostres estudiants.

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, i disposa de:

- Correu electrònic: aendub@yahoo.es
- Pàgina web: www.geocities.com/aendub

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

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 tots els dies amb docència compresos en els següents períodes:

- Del 17 de setembre al 20 de desembre de 2002, ambdós inclosos
- Del 11 de febrer a l'11 d'abril de 2003, ambdós inclosos
- Del 23 d'abril al 30 de maig de 2003, 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: 9,38€
- Abonament anual per vehicles de quatre rodes: 75,00€
- Abonaments mensuals per motocicletes: 4,69€
- Abonament anual per motocicletes: 37,50€.

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:

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

L'alumne que contracti l'abonament per primera vegada haurà de fer un dipòsit de 3,13€, en concepte de manteniment de targeta d'accés, que es retornarà 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; 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 quatre setmanes 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 metropolitana (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

