



FACULTAT DE
FARMÀCIA

0/30



UNIVERSITAT DE BARCELONA

U

B



PSICOLOGIA DEL COMPORTAMENT ALIMENTARI

Curs
2006-07

Ensenyament de Ciència
i Tecnologia dels Aliments

Elements bàsics del Pla docent UB – ECTS

Guia per a la definició dels ítems principals d'un pla docent per als ensenyaments de la UB

DESCRIPCIÓ Dades de l'assignatura

Nom de l'assignatura	Psicologia del Comportament Alimentari		
Any acadèmic	2006-07		
Ensenyament	Ciència i Tecnologia dels Aliments		
Codi	Codi Acadèmic		
Tipus d'assignatura	Optativa		
Impartició			
Semestre/curs	2n		
Coordinació	Mercè	Martínez	Torres
Departament	Psicologia Bàsica		
Professorat	Mercè	Martínez	Torres
Llengua de docència	Català		
Grup			
Departament	Psicologia Bàsica		

Nombre actual de crèdits assignats

Factor hores / ECTS

Hores de treball d'activitat presencial

Hores de treball dirigit

Hores d'aprenentatge autònom

Hores activitat d'avaluació

Hores totals de treball de alumne/a



Objectius de l'assignatura

Objectius d'aprenentatge

- Adquirir coneixements bàsics sobre els processos psicològics implicats en el comportament alimentari (percepció, motivació, aprenentatge, comunicació i pensament) i l'elecció d'aliments, així com sobre les conductes patològiques de l'alimentació.
- Adquirir coneixements bàsics sobre la psicologia del consumidor i la comunicació aplicada. Conèixer la influència en el comportament alimentari dels mitjans de comunicació i la pressió social.

Objectius de competències o habilitats

- Presentar una comunicació científica, a partir de la realització d'un experiment tutorat.
- Presentar el disseny o el llançament al mercat d'un producte alimentari nou.
- Cercar informació i exposar-la de manera organitzada en resposta a una pregunta oberta.
- Defensar de manera oral una opinió justificada, enfront d'altres opinions, fent servir un estil de comunicació assertiu.
- Comprendre i valorar críticament un text.
- Diferenciar el treball en equip de la repartició de tasques a l'hora de fer un treball de grup.

Objectius d'actituds

- Adquirir el compromís d'una tasca continuada i activa (lectures, avaluacions continuades, pràctiques, etc.) abans i/o després de les activitats presencials.
- Adquirir el compromís de participar activament en els grups de treball i en el grup de classe.

Metodologia

- Per tal d'acomplir els objectius proposats es postula un model d'adquisició del coneixement: constructivista, amb un paper actiu per part de l'alumnat generat a través de la interacció social i/o la consulta de material seleccionat; que parteix dels coneixements previs i les experiències de l'alumnat, i que s'obre a l'exploració i a la creativitat. El paper del docent passa a ser el de mediador del coneixement, planificador de les activitats que comporten assolir un aprenentatge comprensiu i potenciador de les habilitats per aprendre a aprendre.

— Conseqüentment, les sessions teòriques i pràctiques, les activitats presencials i no presencials i el sistema d'avaluació estan vinculats i planificats per tal d'assolir els objectius de l'assignatura i des d'una perspectiva d'ensenyament-aprenentatge concreta.

— Les activitats presencials són diverses: exposicions del professorat; resolució de problemes pràctics; seminaris i debats a partir d'un text, un cas o un vídeo; activitats de *role-playing* (bloc 4); elaboració i presentació de treballs que complementen i/o substitueixen parts del temari i que es consideren treball de l'alumnat.

— Les noves tecnologies també tenen un paper important en la metodologia docent, especialment —fins que es no dissenyin instruments millors— la utilització de les eines del **dossier electrònic** com a punt d'intercanvi de materials (documents per blocs, avaluacions, treballs individuals o treballs de grup, material complementari a proposta del professorat o de l'alumnat, etc.) i el **correu electrònic** com a via de tutoria i comunicació.

Avaluació

L'avaluació de l'assignatura està condicionada per:

- Els objectius: cal avaluar què ha après l'estudiant, què sap fer i si s'han modificat les seves actituds.
- Una combinació de l'avaluació formativa o continuada (al llarg de curs) i l'avaluació sumativa o final.
- Especialment, l'avaluació continuada ha de servir per determinar —de manera individualitzada— els avenços de l'alumnat en continguts i competències.

L'avaluació continuada implica la presentació al llarg del curs de:

- Una avaluació per cada bloc (4) que l'alumnat du a terme com a activitat no presencial. Cal respondre preguntes obertes amb tot el material disponible. Les preguntes requereixen raonament, recerca i comprensió del material proporcionat pel professorat, així com una expressió oral i escrita correcta. Les correccions es fan a tres nivells: nivell d'aprofundiment, grau de comprensió i detecció d'errors conceptuals, recomanacions sobre l'expressió i la presentació de l'avaluació. L'alumnat pot refer l'avaluació a partir de la valoració del professorat.
- Presentació d'un treball empíric en forma de comunicació científica (segon bloc) individual o en un grup petit, i presentació del llançament d'un producte (quart bloc) també individual o en un grup petit.

L'avaluació dels objectius de coneixement es fa a final de curs per mitjà d'un examen final de 50 preguntes tancades amb quatre alternatives de resposta. Si el professorat considera que aquests objectius s'han assolit a través de l'avaluació continuada pot eliminar aquesta prova objectiva.

En les activitats participatives (seminaris, *role-playing*, etc.) s'establiran mecanismes de control de la participació i l'assistència. Aquest control pot ser un indicador respecte de si s'han assolit els objectius d'actituds, juntament amb la constància en l'avaluació continuada.

Avaluació final o sumativa:

- Avaluació continuada (1) i examen: 60 % de la nota.
- Avaluació continuada (2): 30 % de la nota.
- Participació, preparació i assistència: 10 % de la nota.

Els alumnes poden acollir-se a una avaluació única que consistirà en un examen final de 50 preguntes tancades amb quatre alternatives de resposta (60 % de la nota) i la presentació d'un treball empíric en forma de comunicació científica tutorat pel professorat. En cas d'acollir-se a l'avaluació única, aquesta decisió ha de constar per escrit, amb una còpia per a l'estudiant i una altra per al professorat abans del 10 de novembre de 2006 (vegeu el dossier de l'assignatura).

En la segona convocatòria l'alumnat ha de presentar aquelles avaluacions que no va aprovar o presentar en la primera convocatòria.

Blocs temàtics

<i>Núm.</i>	<i>Títol</i>
1	Introducció: psicologia i alimentació.
2	Factors psicològics que afecten la selecció dels aliments: 2.1. Sensació i percepció. 2.2. Motivació. 2.3. Categorització, record i oblit dels estímuls alimentaris. 2.4. Aprenentatge de la conducta alimentària. 2.5. Influència psicosocial en l'elecció d'aliments.
3	Psicopatologia de l'alimentació. Desenvolupament normal dels hàbits alimentaris. Trastorns de l'alimentació: anorèxia, bulímia, obesitat, ortèxia.
4	Comunicació, medi social i alimentació: 4.1. Introducció. Comunicació interpersonal, grupal i de massa. 4.2. Comunicació interpersonal. Comunicació verbal i no verbal; habilitats i estils comunicatius; negociació i resolució de conflictes. 4.3. Aplicació de la comunicació als àmbits professionals. 1. L'entrevista: obtenció de la informació cara a cara. Treball en equip: fenòmens principals, eines i habilitat per al treball en equip. 4.4. Aplicació de la comunicació als àmbits professionals. 2. Obtenció d'informació: els qüestionaris sobre conducta alimentària. Els mitjans de comunicació i la publicitat. Psicologia del consumidor.

Fonts d'informació bàsica

Llibres

Autor	Any	Títol	Lloc	Editorial
DOISE, W.; DESCHAMPS, J. C.; MUGNY, G.	1985	<i>Psicología social experimental. Autonomía, diferenciación e integración</i>	Barcelona	Hispano Europea
FAINSTEIN, H. N.	1997	<i>La gestión de grupos eficaces</i>	Buenos Aires	Macchi
FISCHLER, C.	1995	<i>El (h)omnívoro</i>	Barcelona	Anagrama
GALLER, J. R. (ed.)	1984	<i>Human Nutrition. A comprehensive Treatise</i>	New York	Plenum Press
GOLDSTEIN, E. B.	1992	<i>Sensación y percepción</i>	Madrid	Debate
KAGELMANN, H.; WENNINGER, G. (ed.)	1986	<i>Psicología de los medios de comunicación. Manual de conceptos básicos</i>	Barcelona	Herder
PICH, J.; CANALS, R.	2001	<i>La degustació: estudis sobre la percepció del gust i l'acceptació dels aliments</i>	Palma de Mallorca	UIB
PUENTE, A. (coord.)	1993	<i>Psicología básica. Introducción al estudio de la conducta humana</i>	Salamanca	EUDEMA Universidad
SÁNCHEZ PLANELL, L.	1991	<i>Trastornos de la alimentación. A: VALLEJO, J. (ed.). Introducción a la Psicología y a la Psiquiatría</i>	Barcelona	Salvat

Referències web (darrera consulta: maig de 2006)

GONZALEZ, M. *Estudio de consumidores: las pruebas hedónicas*. <<http://www.observatorio-alimentario.org/especiales/consumidores/index.htm>>

MINISTERIO DE SANIDAD Y CONSUMO. Tema 6: *La alimentación y el desarrollo emocional prevención de los trastornos de la alimentación*. <<http://www.msc.es/ciudadanos/proteccionSalud/infancia/alimentacion/tema6.htm>>.

ACOSTA, A. *Resolución de conflictos y regulación de sentimientos*. 2000. <www.ugr.es/~conghecp/pdf/Acosta1.pdf>.

GÓNZALEZ, M. J. *Ortexia: obsesión por la comida sana hasta un punto patológico*. 2003. <http://www.psicocentro.com/cgi-bin/articulo_s.asp?texto=art24001>.

MATEOS-PARRA, A.; SOLANO-PINTO, N. «Trastornos de la alimentación: anorexia y bulimia nerviosas». *Psicología.COM* [en línia], juliol de 1997, vol. 1, núm. 1, 91 paràgrafs. <http://www.psiquiatria.com/psicologia/vol1num1/art_4.htm>.

PICH, J. et al. *¿Por qué los adolescentes comen como comen? 2004*. <<http://www.uib.es/servei/comunicacio/sc/proyectos/arxiu/nousproyectos/aliment/alimentcast.pdf>>

Distribució dels crèdits en hores

Planificació de l'assignatura

Ref.	Activitat/bloc/tema	Tipologia ⁽¹⁾	Metodologia/Descripció ⁽²⁾	Hores de l'alumne/a ^(*)	Avaluació	% sobre la qualificació final
18/9	Presentació de l'assignatura Vídeo de psicologia	Presencial	Seminari	2	Participació	0 %
20/9	Bloc 1	Presencial	Classe magistral	2	Examen final	1 %
	Bloc 1	Apren. autònom	Preparació AC1	2	AC1	
29/9 E	Bloc 1	No presencial, dirigida	Avaluació continuada 1 (AC1)	1	AC1	5 %
27/9	Bloc 2 / presentació	Presencial	Classe magistral	1	Examen final	
2/10	Bloc 2 / tema 2.1	Presencial	Classe magistral	1	Examen final	
4/10	Bloc 2 / tema 2.1	Presencial	Classe magistral	1	Examen final	
9/10	Bloc 2 / tema 2.2	Presencial	Classe magistral	1	Examen final	9 %
11/10	Bloc 2 / tema 2.3	Presencial	Classe magistral	1	Examen final	
16/10	Bloc 2 / tema 2.4	Presencial	Classe magistral	1	Examen final	
18/10	Bloc 2 / tema 2.5	Presencial	Classe magistral	2	Examen final	
27/09	Bloc 2 / presentació	Presencial	Solució de problemes (percepció, memòria, etc.)	1	Participació	4 %
2/10	Bloc 2 / tema 2.1	Presencial	Pràctica olfacte	1	Participació	
4/10	Bloc 2 / tema 2.1	Presencial	Disseny experiment	1	Participació	
9/10	Bloc 2 / tema 2.2	Presencial	Seminari	1	Participació	

11/10	Bloc 2 / tema 2.3	Presencial	Pràctica	1	Participació	
16/10	Bloc 2 / tema 2.4	Presencial	Seminari	1	Participació	
23/10	Bloc 2 / tema 2.5	Presencial	Treball grups: conclusions	2	Participació	
	Bloc 2	Apren. autònom	Lectures	10	AC2	
	Bloc 2	Apren. autònom	Preparació AC2	5	AC2	15 %
30/11 E	Bloc 2	No presencial, dirigida	Avaluació continuada 2 (AC2)	4	AC2	
	Bloc 2	No presencial, dirigida	Treball empíric: experiment	4	Treball empíric	
	Bloc 2	No presencial, dirigida	Treball empíric: anàlisi dades	4	Treball empíric	
	Bloc 2	No presencial, dirigida	Treball empíric: preparar presentació Power Point	4	Treball empíric	15 %
25/10 P	Bloc 2	Activ. avaluació	Presentació	15 minuts / Alumne: 2	Treball empíric	
20/11	Bloc 2	No presencial, dirigida	Treball empíric: redacció en forma d'article	10	Treball empíric	
30/10	Bloc 3	Presencial	Classe magistral	1	Examen final	1 %
30/10	Bloc 3	Presencial	Seminari	1	Participació	1 %
	Bloc 3	Apren. autònom	Lectures	5	AC3	
	Bloc 3	Apren. autònom	Preparació AC3	3	AC3	5 %
4/12 E	Bloc 3	No presencial, dirigida	Avaluació continuada 3 (AC3)	1	AC3	
20/11	Bloc 4 / tema 4.1	Presencial	Classe magistral	1	Examen final	9 %
22/11	Bloc 4 / tema 4.1	Presencial	Classe magistral	1	Examen final	

27/11	Bloc 4 / tema 4.2	Presencial	Classe magistral	1	Examen final	
29/11	Bloc 4 / tema 4.2	Presencial	Classe magistral	1	Examen final	
11/12	Bloc 4 / tema 4.3	Presencial	Classe magistral	1	Examen final	
13/12	Bloc 4 / tema 4.3	Presencial	Classe magistral	1	Examen final	
18/12	Bloc 4 / tema 4.3	Presencial	Classe magistral	1	Examen final	
20/11	Bloc 4 / tema 4.1	Presencial	Exercici pràctic: comunicació assertiva	1	Participació	
22/11	Bloc 4 / tema 4.1	Presencial	Exercici pràctic: comunicació no verbal	1	Participació	
27/11	Bloc 4 / tema 4.2	Presencial	Role-playing: entrevista 1	1	Participació	
29/11	Bloc 4 / tema 4.2	Presencial	Role-playing: entrevista 2	1	Participació	
4/12	Bloc 4 / tema 4.2	Presencial	Role-playing: treball grup	2	Participació	5 %
11/12	Bloc 4 / tema 4.2	Presencial	Seminari: enquestes alimentàries	1	Participació	
13/12	Bloc 4 / tema 4.3	Presencial	Seminari: el consumidor	1	Participació	
18/12	Bloc 4 / tema 4.3	Presencial	Seminari: publicitat	1	Participació	
20/12	Bloc 4 / tema 4.3	Presencial	Preparació del treball sobre llançament d'un producte en petits grups	2	Participació	
	Bloc 4	Apren. autònom	Lectures	10	AC4	
	Bloc 4	Apren. autònom	Preparació AC4	5	AC4	15 %
8/1 E	Bloc 4	No presencial, dirigida	Avaluació continuada 4 (AC4)	5	AC4	

	Bloc 4	No presencial, dirigida	Llançament d'un nou producte alimentari. Preparació	14	Nou producte	
	Bloc 4	No presencial, dirigida	Preparar presentació Power Point	7	Nou producte	15 %
26/1 P	Bloc 4	Activ. avaluació	Presentació	25 minuts / Grup: 2	Nou producte	
26/1	Examen	Activ. avaluació		2		

(E) Data de lliurament de l'avaluació.

(P) Data de presentació a classe de l'activitat.

(1) Tipologia d'activitats definida per a cada ensenyament (no tanca)

PRESENCIALS / NO PRESENCIALS-DIRIGIDES / ACTIV. APRENENTATGE AUTÒNOM (treball del mateix alumne/a) / ACTIV. AVALUACIÓ

(2) Exemples: classe magistral, conferència, seminari, pràctica de laboratori, exposició, etc.

(*) L'aplicació relaciona aquestes dades referents a hores per activitat amb les hores totals assignades a l'assignatura segons el nombre de crèdits i permet tenir referència de si estem superant els crèdits establerts segons el model ECTS.