

Guia de l'Estudiant



Curs 2001-2002

Centre
d'Ensenyament
Superior de
Nutrició i Dietètica

Centre adscrit a la



UNIVERSITAT DE BARCELONA





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

Centre adscrit a la



UNIVERSITAT DE BARCELONA



GUIA DE L'ESTUDIANT 2001/2002

DIPLOMAT EN NUTRICIÓ HUMANA I DIETÈTICA
(Títol oficial)

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

06 NOV. 2018



ÍNDIX

PRESENTACIÓ	5
LA FUNDACIÓ CESNID	7
EL CENTRE D'ENSENYAMENT SUPERIOR DE NUTRICIÓ I DIETÈTICA	8
• Organigrama de representació i gestió	9
• Òrgans de Govern	10
• Comissions	13
• Personal	15
ELS ENSENYAMENTS	17
• Taula d'equivalències.....	18
CALENDARI ACADÈMIC 2001-2002	20
DIPLOMAT EN NUTRICIÓ HUMANA I DIETÈTICA	
• Pla d'Estudis	21
• Configuració de l'Ensenyament	23
• Itinerari curricular recomanat	24
• Matrícula i Permanència	24
• Prerequisits	25
• Recomanacions	26
• Programació de Pràctiques	26
• Assignatures troncal i obligatòries	27
• Assignatures optatives	36
• Assignatures de lliure elecció	39
• Horaris	41
• Calendari d'Exàmens	47
GRADUAT EN DIETÈTICA I ALIMENTACIÓ HUMANA	
• Pla d'Estudis	49
• Itinerari curricular	49
• Calendari d'extinció	50
• Matrícula i Permanència	50
• Prerequisits	51
• Calendari d'Exàmens	51

NORMATIVA ACADÈMICA	
• Convalidacions	52
• Exàmens	53
• Ponderació d'expedients	54
• Premi Extraordinari	54
• Accessos a llicenciatures	55
ASSEGURANÇA ESCOLAR	55
SERVEIS DEL CENTRE	
• Recepció	56
• Administració	56
• Biblioteca	56
• Aula d'Informàtica	57
• Assessoria	57
• Laboratori de Dades Nutricionals	57
• Clínica Dietètica	58
• Servei de Reprografia	58
• Servei de Guixetes	58
• Bar-restaurant	59
• Associació d'alumnes	59
• Borsa de Treball	59
• Autobús del Centre	59
• Pàrking	60
INFORMACIONS PRÀCTIQUES	
• Adreça	61
• Horari	61
• Transports	61

PRESENTACIÓ

L'equip de Direcció del *Centre d'Ensenyament Superior de Nutrició i Dietètica* (CESNID), adscrit a la Universitat de Barcelona (UB), en nom propi i també en nom del Patronat de la Fundació, dóna la benvinguda als alumnes que inicien aquest curs 2001-2002 els estudis que permetran l'obtenció del títol oficial homologat a tot l'estat espanyol de **Diplomat en Nutrició Humana i Dietètica** i saluda als que el van iniciar en cursos anteriors. També als que 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 d'actuar àmpliament en matèria de nutrició aplicada. Per això caldrà que assoleixi, per una banda, una visió completa i integrada de l'home, i, per altra, una capacitació suficient per poder actuar en àmbits professionals molt diversos.

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

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

d'organització de què disposa el CESNID per aquest curs 2001-2002.

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

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



Pilar Cervera
Directora

LA FUNDACIÓ CESNID

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

Formen el Patronat de la Fundació, les següents entitats:

- Fundació Bosch i Gimpera de la UB (FBG)
- Associació Catalana d'Empreses de Restauració Col·lectiva (ACERCO)
- Asociación Española de Dietistas-Nutricionistas (AED-N)
- Unió Catalana d'Hospitals (UCH)
- Institut Català del Consum (ICC)
- Departament de Sanitat 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)

EL CENTRE D'ENSENYAMENT SUPERIOR DE NUTRICIÓ I DIETÈTICA

*El Centre d'Ensenyament Superior de Nutrició i Dietètica és un centre docent adscrit a la Universitat de Barcelona, que té com a objectiu principal impartir l'ensenyament universitari oficial de Nutrició Humana i Dietètica, amb l'autorització de la Universitat i sota el seu control. N'ostenta la titularitat jurídica la **FUNDACIÓ PRIVADA CENTRE D'ENSENYAMENT SUPERIOR DE NUTRICIÓ I DIETÈTICA**.*

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

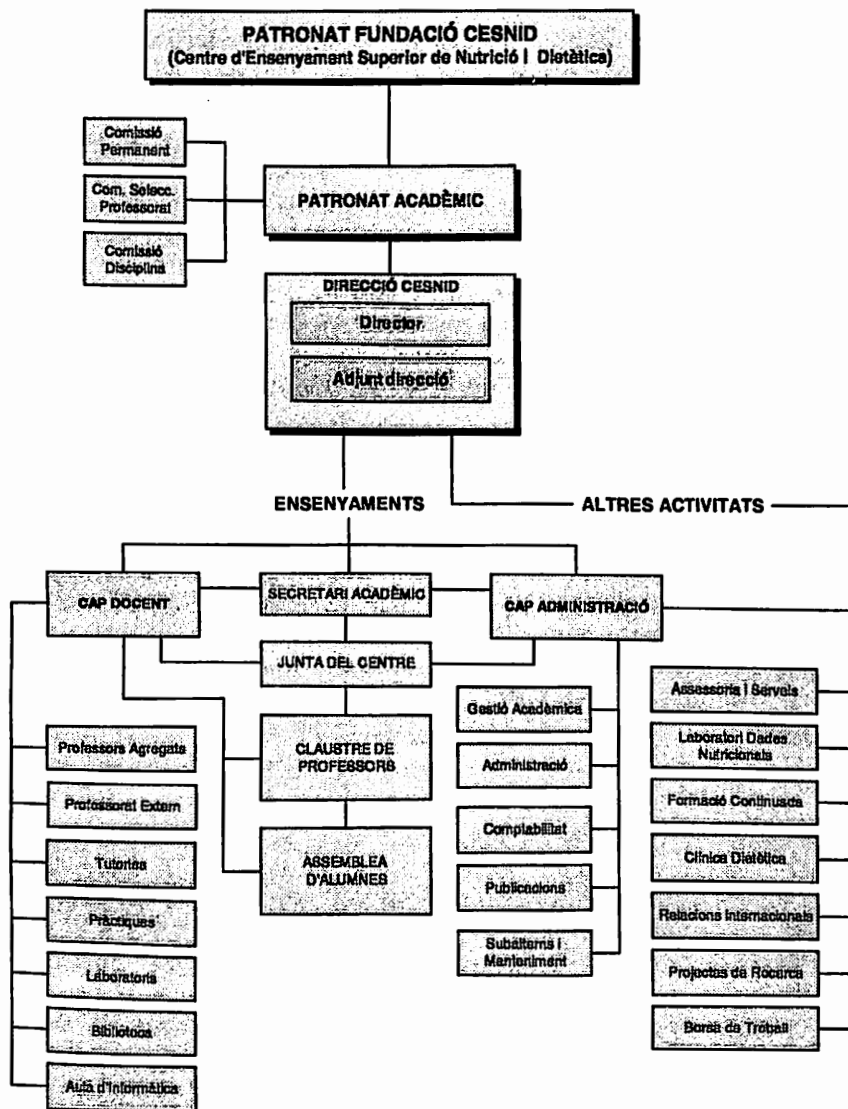
El 20 de març de 1998 el Consell de Ministres va aprovar el real Decret 433/98 (BOE núm. 90 de 15d'abril de 1998) creant el títol universitari oficial de Diplomant en Nutrició Humana i Dietètica, que va permetre, a partir del curs 1999-2000, transformar la titulació pròpia de la Universitat de Barcelona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

El Centre es regeix segons la normativa següent:

- Llei 11/83, de 25 d'agost, de Reforma Universitària.
- Llei 26/84, de 19 de desembre, de Coordinació Universitària i de creació de Consells Socials.
- Decret 390/96, de 2 de desembre, de regulació del règim d'adscripció a Universitats Públiques de centres docents d'ensenyament superior.
- Estatuts de la Universitat de Barcelona aprovats el 13 de maig de 1997 (DOGC núm. 2.394 de 20 de maig de 1997).
- Conveni de d'Adscripció i Col·laboració acadèmica subscrit entre la Universitat i el titular del Centre, signat el 23 de desembre de 1998, amb el corresponent Reglament.

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

ORGANIGRAMA DE REPRESENTACIÓ I GESTIÓ DEL CESNID



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

Director/a

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

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 27/10/93.

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

El **Claustre de Professors** està constituït per :

- L'equip docent del CESNID
- Professors de diversos Departaments de la Universitat de Barcelona:
 - Divisió I: -Antropologia Cultural i Història d'Amèrica i Àfrica
 - Divisió II: -Dret Administratiu i Dret Processal
 - Divisió III: -Microbiologia
 - Divisió IV: -Ciències Fisiològiques I
 - Ciències Fisiològiques II
 - Ciències Morfològiques i 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 1993-94.

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

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

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

Objectius

La formació dels professionals en Dietètica i Alimentació Humana ha de ser multidisciplinària, ja que, en la seva pràctica quotidiana, el dietista ha de contribuir a la salut dels individus i de les col·lectivitats, utilitzant no solament els seus coneixements científics en nutrició, sinó també en matèria de relacions humanes i gestió de recursos.

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

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

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

TAULA D'EQUIVALÈNCIES (títol propi)

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

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 Professió	4.5	Crèdits de lliure elecció	4.5
Microbiologia General	6	Crèdits de lliure elecció	6
Opatives 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
Opatives 3r i 4t semestre (2n curs)	12	Opatives	12
Toxicologia Alimentària	4.5	Crèdits de lliure elecció	4.5
Higiene Alimentària	7.5	Crèdits de lliure elecció	7.5
Toxicologia Alimentària i Higienes Alimentària i Microbiologia General	4.5	Microbiologia i Toxicologia Alimentària	12
	7.5		
	6		
Dietoteràpia II	6	Dietoteràpia	6
Tècniques Culinàries	9	Tecnologia Culinària	6.5
Legislació Alimentària	3	Crèdits de lliure elecció	3
Legislació Alimentària i Història i Deontologia de la professió	3	Deontologia	4.5
	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	Qualitat i Control Alimentaris	7.5
			7.5
			4.5
Opatives 5è i 6è semestre (3r curs)	12	Opatives i Crèdits de lliure elecció	6
			6

CALENDARI ACADÈMIC CURS 2001-2002

Inici de classes: 17.09.01

Calendari de docència

Docència de 1r semestre: 17.09.01 al 21.12.01
Docència de 2n semestre: 11.02.02 al 31.05.02

Calendari d'exàmens

1^a convocatòria de 1r semestre 08.01.02 al 02.02.02
1^a convocatòria de 2n semestre 04.06.02 al 06.07.02
2^a convocatòria de 1r semestre 25.06.02 al 05.07.02
2^a convocatòria de 2n semestre 02.09.02 al 06.09.02

Calendari de vacances

Nadal 22.12.01 al 07.01.02
Setmana Santa 25.03.02 al 02.04.02

Dies festius

24 de setembre de 2001
12 d'octubre de 2001
16 d'octubre de 2001 (Festa institucional)
1 de novembre de 2001
2 de novembre de 2001
6 de desembre de 2001
7 de desembre de 2001
1 de maig de 2002
20 de maig de 2002
11 de setembre de 2002

DIPLOMAT EN NUTRICIÓ HUMANA I DIETÈTICA

PLA D'ESTUDIS

Les assignatures de la Diplomatura s'estructuren en troncats, obligatòries, 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 triarà dintre del mateix pla d'estudis, d'una oferta que se li presenta anualment. El pla d'estudis determina que l'alumne ha de cursar 18 crèdits corresponents a aquestes assignatures.

Oferta d'Assignatures Optatives Curs 2001/2002	Semestre recomanat	Total crèdits
- Restauració Col·lectiva	3r	6
- Nutrició i Activitat Física	3r	6
- Alimentació i Qualitat de Vida en el Procés d'Envel·liment	4t	6
- Nutrició i Alimentació durant la Infància i l'Adolescència	4t	6
- Cultures Alimentàries	4t	4,5
- Nutrició Artificial	5è	6
- Dietoteràpia en les Malalties Renals i Oncològiques	5è	6
- Publicitat i Marketing	5è	4,5

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

L'oferta, tant d'assignatures com d'activitats, que es puguin reconèixer com a lliure elecció es fa pública semestralment

de forma anticipada, d'acord amb els terminis i procediment establerts per la Comissió Acadèmica de la Junta de Govern de la UB. L'oferta general de crèdits de lliure elecció està permanentment actualitzada a l'adreça d'Internet www.ub.es/acad/lliure

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

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

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

Oferta d'Assignatures de Lliure Elecció CESNID Curs 2001/2002	Semestre	Total crèdits
- Introducció a la Informàtica	1r, 3r, 5è	3
- Consum i Seguretat Alimentària	1r, 3r, 5è	3
- Anglès Aplicat a les Ciències de la Nutrició	2n, 4t, 6è	3
- Informàtica en Nutrició Aplicada	2n, 4t, 6è	3
- Llenguatge Científic per a Ciències de l'Alimentació	2n, 4t, 6è	3

Oferta d'Activitats de Lliure Elecció CESNID* Curs 2001/2002 – Primer Semestre Docent	Semestre	Total crèdits
- Cicle de Cinema d'Alimentació	1r, 3è, 5è	2
- Cultura i Alimentació al Japó	1r, 3è, 5è	1,5

* Durant el segon semestre docent hi haurà una nova oferta d'activitats de lliure elecció

CONFIGURACIÓ DE L'ENSENYAMENT

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

ITINERARI CURRICULAR RECOMANAT (6 semestres)

Primer semestre

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

Quart semestre

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

Segon semestre

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

Cinquè semestre

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

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.)
Optatives

Sisè semestre

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

MATRÍCULA I PERMANÈNCIA

Matrícula

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

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

L'estudiant podrà matricular en el període d'ampliació de matrícula del mes de febrer únicament aquelles assignatures corresponents al segon període de docència (semestres parells)

que no pugui matricular en el període ordinari per no tenir assolits els prerequisits corresponents.

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

Permanència

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

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

PREREQUISITS

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

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
Alimentació i Qualitat de Vida en el Procés d'Envelliment	Dietètica
Dietètica	Nutrició Aplicada
Dietoteràpia en les Malalties Renals i Oncològiques	Nutrició Clínica
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
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 duraran 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 (6 crèdits)

Objectius

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

Continguts

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

Aliments (7 crèdits)

Objectius

Es pretén que l'alumne adquireixi els coneixements bàsics de les característiques, components i propietats dels diferents grups d'aliments.

Continguts

En aquesta assignatura es donen coneixements sobre la composició i altres aspectes que determinen el valor nutritiu dels diversos aliments i els factors que ho condicionen.

Bioquímica (9 crèdits)

Objectius

L'objectiu general és que l'alumne adquireixi coneixements bàsics sobre els principis immediats de caràcter nutritiu, a més de conèixer el metabolisme cel·lular: les vies metabòliques i la seva organització i funció. Això permetrà descriure el metabolisme en diferents situacions fisiològiques.

Continguts

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

Bromatologia i Tecnologia dels Aliments (7 crèdits)

Objectius

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

Deontologia (4,5 crèdits)

Objectius

L'objectiu general és que l'alumne adquireixi la terminologia bàsica i els conceptes fonamentals del sistema jurídic, tenint una visió pràctica de la legislació alimentària des d'un punt de vista de seguretat i higiene dels aliments.

Continguts

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

Dietètica (6,5 crèdits)

Objectius

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

Identificar les necessitats nutricionals segons les etapes de la vida i les diverses situacions fisiològiques que s'hi puguin donar.

Continguts

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

Dietoteràpia (6 crèdits)

Objectius

L'estudiant ha de ser capaç d'elaborar un pla d'atenció nutricional en les diferents malalties i, en casos en què es presentin patologies diverses, saber fer el seguiment del malalt fins a la seva guarició o compensació.

Continguts

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

Economia i Gestió Alimentària (6 crèdits)

Objectius

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

Continguts

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

Estructura i Funció del Cos Humà (9 crèdits)

Objectius

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

Continguts

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

Fisiopatologia (7,5 crèdits)

Objectius

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

Continguts

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

Microbiologia i Toxicologia dels Aliments (12 crèdits)

Objectius

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

Continguts

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

Nutrició (8 crèdits)

Objectius

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

Continguts

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

Nutrició Aplicada (6 crèdits)

Objectius

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

Continguts

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

Nutrició Clínica (6 crèdits)

Objectius

L'objectiu general és que l'estudiant adquireixi la capacitat d'elaborar un pla d'atenció nutricional en les diferents patologies i, també, fer el seguiment del malalt fins a la seva guarició o compensació.

Continguts

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

Nutrició Comunitària i Educació Alimentario-Nutricional (6 crèdits)

Objectius

Adquirir la capacitat d'identificar i valorar els diferents problemes i necessitats en el camp de la nutrició comunitària, per després poder analitzar les intervencions comunitàries i conèixer com planificar i avaluar programes de nutrició i educació alimentario-nutricional.

Continguts

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

Patologia Nutricional i Farmacologia (7,5 crèdits)

Objectius

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

Continguts

Es faciliten els coneixements bàsics de les principals malalties i factors de risc de base nutricional, i els mecanismes d'acció dels fàrmacs i com actuen aquests en l'organisme.

Practicum (9 crèdits)

Objectius

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

Continguts

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

Qualitat i Control Alimentaris (4,5 crèdits)

Objectius

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

Continguts

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

Química Aplicada (9 crèdits)

Objectius

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

Continguts

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

Salut Pública (5,5 crèdits)

Objectius

L'objectiu general és que l'alumne aprengui, d'una banda, els conceptes bàsics de Salut Pública i d'altra banda, les seves

aplicacions en nutrició, a més de les eines metodològiques que proporciona l'epidemiologia.

Continguts

L'assignatura es divideix en tres parts. Una primera part on s'estudien els conceptes de salut i malaltia, els diferents nivells de prevenció i el paper del personal sanitari. Una segona part on s'analitzen els conceptes bàsics d'epidemiologia. A la tercera part s'apliquen els conceptes epidemiològics a la nutrició.

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

Objectius

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

Continguts

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

Tecnologia Culinària (6,5 crèdits)

Objectius

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

Continguts

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

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

Objectius

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

Continguts

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

Cultures Alimentàries (4,5 crèdits)

Objectius

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

Continguts

Aprofundiment en l'estudi de les cultures alimentàries de cara al consell dietètic adequat als creixents corrents migratoris actuals.

**Dietoteràpia en les Malalties Renals i Oncològiques
(6 crèdits)**

Objectius

Obtenir un coneixement profund de la patologia renal i del seu tractament dietètic. Saber adequar les dietes dels malalts renals

que pateixen alguna patologia subsidiària de tractament dietètic. Saber tractar de manera integrada els pacients amb procés oncològic.

Continguts

Fisiopatologia de les malalties renals. Diètes terapèutiques en aquestes patologies. Diètes per malalts renals amb patologies associades. Classificació de les neoplàsies. Atenció dietètica del malalt oncològic. Suport mental.

Nutrició Artificial (6 crèdits)

Objectius

Conèixer la teoria i la pràctica de la nutrició enteral i parenteral identificant les situacions fisiològiques dels malalts tributaris d'aquest tipus de nutrició 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.

Nutrició i Activitat Física (6 crèdits)

Objectius

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

Continguts

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



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

Objectius

Conèixer les necessitats nutritives durant la infància i l'adolescència. Interpretar i avaluar l'estat nutricional del nen i l'adolescent en situació de salut i de malaltia

Continguts

Nocions de creixement i desenvolupament humà i descripció de les necessitats nutricionals de la infància i l'adolescència en situació fisiològica i patològica.

Publicitat i Marketing (4,5 crèdits)

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 cada vegada més 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 agrolimentaris. Es complementarà amb exemples pràctics.

Restauració Col·lectiva (6 crèdits)

Objectius

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

Continguts

Concepte de Restauració Col·lectiva. Fases de l'organització i gestió. Anàlisi dels canals de comunicació més adients i dels sistemes de control pressupostari i de qualitat, aprofundint en el tema de gestió de compres.

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

Objectius

A partir d'un nivell bàsic de l'idioma, l'objectiu és que l'alumne llegeixi i interpreti textos en anglès basats en temes de nutrició i dietètica; escrigui amb una estructura gramatical adequada, així com que s'expressi oralment amb fluïdesa.

Continguts

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

Consum i Seguretat Alimentària (3 crèdits)

Objectius

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

Continguts

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

Informàtica en Nutrició Aplicada (3 crèdits)

Objectius

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

Continguts

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

Introducció a la Informàtica (3 crèdits)

Objectius

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

Continguts

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

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

Objectius

Conèixer les característiques del llenguatge científic per a ciències de l'alimentació. Conèixer i usar correctament la terminologia bàsica de l'especialitat. Saber elaborar amb criteris d'adequació i correcció documents científics. Conèixer els materials lingüístics especialitzats.

Continguts

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

HORARIS

Primer semestre

HORA	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
8:30	Bioquímica	Estructura i Funció del Cos Humà (Fisiologia)	Bioquímica	Estructura i Funció del Cos Humà (Anatomia) (Histologia)	Alimentació i Cultura (Teoria i Seminaris) (grups)
9:30					
10:30	DESCANS				
11:00	Bioquímica G.I Quim. Aplic.	Alimentació i Cultura (Teoria i Seminaris) (grups)	Bioquímica G.II Quim. Aplic.	Estructura i Funció del Cos Humà (Fisiologia) (grups)	Alimentació i Cultura (Teoria i Seminaris) (grups)
12:00	Química Aplicada		Química Aplicada		
13:00		Consum i Seguretat Alimentària (LL.E.)		Estructura i Funció del Cos Humà (Fisiologia) (grups)	Introducció a la Informàtica (LL.E.)
14:00					
15:00	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(*) <i>(Teoria i Seminaris)</i>	Nutrició Aplicada	Nutrició	Fisiopatologia (*) <i>G.I / G. II</i>
9:30					
10:30	DESCANS				
11:00	Fisiopatologia	Aliments	Fisiopatologia	Aliments	Fisiopatologia (*) <i>G.II / G. I</i>
12:00					
13:00	Llenguatge Científ. Ap. Ciènc. Un. (LL.E.) (LL.E.) Informàtica en Nutrició Aplicada	Nutrició Aplicada (*) <i>G. I</i>	Nutrició Aplicada (*) <i>G. II</i>	Nutrició Aplicada	Anglès aplicat Ciències Nutrició (LL.E.)
14:00					
14:30					
15:00	Pràctiques(*): <ul style="list-style-type: none"> • Aliments (4 sessions de 2,5 h.) + 2 visites (**) 				
20:30					

(*) Consultar calendari la primera setmana de classe
 (**) Horari a concretar

Tercer semestre

HORA	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
8:30	Nutrició i Activitat Ffsica (optativa)	Dietètica	Patologia Nutricional i Farmacologia (Patologia)	<i>G. I</i>	Tecnologia Culinària
9:30				<i>G. II</i>	
10:30	DESCANS				
11:00	<i>Dietètica G. I</i>	Microbiologia i Toxicologia Alimentària (Toxicolog.)	Patologia Nutricional i Farmacologia (Farmacol.)	Microbiologia i Toxicologia Alimentària (Toxicolog.)	<i>Patolog. Nutr. G. I</i>
12:00	<i>G. II Tècniques Culinàries</i>				<i>Patologia Nut i Farmacol. G. II Farmacologia</i>
13:00	<i>Dietètica G. II</i>	Restauració Col.l. (Opt)	Nutrició i Activitat Ffsica (optativa)	Restauració Col·lectiva (optativa)	Introducció a la Informàtica (Ll.E.)
14:00	<i>G. I Tècniques Culinàries</i>	Consum i Seguretat Al. (LL.E.)			
14:30					
15:00	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.) 				
20:00					

*Consultar calendari la primera setmana de classe

Quart semestre

HORA	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
8:30	Nutrició Clínica	Salut Pública	<i>Comunicac. Escr. G.II</i>	Salut Pública	Microbiologia i Toxicologia dels Aliments
9:30			Tècniques i Mèt. Estudi		
10:30	DESCANS				
11:00	Tècniques i Mètodes d'Estudi (<i>Bioestadística</i>)	Microbiologia i Toxicologia dels Aliments	Nutrició Clínica	Microbiologia i Toxicologia dels Aliments	Cultures Alimentàries (<i>optativa</i>)
12:00					
13:00	Infància i Adol. (<i>Opt.</i>) Informàtica Nut.A. (<i>LLE</i>)	Alimentació i Qualitat Vida Procés Envel·liment (<i>optativa</i>)	<i>Comunicació Escrita G.I</i>	Nutrició i Alimentació durant la Infància l'Adolesc. (<i>optativa</i>)	Anglès Aplicat Ciències Nut. (<i>LL.E.</i>) Envel·liment (<i>optativa</i>)
14:00	Llenguatge Cient. (<i>LLE</i>)		Tècniques i Mèt. Estudi		
14:30			<i>G. II Idioma</i>		
15:00	Pràctiques(*): <ul style="list-style-type: none"> • Tècniques i Mètodes d'Estudi "Protocol de Recerca" (*): Tots els dimarts de 15:30 a 17:30 h. • 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.) 				
20:30					

*Les cinc primeres setmanes

Cinquè semestre

HORA	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
8:30	Dietoteràpia	Economia i Gestió Alimentària	Dietoteràpia Malalties Renals i Oncològic. <i>(optativa)</i>	Nutrició Artificial <i>(optativa)</i>	Economia i Gestió Alimentària <i>(Teoria i Seminaris)</i>
9:30					
10:30	DESCANS				
11:00	Dietoteràpia	Bromatologia i Tecnologia Aliments	Dietoteràpia	Bromatologia i Tecn. Aliments	Dietoteràpia Malalties Renals i Oncològiques <i>(optativa)</i>
12:00				<i>G. I</i>	
13:00	Nutrició Artificial <i>(optativa)</i>	Bromatologia i Tecnologia Aliments	Publicitat i Marketing <i>(optativa)</i>	Bromatologia i Tecn. Aliments	Publicitat i Marketing <i>(optativa)</i>
13:30				<i>G. II</i>	
14:00					
14:30					
15:00	Pràctiques: <ul style="list-style-type: none"> • Dietoteràpia (simulació) (2 sessions de 2h.) • Economia i Gestió (tallers) (8 sessions de 15:30 a 17 h.) 				
17:30					

Sisè semestre

HORA	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
8:30	Qualitat i Control Alimentaris	Nutrició Comunitària i Educació Alimentario -Nutricional (*) <i>Seminari</i>			
9:30					
10:30	DESCANS				
11:00	Nutrició Comunitària i Educació Alimentario -Nutricional	Nutrició Comunitària i Educació Alimentario -Nutricional (*) <i>Seminari</i>			
12:00					
13:00	Deontologia				
14:00					
15:00	Qualitat i Control Alimentaris (**)	<ul style="list-style-type: none"> • Pràctiques: Qualitat i Control (7 sessions de 2,5 h. de dilluns a divendres) • Pràctiques Externes: Practicum (240 h. de dimarts a divendres) 			
17:00					
20:30					

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

CALENDARI D'EXÀMENS

Primer, Tercer i Cinquè Semestre

Assignatura	Semestre	1a Convocatòria	2a Convocatòria
Alimentació i Cultura	1r.	16/01/02	3/07/02
Bioquímica	1r.	8/01/02	1/07/02
Bromatologia i Tecnologia Aliments	5è.	10/01/02	2/07/02
Consum i Seguretat Alimentària	1r.-3è.-5è.	24/01/02	2/07/02
Dietètica	3è.	9/01/02	26/06/02
Dietoteràpia	5è.	15/01/02	28/06/02
Dietoteràpia de Malalties Ren. i Onc.	5è.	25/01/02	1/07/02
Economia i Gestió Alimentària	5è.	18/01/02	5/07/02
Estructura i Funció del Cos Humà	1r.	21/01/02	27/06/02
Introducció a la Informàtica	1r.-3è.-5è.	23/01/02	3/07/02
Nutrició Artificial	5è.	23/01/02	27/06/02
Nutrició i Activitat Física	3è.-5è.	24/01/02	4/07/02
Patologia Nutricional i Farmacologia	3è.	14/01/02	28/06/02
Publicitat i Màrqueting	3è.-5è.	21/01/02	5/07/02
Química Aplicada	1r.	11/01/02	25/06/02
Restauració Col·lectiva	3è.-5è.	22/01/02	25/06/02
Tecnologia Culinària	3è.	17/01/02	4/07/02

Segon, Quart i Sisè Semestre

Assignatura	Semestre	1a Convocatòria	2a Convocatòria
Alimentació i Qualitat Vida pr. Env.	4t.	21/06/02	5/09/02
Aliments	2n.	7/06/02	5/09/02
Anglès aplicat a les Ciències de Nut.	2n.- 4t.- 6è.	28/06/02	5/09/02
Cultures Alimentàries	2n.- 4t.- 6è.	27/06/02	4/09/02
Deontologia	6è.	6/06/02	4/09/02
Fisiopatologia	2n.	4/06/02	4/09/02
Informàtica en Nutrició Aplicada	2n.- 4t.- 6è	20/06/02	2/09/02
Llenguatge Científic per a Ciènc.Al.	2n.- 4t.- 6è.	25/06/02	5/09/02
Microbiologia i Toxicologia Alim.	Anual	13/06/02	2/09/02
Nutrició	2n.	17/06/02	3/09/02
Nutrició Aplicada	2n.	12/06/02	2/09/02
Nutrició Clínica	4t.	10/06/02	4/09/02
Nutrició Comunitària i Educac.A.N.	6è.	11/06/02	3/09/02
Nutrició i Alimentació Inf.i Adolesc.	4t.	26/06/02	3/09/02
Practicum	6è.	19 i 20/06/02	6/09/02
Qualitat i Control Alimentaris	6è.	14/06/02	2/09/02
Salut Pública	4t.	18/06/02	3/09/02
Tècniques i Mètodes d'Est. N. Apl.	4t.	5/06/02	5/09/02

PART I		PART II	
Year	Value	Year	Value
1900	100	1900	100
1901	105	1901	105
1902	110	1902	110
1903	115	1903	115
1904	120	1904	120
1905	125	1905	125
1906	130	1906	130
1907	135	1907	135
1908	140	1908	140
1909	145	1909	145
1910	150	1910	150
1911	155	1911	155
1912	160	1912	160
1913	165	1913	165
1914	170	1914	170
1915	175	1915	175
1916	180	1916	180
1917	185	1917	185
1918	190	1918	190
1919	195	1919	195
1920	200	1920	200
1921	205	1921	205
1922	210	1922	210
1923	215	1923	215
1924	220	1924	220
1925	225	1925	225
1926	230	1926	230
1927	235	1927	235
1928	240	1928	240
1929	245	1929	245
1930	250	1930	250
1931	255	1931	255
1932	260	1932	260
1933	265	1933	265
1934	270	1934	270
1935	275	1935	275
1936	280	1936	280
1937	285	1937	285
1938	290	1938	290
1939	295	1939	295
1940	300	1940	300
1941	305	1941	305
1942	310	1942	310
1943	315	1943	315
1944	320	1944	320
1945	325	1945	325
1946	330	1946	330
1947	335	1947	335
1948	340	1948	340
1949	345	1949	345
1950	350	1950	350
1951	355	1951	355
1952	360	1952	360
1953	365	1953	365
1954	370	1954	370
1955	375	1955	375
1956	380	1956	380
1957	385	1957	385
1958	390	1958	390
1959	395	1959	395
1960	400	1960	400
1961	405	1961	405
1962	410	1962	410
1963	415	1963	415
1964	420	1964	420
1965	425	1965	425
1966	430	1966	430
1967	435	1967	435
1968	440	1968	440
1969	445	1969	445
1970	450	1970	450
1971	455	1971	455
1972	460	1972	460
1973	465	1973	465
1974	470	1974	470
1975	475	1975	475
1976	480	1976	480
1977	485	1977	485
1978	490	1978	490
1979	495	1979	495
1980	500	1980	500
1981	505	1981	505
1982	510	1982	510
1983	515	1983	515
1984	520	1984	520
1985	525	1985	525
1986	530	1986	530
1987	535	1987	535
1988	540	1988	540
1989	545	1989	545
1990	550	1990	550
1991	555	1991	555
1992	560	1992	560
1993	565	1993	565
1994	570	1994	570
1995	575	1995	575
1996	580	1996	580
1997	585	1997	585
1998	590	1998	590
1999	595	1999	595
2000	600	2000	600
2001	605	2001	605
2002	610	2002	610
2003	615	2003	615
2004	620	2004	620
2005	625	2005	625
2006	630	2006	630
2007	635	2007	635
2008	640	2008	640
2009	645	2009	645
2010	650	2010	650
2011	655	2011	655
2012	660	2012	660
2013	665	2013	665
2014	670	2014	670
2015	675	2015	675
2016	680	2016	680
2017	685	2017	685
2018	690	2018	690
2019	695	2019	695
2020	700	2020	700
2021	705	2021	705
2022	710	2022	710
2023	715	2023	715
2024	720	2024	720
2025	725	2025	725
2026	730	2026	730
2027	735	2027	735
2028	740	2028	740
2029	745	2029	745
2030	750	2030	750

GRADUAT EN DIETÈTICA I ALIMENTACIÓ HUMANA

PLA D'ESTUDIS

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

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

ITINERARI CURRICULAR

Primer semestre

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

Quart semestre

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

Segon semestre

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

Cinquè semestre

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

Tercer semestre

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

Sisè semestre

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

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
2000-01	Convocatòria d'exàmens	Convocatòria d'exàmens	Docència
2001-02	EXTINGIT	Convocatòria d'exàmens	Convocatòria d'exàmens
2002-03	EXTINGIT	EXTINGIT	Convocatòria d'exàmens
2003-04	EXTINGIT	EXTINGIT	EXTINGIT

*Si en qualsevol moment del calendari acordat es dóna 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 PERMANÈNCIA

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

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

PREREQUISITS

El Pla d'Estudis preveu els prerequisits següents:

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

Per poder-se matricular d'assignatures de 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 exigit és el que permet la comprensió correcta de textos científic-tècnics i una bona comunicació oral i escrita (nivell *Erasmus*).

CALENDARI D'EXÀMENS

Tercer i Cinquè Semestre

Assignatura	Semestre	1a Convocatòria	2a Convocatòria
Bromatologia General	5è.	10/01/02	2/07/02
Dietètica I	3è.	9/01/02	26/06/02
Dietoteràpia II	5è.	15/01/02	28/06/02
Higiene Alimentària	5è.	22/01/02	28/06/02
Patologia Nutricional	3è.	14/01/02	28/06/02
Psicol., Sociol. i Antrop. de l'Alim.	3è.	16/01/02	3/07/02
Salut Pública	3è.	21/01/02	27/06/02
Tècniques Culinàries	5è.	17/01/02	4/07/02
Toxicologia Alimentària	5è.	24/01/02	13/06/02

Quart i Sisè Semestre

Assignatura	Semestre	1ª Convocatòria	2ª Convocatòria
Bromatologia Descriptiva	4t.	7/06/02	5/09/02
Dietètica II	4t.	12/06/02	2/09/02
Dietoteràpia I	4t.	10/06/02	4/09/02
Farmacologia	4t.	20/06/02	5/09/02
Legislació Alimentària	6è.	6/06/02	4/09/02
Nutrició Comunitària	6è.	11/06/02	3/09/02
Organització Serveis d'Alimentació	6è.	13/06/02	4/09/02
Projecte	6è.	19/06/02	6/09/02

NORMATIVA ACADÈMICA

CONVALIDACIONS

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

Les assignatures convalidades es consideraran superades a tots els efectes i, per tant, no susceptibles d'examen. A l'expedient no hi ha qualificació per assignatura convalidada. En el cas de la ponderació de les qualificacions, quan es tracti d'assignatures convalidades, aquestes tindran una equivalència numèrica d'1 (aprovat).

Procediment de les convalidacions

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

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

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

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

EXÀMENS

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

- Plans docents de les assignatures
- Sistemes d'avaluació i qualificació
- Informació sobre les proves i els exàmens
- Revisió de proves i exàmens
- Recursos

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

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

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

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

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

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

Les qualificacions dels exàmens s'han de fer públiques com a màxim 15 dies naturals després de la seva realització. El Consell d'estudis pot establir altres terminis.

Juntament amb el resultat dels exàmens, el professor ha de fer públic l'horari, el lloc i la data en què se'n farà la revisió. No es pot tancar el període de sol·licitud de revisió d'exàmens fins a 3 dies hàbils després de la publicació de les qualificacions. Les revisions s'han de fer, com a màxim, dintre dels 10 dies següents a la publicació de les qualificacions.

PONDERACIÓ D'EXPEDIENTS

Aplicant el que indica l'article 1, apartat 13, del RD1267/94, s'estableix la següent taula d'equivalències pel càlcul de la qualificació ponderada dels expedients acadèmics dels alumnes dels plans d'estudis de la UB.

Aprovat: 1

Notable: 2

Excel·lent: 3

Matrícula d'honor: 4

Les assignatures convalidades tindran una equivalència d'1. Les adaptades tindran la qualificació de l'expedient del centre de procedència. Les reconegudes sense qualificació no es tindran en compte a efectes de ponderació.

PREMI EXTRAORDINARI

La convocatòria de Premi Extraordinari s'obrirà abans del dia 30 de novembre de cada any i hi podran 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 2001-2002, hagin obtingut un mínim de 3 punts en la ponderació de l'expedient acadèmic.

ACCESSOS A LLICENCIATURES

Tal i com figura a la *Guia de l'ensenyament Superior 2001-2002*, publicada per la Generalitat de Catalunya, el títol oficial de Diplomant en Nutrició Humana i Dietètica, dóna 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

ASSEGURANÇA ESCOLAR

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

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

Les garanties de les pòlisses tenen efecte des del 15 de setembre de 2001 fins al 14 de setembre de 2002.

SERVEIS DEL CENTRE

RECEPCIÓ

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

- De dilluns a dijous: de 8 a 18 hores
- Divendres: de 9 a 14,30 hores
- Durant el mes de juliol: de 8 a 15 hores

ADMINISTRACIÓ

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

- De dilluns a dijous: de 8 a 18 hores
- Divendres: de 9 a 14,30 hores
- Durant el mes de juliol: de 8 a 15 hores

BIBLIOTECA

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

Horari:

- De dilluns a dijous: de 9 a 13:30 hores i de 14:30 a 18 hores
- Divendres: de 9 a 14,30 hores
- Durant el mes de juliol: de 8 a 15 hores
- Durant els períodes de Nadal i Setmana Santa l'horari podrà ser diferent

La biblioteca romandrà tancada per vacances 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 culinaris, porcions de consum habituals, receptes i formulacions, etc... Les bases de dades generades estan destinades tant a ús intern del CESNID (assessoria i docència) com a la seva utilització externa mitjançant contractes específics.

CLÍNICA DIETÈTICA

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

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

SERVEI DE REPROGRAFIA

L'horari d'atenció al públic és de dilluns a divendres, de 9.30 a 14 hores.

Està prevista la instal·lació d'una fotocopiadora d'autoservei.

SERVEI DE GUIXETES

Les guixetes existents estan a disposició dels alumnes de setembre-2001 a juny-2002. El seu ús és gratuït.

La sol·licitud de guixetes es farà a recepció i caldrà dipositar 2.000,-Ptes. (12 euros) que s'abonaran quan es retorni la clau en finalitzar el mes de juny de 2002. La no devolució de la clau comportarà la pèrdua del dipòsit i dels objectes dipositats a la guixeta.

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 durant els següents períodes de docència:

- Del 17 de setembre al 21 de desembre de 2001, ambdós inclosos
- Del 11 de febrer al 22 de març de 2002, ambdós inclosos
- Del 3 d'abril al 31 de maig de 2002, ambdós inclosos

PÀRKING

El Recinte Torribera compta amb places d'aparcament degudament senyalitzades. La Diputació de Barcelona va aprovar el 26 de novembre de 1998 les següents tarifes pel pagament d'aquest servei que s'ha de contractar a l'Administració del Recinte:

- Abonaments mensuals per vehicles de quatre rodes: 1.500 ptes.
- Abonament anual per vehicles de quatre rodes: 12.000 ptes.
- Abonaments mensuals per motocicletes: 750 ptes.
- Abonament anual per motocicletes: 6.000 ptes.

Oferta del CESNID

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

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

Cada abonament serà incrementat amb 500 PTA (3 Euros), en concepte de manteniment de targeta d'accés, que es retornaran en el moment de la seva devolució, en finalitzar el període contractat.

És preceptiu aparcar als llocs assenyalats. En cas de no fer-ho els Serveis de Seguretat del Recinte podran sancionar o retirar els vehicles.

INFORMACIONS PRÀCTIQUES

ADREÇA

Recinte Torribera; 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 el mes de juliol: de 8 a 15 hores
- Durant els períodes de Nadal i Setmana Santa l'horari podrà ser diferent
- Durant el mes d'agost el Centre estarà tancat 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



Com podeu arribar al Centre de Nutrició i Dietètica



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

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
Pàg. web <http://www.cesnid.es>