



FACULTAT DE
FARMÀCIA



UNIVERSITAT DE BARCELONA



01

TREBALL PRÀCTIC DE NUTRICIÓ I BROMATOLOGIA



Curs
2005-06

Ensenyament de Ciència
i Tecnologia dels Aliments

TREBALL PRÀCTIC DE NUTRICIÓ I BROMATOLOGIA

DESCRIPCIÓ - Dades de l'assignatura

Nom de l'assignatura	Treball Pràctic de Nutrició i Bromatologia		
Any acadèmic	2005-2006		
Ensenyament	Ciència i Tecnologia dels Aliments		
Codi	Gestió acadèmica		
Tipus d'assignatura	Optativa		
Impartició	Semestral		
Semestre/Curs	1er o 2on		
Coordinador / Resp.	Susana	Buxaderas	Sánchez
Departament	Nutrició i Bromatologia		

Nom del professor/a	Françesc	Guardiola	
Llengua docència	Català		
Departament	Nutrició i Bromatologia		

Nom del professor/a	Elvira	López	Tamames
Llengua docència	Castellà		
Departament	Nutrició i Bromatologia		

Nom del professor/a	Rosa	Lamuela	Raventós
Llengua docència	Català		
Departament	Nutrició i Bromatologia		

Nom del professor/a	Teresa	Veciana	Nogués
Llengua docència	Català		
Departament	Nutrició i Bromatologia		

Nom del professor/a	Carmen	López	Sabater
Llengua docència	Castellà		
Departament	Nutrició i Bromatologia		

Nombre actual de crèdits assignats

6

Factor hores/ECTS

30

Hores treball activ. Presencial	150
Hores treball dirigides	10
Hores aprenentatge autònom	20
Hores activ. Avaluació	0
Hores totals treball alumne	180
Crèdits ECTS	6,0

Objectius de l'assignatura -

Que els estudiants adquireixin habilitat pràctica en el maneig del instrumental habitual d'un laboratori de Nutrició i Bromatologia i que l'hi servexi per complementar el seu aprenentatge en algunes de les assignatures del departament (Química i Bioquímica dels Aliments, Productes Alimentosos, Anàlisi d'Aliments, Nutrició i Nutrició Aplicada):

- Es proporciona una formació pràctica entorn al aliment o a la nutrició
- Es introdueix als alumnes en el camp de la recerca
- Es introdueix als alumnes en el treball en grup

Metodologia -

L'alumne s'incorpora a un dels grups de recerca sota la supervisió directa d'un professor del departament, on durà a terme un petit projecte de recerca relacionat amb la qualitat nutricional, organolèptica i tecnològica o amb la seguretat alimentària.

L'assignatura comprén la següent metodologia:

Treball de recerca

- Plantejament dels objectius del projecte
- Recerca bibliogràfica
- Part experimental
- Redacció d'una memòria

Participació en les reunions del grup per la discussió dels resultats

Assistència als seminaris i activitats organitzats pel grup de recerca o pel departament

Avaluació -

- Actitud i participació en les activitats del grup de recerca, tant a nivell individual com en la dinàmica del grup (avaluació continuada: 60%)
- Presentació d'una memòria escrita on hi constin els següents apartats (40%):
 - Títol del projecte
 - Index
 - Introducció
 - Ojectius
 - Material i mètodes
 - Resultats i discussió
 - Conclusions
 - Bibliografia

Assignatures prèvies recomanades -

És recomanable que el student hagi cursat:

Complement de formació: Anàlisi Química (en el cas que no hagi cursat aquesta matèria en el seu primer cicle)

Anàlisi d'Aliments

Química i Bioquímica dels Aliments

Nutrició

Productes Alimentosos

Altres recomanacions -

Coneixements d'ordinador a nivell usuari
Coneixements d'anglès

Fons d'informació bàsica

Articles científics i capítols de llibres que seran subministrats pel professor responsable del grup.



Distribució dels crèdits en hores - Planificació del BLOC M

▼	Activitat/Bloc/Tema	Tipologia ⁽¹⁾	Metodologia/Descripció ⁽²⁾	Hores alumne	Avaluació (si cal)	% SOBRE QUALIFICACIÓ FINAL
1	Treball experimental	Presencial + aprenentatge dirigit	Treball de laboratori	150 h	Avaluació continuada	60%
		Aprenentatge autònom	Tutories + seminaris + reunions de discussió dels resultats	10 h		
2	Redacció de la memòria	Aprenentatge autònom	No presencial	20 h	Avaluació de la comprensió i la capacitat de raonament	40%
Total				180 h		100%

(1) Tipologies: (Tipologia d'activitats definida per a cada Ensenyament – No tancat)
 PRESENCIALS
 NO PRESENCIALS-DIRIGIDES
 ACTV. APRENENTATGE AUTÒNOM (Treball propi alumne)
 ACTV. AVALUACIÓ

(2) Exemples:
 Classe magistral, Conferència, Seminari, Pràctica laboratori, Exposició, ...

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