

# Guia de l'Estudiant

# 05-06



Centre  
d'Ensenyament  
Superior de  
Nutrició i Dietètica

Centre adscrit a la



UNIVERSITAT DE BARCELONA



06 NOV. 2018



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

Centre adscrit a la



UNIVERSITAT DE BARCELONA



# **GUIA DE L'ESTUDIANT**

**Curs 2005 - 2006**



# ÍNDEX

PRESENTACIÓ .....	3
LA FUNDACIÓ CESNID .....	5
EL CENTRE D'ENSENYAMENT SUPERIOR DE NUTRICIÓ I DIETÈTICA .....	6
• Organigrama de representació i gestió .....	7
• Òrgans de Govern .....	8
• Comissions .....	11
• Personal .....	14
CALENDARI ACADÈMIC.....	16
DIPLOMAT EN NUTRICIÓ HUMANA I DIETÈTICA	
• Objectius .....	17
• Configuració de l'Ensenyament .....	18
• Pla d'Estudis .....	19
• Itinerari curricular recomanat .....	21
• Matrícula, Prerequisits i Permanència .....	22
• Recomanacions .....	23
• Programació de Pràctiques .....	24
• Assignatures troncal i obligatòries .....	25
• Assignatures optatives .....	37
• Assignatura de lliure elecció .....	42
• Horaris .....	43
• Calendari d'Exàmens .....	49
NORMATIVA ACADÈMICA	
• Convalidacions .....	50
• Exàmens .....	50
• Programes de mobilitat .....	52
• Ponderació d'expedients .....	53
• Accessos a llicenciatures .....	53
ASSEGURANÇA ESCOLAR .....	54

## PREMIS

- Premi Extraordinari de Diplomatura ..... 54
- Premi Literari Sant Jordi ..... 54
- Premi d'Excel·lència Lingüística ..... 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
- Servei d'Esports ..... 59
- Bar-restaurant ..... 59
- Associació d'estudiants ..... 59
- Borsa de Treball ..... 59
- Autobús del Centre ..... 60
- Pàrking ..... 60

## INFORMACIONS PRÀCTIQUES

- Dades de contacte ..... 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), juntament amb el Patronat de la Fundació, ens plau donar la benvinguda als estudiants que han escollit una carrera que té, com a principal objectiu, tenir cura de l'alimentació de les persones, els grups i la comunitat, tant en situació de salut com de malaltia, tot respectant els seus gustos, costums, creences i possibilitats, en el marc d'un estil de vida saludable. Aquests alumnes inicien aquest curs 2005-2006 els estudis que permetran l'obtenció del títol oficial homologat a tot l'estat espanyol de **Diplomat en Nutrició Humana i Dietètica** i que s'afegeixen als que van iniciar l'ensenyament en cursos anteriors.

Els continguts que configuren la docència teòrica i pràctica de l'ensenyament, tenen l'objectiu de desenvolupar en l'estudiant l'adquisició de coneixements a més de les habilitats i actituds necessàries per què sigui capaç, una vegada finalitzats els seus estudis, d'actuar àmpliament en matèria de nutrició aplicada. Per això caldrà que assoleixi, per una banda, una visió completa i integrada de l'ésser humà i, per altra, una capacitació suficient per poder actuar en àmbits professionals molt diversos.

La Llei d'ordenació de les Professions Sanitàries (44/2003, de 21 de novembre, BOE 22/11/2003) defineix el dietista-nutricionista com el **Diplomat en Nutrició Humana i Dietètica** que desenvolupa activitats orientades a l'alimentació de la persona o grups adequada a les necessitats fisiològiques i patològiques, d'acord amb els criteris de promoció de la salut, prevenció de la malaltia i tractament dietètic-nutricional.

El Pla d'Estudis de la Diplomatura està dissenyat de forma seqüencial per tal d'aconseguir un ensenyament lògic, coherent i equilibrat, evitant al màxim les repeticions. D'aquesta manera es pretén facilitar l'aprenentatge i afavorir l'adquisició, per part de l'alumne, d'una visió global i el més propera possible a la realitat professional i a les demandes actuals dels diferents sectors (Salut, Restauració col·lectiva i social, Indústria Agroalimentària, Centres Esportius, Serveis i Assessoria, etc.).

Tots aquests sectors es troben en evolució constant, fruit de les demandes socials i dels nous coneixements i aplicacions de les Ciències de la Nutrició i dels Aliments.

Som conscients de la complexitat dels plans d'estudis actuals, de les dificultats que troba l'alumne per orientar-se, sobretot en iniciar els seus estudis universitaris. Per aquest motiu s'ha preparat aquesta guia que té com a finalitat informar dels aspectes de funcionament i d'organització de que disposa el CESNID per aquest curs 2005-2006.

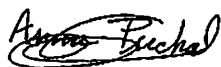
Esperem que aquesta guia sigui útil a l'estudiant i que l'ajudi a aconseguir l'objectiu primordial que, tant el professorat com el personal del CESNID ens hem plantejat, que és aconseguir una formació de pregrau de qualitat capaç de convertir els alumnes en persones preparades i responsables, alhora 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 cycle que amplii i/o complementin els coneixements de base.

D'altra banda, cal esmentar que el Centre necessita dels suggeriments i aportacions positives dels alumnes, i una de les millors vies per recollir-les és formar part del Consell Docent, la Junta del Centre i altres Comissions que estan establertes. Us demanem molt especialment que hi participeu. És important que l'opinió de l'estudiant se senti en tots aquests òrgans en els que hi tenen cabuda.

Finalment només ens resta desitjar-vos una estada profitosa a la Universitat i oferir-vos tot l'ajut que us calgui per aconseguir-ho. Per això us saludem tant als estudiants de nou accés com els de cursos anteriors i us desitgem en nom de tot el professorat i el personal d'administració i serveis un any acadèmic satisfactori. Restem a la vostra disposició per ajudar-vos a aconseguir-ho.



Pilar Cervera  
Directora



Anna Puchal  
Cap d'Estudis

Santa Coloma de Gramenet, Juliol de 2005

## 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. Els seus estatuts contemplen també el foment de la formació teòrica i pràctica en matèria de nutrició aplicada, així com en la prestació de serveis d'organització, assessorament, estudis i consulta en l'àmbit de l'alimentació, la nutrició i la dietètica.

### **Formen el Patronat de la Fundació:**

- Excm. i Mgfc. Rector de la Universitat de Barcelona (UB)
- Agència Catalana del Consum (ACC)
- Agrupació Mútua del Comerç i de la Indústria
- Ajuntament de Santa Coloma de Gramenet
- Asociación Española de Dietistas-Nutricionistas (AED-N)
- Asociación Española de Fabricantes de Preparados Alimenticios Especiales, Dietéticos y Plantas Medicinales (AFEPADI)
- Associació Catalana d'Empreses de Restauració Col·lectiva (ACERCO)
- Associació d'Indústries d'Alimentació i de Begudes de Catalunya (AIABECA)
- Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca de la Generalitat de Catalunya
- Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya
- Grup Gallina Blanca
- Institut Nacional d'Educació Física de Catalunya (INEFC)
- Unió Catalana d'Hospitals (UCH)

## EL CENTRE D'ENSENYAMENT SUPERIOR DE NUTRICIÓ I DIETÈTICA

El *Centre d'Ensenyament Superior de Nutrició i Dietètica (CESNID)* és un centre docent adscrit a la Universitat de Barcelona (UB), que té com a objectiu principal impartir l'ensenyament universitari oficial de Nutrició Humana i Dietètica, com a titulació de la UB amb l'autorització del Departament d'Universitats, Recerca i Societat de la Informació (DURSI) de la Generalitat de Catalunya. N'ostenta la titularitat jurídica la *FUNDACIÓ PRIVADA CENTRE D'ENSENYAMENT SUPERIOR DE NUTRICIÓ I DIETÈTICA*, constituïda davant notari el 22/06/1993.

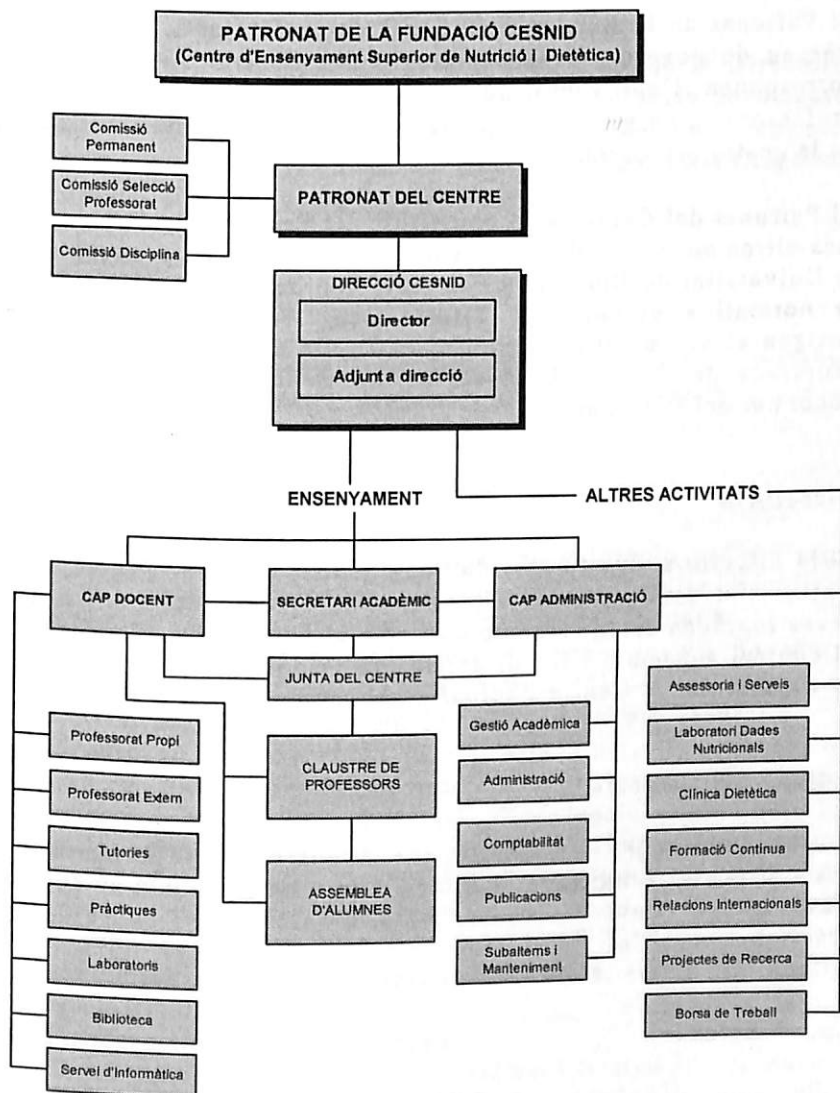
Inicialment, la Junta de Govern de la UB aprovà en la sessió del 12/07/1993 l'adscripció del CESNID, per impartir l'Ensenyament de Graduat en Dietètica i Alimentació Humana, en qualitat de títol propi. El 20/03/1998 el Consell de Ministres va aprovar el Real Decret 433/98 (BOE núm. 90 de 15/04/1998) 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, per tot l'Estat espanyol, pel Ministeri d'Educació i Ciència (MEC).

El Centre es regeix, actualment, 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.
- Estatut de la Universitat de Barcelona aprovat el 8/10/2003 (DOGC núm. 3.993 de 22/10/2003).
- Conveni d'Adscripció i Col·laboració acadèmica subscrit entre la Universitat de Barcelona i el titular del Centre, signat el 23/12/1998, amb el corresponent Reglament.



# ORGANIGRAMA DE REPRESENTACIÓ I GESTIÓ DEL CESNID



### **Patronats**

El Patronat de la Fundació CESNID és el Titular i, per tant, és l'òrgan de govern i d'administració del Centre. Així mateix li corresponen l'aprovació de les propostes de designació del professorat i, en general, totes les decisions que depassin l'àmbit de la gestió ordinària.

El Patronat del Centre està constituït pel Patronat de la Fundació més altres membres, dels quals una sisena part són proposats per la Universitat de Barcelona i la resta 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, a proposta del Director/a, un/a adjunt/a a direcció per tal de donar-li suport. Desenvolupa també tasques docents, d'assessoria i coordina les pràctiques externes.

### **Cap d'Estudis**

El/la Cap d'Estudis és nomenat/da 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 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 l'administrativa.

### **Delegat/da de la Universitat**

El rector designa el seu Delegat/da al Centre entre els membres del Patronat del Centre proposats per la Universitat. Aquest Delegat exerceix les seves funcions per delegació del Rector.

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/la Delegat/da de la UB, un professor designat pel Claustre de Professors i el/la Director/a.

### **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/a professor/a 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 CINC 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.

## **Comissió de Convalidacions i Adaptacions d'Estudis**

Constituïda com a comissió pròpia del centre el 13 d'abril de 2004, en formen part: el/la Cap d'Estudis, que la presideix, el/la

**Delegat/da de la UB, un/a professor/a de ciències bàsiques, un/a professor/a de ciències aplicades i el /la Secretari/a Acadèmic.**

### **Comissió de Recerca**

**La Junta del CESNID de 24 de novembre de 2004 va acordar crear una comissió de recerca constituïda per un President i dos professors del CESNID representatius de les diferents àrees que constitueix la carrera.**

**El gener de 2005 es va constituir el Grup de Recerca en Nutrició Aplicada (GRNA) que està format pels investigadors i professors del CESNID. El GRNA s'integrarà com grup col·laborador en l'Institut de Recerca en Nutrició i Seguretat Alimentària (INSA) de la UB, creat el mes de maig de 2005.**



## PERSONAL

### **DIRECCIÓ:**

**Directora:** Pilar CERVERA\*  
**Adjunta a Direcció:** Laura PADRÓ\*

### **EQUIP DOCENT:**

**Cap d'Estudis:** Anna PUCHAL\*  
**Secretària acadèmica:** Imma PALMA\*  
**Professors:** Montserrat ILLÁN  
M<sup>a</sup> Antonia LIZARRAGA  
Joy NGO  
Rita RIGOLFAS  
Xavier TORRADO  
**Professors ajudants:** Esther BLANCO  
Alicia COSTA

**Delegat del rector de la UB al CESNID:** Josep BOATELLA

\*Aquests càrrecs acaben el seu mandat el Desembre de 2005.

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

- L'equip docent del CESNID
- Professors de diversos Departaments de la Universitat de Barcelona:
  - Anatomia i Embriologia Humana
  - Ciències Fisiològiques II
  - Físicoquímica
  - Infermeria Fonamental i Mèdicoquirúrgica
  - Nutrició i Bromatologia
  - Patologia i Terapèutica Experimental
  - Psicologia Bàsica
  - Salut Pública
- Professors procedents d'Institucions sanitàries i d'Empreses del sector agroalimentari



## **INVESTIGADORS:**

**Coordinador del  
Laboratori de Dades  
Nutricionals (LDN):  
Ajudants de Recerca:**

Andreu FARRAN  
Raimon MILÀ  
Eduard BALADIA

## **ADMINISTRACIÓ I SERVEIS:**

**Cap d'Administració i  
Publicacions:  
Assessoria i Serveis:  
Secretaria de Direcció:  
Secretaria de Docència:  
Secretaria d'Administració:  
Responsable d'Informàtica:  
Biblioteca:  
Recepció:  
Manteniment:**

Magda REIXACH  
Maria MANERA  
Cristina GARCÍA  
Pruvi CANELA  
Mercè BARRO  
David CANTÓS  
Montse VIOZQUEZ  
Maria MORROS  
José MARTÍNEZ

## **BECARIS DE COL·LABORACIÓ UB:**

**Aula d'Informàtica (1)  
Biblioteca (1)  
Laboratoris (1)**

## CALENDARI ACADÈMIC

**Inici de classes:** 14.09.2005

**Inauguració oficial del curs:** 17.10.2005

### Calendari de docència

Docència de 1r semestre: 14.09.2005 al 22.12.2005

Docència de 2n semestre: 06.02.2006 al 31.05.2006 ✓

### Calendari d'exàmens

1<sup>a</sup> convocatòria de 1r semestre 09.01.2006 al 27.01.2006

1<sup>a</sup> convocatòria de 2n semestre 06.06.2006 al 23.06.2006

2<sup>a</sup> convocatòria de 1r semestre 13.06.2006 al 30.06.2006

2<sup>a</sup> convocatòria de 2n semestre 01.09.2006 al 08.09.2006

### Calendari de vacances

Nadal 23.12.2005 al 08.01.2006

Setmana Santa 10.04.2006 al 17.04.2006

### Dies festius

23 de setembre de 2005 (Festa local)

12 d'octubre de 2005

17 d'octubre de 2005 (Dia Mundial de l'Alimentació / Festa institucional)

31 d'octubre de 2005

1 de novembre de 2005

5 de desembre de 2005

6 de desembre de 2005

8 de desembre de 2005

1 de maig de 2006

5 de juny de 2006 (Festa local)

11 de setembre de 2006

## DIPLOMAT EN NUTRICIÓ HUMANA I DIETÈTICA

El 20/03/1998 el Consell de Ministres va aprovar el Real Decret 433/98 (BOE 15.04.1998) que crea el títol universitari oficial de **Diplomat en Nutrició Humana i Dietètica**, que va permetre la implantació del títol homologat pel Ministeri d'Educació i Cultura el curs 1999-2000.

Prèviament existia el títol propi de *Graduat en Dietètica i Alimentació Humana* que es començà a impartir el curs 1993-1994 i que en el present curs 2003-2004 queda extingit, d'acord amb el conveni d'adscripció i col·laboració acadèmica entre la UB i el CESNID de 23/12/1998.

### OBJECTIUS

Proporcionar una formació de caire multidisciplinària en Nutrició Humana i Dietètica, ja que, en la seva pràctica quotidiana, el dietista ha de contribuir a la salut dels individus i de les col·lectivitats. En conseqüència, caldrà proporcionar no solament coneixements científics en nutrició i ciències dels aliments, sinó també en matèria de relacions humanes i de gestió de recursos per tal de desenvolupar les actituds i les aptituds necessàries per ser capaç d'actuar àmpliament en els àmbits relacionats amb la Nutrició Aplicada.

El Pla d'estudis de l'ensenyament inclou formació en ciències bàsiques, nutrició i dietètica, salut pública i educació alimentària-nutricional, patologia nutricional, dietoteràpia, organització i gestió, idiomes i altres matèries complementàries.

L'any 1986, el Consell d'Europa va elaborar un informe en què es defineix la professió de dietista. El febrer de 2003 es va publicar el document de consens *Perfil de las competencias del titulado en Nutrición Humana y Dietética* elaborat per representants de les universitats espanyoles que imparteixen la titulació i la Asociación Española de Dietistas-Nutricionistas (AED-N). Ambdós documents descriuen els principals àmbits en

els quals poden desenvolupar les seves funcions els dietistes-nutricionistes:

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

### CONFIGURACIÓ DE L'ENSENYAMENT

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

## PLA D'ESTUDIS

La Diplomatura s'estructura en assignatures troncal, obligatòries, optatives i crèdits de lliure elecció.

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

Matèries Troncals	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 caràcter obligatori per a l'alumne.

Matèries obligatòries UB	Assignatures	Total crèdits	Teoria	Pràctiques
- Tècniques i Mètodes d'Estudi de Nutrició Aplicada	-Tècniques i Mètodes d'Estudi de Nutrició Aplicada	7,5	3	4,5
- Patologia Nutricional i Farmacologia	-Patologia Nutricional i Farmacologia	7,5	4,5	3
- Nutrició Comunitària i Educació Alimentària-Nutricional	-Nutrició Comunitària i Educació Alimentària-Nutricional	6	3	3
- Practicum	-Practicum	9	0	9

- Les assignatures optatives són aquelles que l'alumne tria dintre del mateix pla d'estudis, d'una oferta que se li presenta anualment. El pla d'estudis determina que l'alumne ha de cursar 18 crèdits corresponents a aquestes assignatures.

Oferta d'Assignatures Optatives	Semestre recomanat	Total crèdits	Teoria	Pràctiques
- Consell Dietètic	5è	6	3	3
- Cultures Alimentàries	3r, 5è	6	4	2
- Nutrició Artificial	5è	6	4	2
- Nutrició en Situacions d'Emergència i Ajuda Alimentària	3r, 5è	6	4	2
- Nutrició i Activitat Física	3r, 5è	6	5	1
- Nutrició i Alimentació durant la Infància i l'Adolescència	4t, 6è	6	4,5	1,5
- Nutrició i Alimentació en el Procés d'Envel·liment	4t, 6è	6	4	2
- Restauració Col·lectiva	3r, 5è	6	3	3

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

L'oferta, tant d'assignatures com d'activitats, que es puguin reconèixer com a lliure elecció es fa pública semestralment de forma anticipada, d'acord amb els terminis i procediment establerts per la Comissió Acadèmica de la Junta de Govern

de la UB. L'oferta general de crèdits de lliure elecció està permanentment actualitzada a l'adreça d'Internet [www.ub.es/acad/lliure](http://www.ub.es/acad/lliure).

S'estableixen tres períodes per a la formalització del reconeixement de crèdits durant els mesos de febrer, juny i setembre.

Oferta d'Assignatura de Lliure Elecció CESNID	Semestre recomanat	Total crèdits	Teoria	Pràctiques
- Anglès Aplicat a les Ciències de la Nutrició	1r, 3r, 5è	3	2	1

L'expedient amb les notes de les diferents assignatures es poden consultar a la web del CESNID [www.cesnid.es/secreacad](http://www.cesnid.es/secreacad).

### ITINERARI CURRICULAR RECOMANAT (6 semestres)

#### Primer semestre

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

#### Segon semestre

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

#### Tercer semestre

Dietètica (6,5 cr.)  
Patologia Nutricional i Farmacologia (7,5 cr.)  
Microbiologia i Toxicologia dels Aliments  
(12 cr.: assignatura anual)  
Tecnologia Culinària (6,5 cr.)  
Assignatures optatives

#### Quart semestre

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

#### Cinquè semestre

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

#### Sisè semestre

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

## Matrícula

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

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

La matrícula té caràcter semestral. El primer període de docència (1r, 3r i 5è semestre) es matricula els mesos de juliol (alumnes de nou accés en la preferència) i setembre (resta d'alumnes de nou accés i d'alumnes que continuen amb els estudis). El segon període de docència es matricula el mes de febrer.

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

## Prerequisits

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



## Permanència

En el curs acadèmic 2004-2005 no serà exigint en cap cas el nombre mínim de crèdits que estableix l'actual règim de permanència i, en conseqüència, els estudiants podran accedir, automàticament i sense cap restricció derivada de la normativa de permanència, a la matrícula del curs 2005-2006.

En tant no s'implanta un nou règim de permanència adaptada a la nova estructura dels ensenyaments en relació a l'espai europeu d'educació superior, continua vigent pel curs 2005-2006 l'actual normativa de permanència, que s'aplicarà als estudiants sense tenir en compte, en cap cas i a aquests sols efectes, la seva situació anterior. Els crèdits superats li serviran a l'estudiant per computar els crèdits a superar el curs 2005-2006.

La normativa de permanència actual és la següent:

El primer any acadèmic l'estudiant ha d'haver superat un mínim de 9 crèdits corresponents a assignatures obligatòries. En cas contrari, l'estudiant no podrà continuar aquests estudis.

A partir del segon any acadèmic, l'estudiant ha de superar el nombre de crèdits acumulats (corresponents a qualsevol tipus d'assignatura, és a dir, obligatòria, optativa i de lliure elecció) que resulti de sumar 9 al resultat de dividir el nombre total de crèdits (NC) de què s'ha matriculat a partir del segon any, mínim de 45 crèdits per a les diplomatures, pel factor de repetició ( $FR=1,75$ ).

$$9 + \frac{NC}{FR}$$

En cas contrari, l'estudiant no podrà continuar aquests estudis.

Més informació a: <http://www.ub.es/acad/noracad/permanen.htm>

## 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:

<b>Assignatura a cursar</b>	<b>Assignatura prèvia</b>
Consell Dietètic	Nutrició Clínica
Dietètica	Nutrició Aplicada
Nutrició Artificial	Nutrició Clínica
Nutrició Clínica	Nutrició Aplicada i Dietètica
Nutrició Comunitària i Educació Alimentàrio-Nutricional	Salut Pública
Nutrició en situació d'emergència i ajuda alimentària	Dietètica i Salut Pública
Nutrició i Activitat Física	Nutrició
Nutrició i Alimentació durant la Infància i l'Adolescència	Dietètica
Nutrició i Alimentació en el Procés d'Envel·liment	Dietètica
Restauració Col·lectiva	Nutrició Aplicada

## PROGRAMACIÓ DE PRÀCTIQUES

L'assistència a les pràctiques és obligatòria.

Les pràctiques de laboratori es realitzen normalment en horari de tarda, majoritàriament als laboratoris del propi Centre. El calendari 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 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 (part del Practicum) es realitzen en diferents períodes i equivalen a 6 crèdits. L'alumne ha de portar, obligatòriament, pijama blanc amb el logotip del CESNID i calçat adequat.

## ALIMENTACIÓ I CULTURA(6 crèdits)

### Objectius

Adquirir els coneixements necessaris per entendre la complexitat del fet alimentari des de la vessant individual i social de les diferents cultures. Observar l'evolució de les conductes alimentàries dels individus al llarg del temps i les tendències emergents a les societats del segle XXI. Analitzar el comportament alimentari, des del punt de vista de la psicologia: perquè mengem el què mengem?

### Continguts

Matèria explicada des de tres perspectives diferents: una d'*històrica*, (35%) on es veuen les influències de les diferents cultures en la seva manera de menjar i l'evolució de la dietètica al llarg del temps; una altra d'*antropològica*, (35%) on s'explica la complexa relació entre alimentació, societat i cultura i, finalment, una *psicològica* (30%) on es donen els coneixements bàsics per entendre les diferents conductes alimentàries.

### Seminaris

Realització de treballs i exercicis pràctics

### Avaluació

<i>Història</i>	Prova escrita: 70%; Treball: 30%
<i>Antropologia</i>	Prova escrita: 50%; Treball: 50%
<i>Psicologia</i>	Prova escrita: 75%; Seminari: 25%

## ALIMENTS (7 crèdits)

### Objectius

Adquirir els coneixements bàsics de les característiques, components i propietats dels diferents grups d'aliments.

### Continguts

Composició i altres aspectes que determinen el valor nutritiu dels diversos aliments i els factors que ho condicionen. ]

### **Pràctiques**

4 pràctiques de laboratori obligatòries de 2,5 hores.

### **Avaluació**

Prova escrita: 85%; Pràctiques: 15%

## **BIOQUÍMICA (9 crèdits)**

### **Objectius**

Adquirir coneixements bàsics sobre els principis immediats de caràcter nutritiu, a més de conèixer el metabolisme cel·lular: les vies metabòliques i la seva organització i funció. Descriure el metabolisme en diferents situacions fisiològiques.

### **Continguts**

Primer s'estudien els elements estructurals dels éssers vius i les seves funcions. En segon lloc el metabolisme dels diferents elements que juguen un paper important dins de l'organisme i, finalment, es veuen les bases de la transmissió de la informació genètica.

### **Seminaris**

Aplicació de la teoria a casos pràctics.  
Comentari de diferents articles.

### **Pràctiques**

7 pràctiques de laboratori obligatòries de 2,5h.

### **Avaluació**

Prova escrita: 80%; Seminaris: 10%; Laboratori: 10%

## **BROMATOLOGIA I TECNOLOGIA DELS ALIMENTS (7 crèdits)**

### **Objectius**

Conèixer els diferents components dels aliments, les seves funcions tecnològiques, quins són els mecanismes dels processos de modificació que pateixen i saber justificar les mesures més adients per allargar la seva vida útil i garantir-ne la qualitat i la idoneïtat pel consum.

### **Continguts**

S'estudien els aspectes químics i bioquímics dels components dels aliments i les seves propietats funcionals des d'un punt de vista tecnològic.

### **Seminaris**

Seguiment, realització i presentació d'un treball en grup.

### **Avaluació**

Prova escrita: 80%; Treball: 20%

## **DEONTOLOGIA (4,5 crèdits)**

### **Objectius**

Adquirir la terminologia bàsica i els conceptes fonamentals del sistema jurídic, tenint una visió pràctica de la legislació alimentària des d'un punt de vista de seguretat i higiene dels aliments.

Conèixer la terminologia i conceptes fonamentals de la bioètica, proporcionant les normes deontològiques.

Donar els instruments per a la presa de decisions en cas de conflicte ètic.

### **Continguts**

S'estudien el Dret (concepte i funcions), l'estructura de l'ordenament jurídic i el paper de les administracions públiques, en matèria de seguretat alimentària. S'analitzen els principis bioètics, el dret a la informació i el consentiment informat, la funció dels comitès d'ètica i les normes de Deontologia des d'un punt de vista pluridisciplinar alhora que es contempen els aspectes ètics, jurídics i socials de la Bioètica. S'analitzen els codis ètics de la professió de diferents països.

### **Seminaris**

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

### **Avaluació**

Prova escrita: 80%; Seminari: 20%

## **DIETÈTICA (6,5 crèdits)**

### **Objectius**

Identificar les necessitats nutricionals segons les successives etapes de la vida i les diverses situacions fisiològiques que s'hi puguin donar. Aprendre a fer les propostes alimentàries adequades a les diferents situacions. Adquirir agilitat en el consell dietètic, ja sigui individual o col·lectiu, tenint present els factors socioculturals que envolten el comportament alimentari.

### **Continguts**

Factors socioculturals del comportament alimentari. Necessitats nutricionals en les diferents etapes de la vida i situacions fisiològiques. Càlcul qualitatiu i quantitatiu de les diverses pautes alimentàries.

### **Seminaris**

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

### **Avaluació**

Prova escrita: 90%; Treballs: 10%

## **DIETOTERÀPIA (6 crèdits)**

### **Objectius**

Capacitat per a l'elaboració d'un pla d'atenció nutricional en les diferents malalties i, en casos amb patologies diverses, saber fer el seguiment del malalt fins a la seva guarició o compensació.

### **Continguts**

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

### **Seminaris**

Plantejament i solució de casos obligatoris.  
1 sessió obligatòria de 4 h. de cuina dietoteràpica

### **Avaluació**

Prova escrita: 100%

## **ECONOMIA I GESTIÓ ALIMENTÀRIA (6 crèdits)**

### **Objectius**

Definir les característiques de l'alimentació col·lectiva i conèixer l'estructura organitzativa del servei d'alimentació i les seves relacions interdepartamentals.

Tenir una visió globalitzada de la relació entre economia i alimentació.

### **Continguts**

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

### **Seminaris**

7 tallers obligatoris de 1,5 hores.

### **Avaluació**

Prova escrita: 80%; Realització de treballs i casos pràctics: 20%

## **ESTRUCTURA I FUNCIO DEL COS HUMÀ (9 crèdits)**

### **Objectius**

Assolir els coneixements necessaris per entendre el funcionament del cos humà des d'una perspectiva global. Integrar els coneixements d'Anatomia amb els que es donen a l'àrea de Fisiologia i Histologia.

### **Continguts**

Aquesta assignatura consta de dues grans àrees: l'Anatomia (25%) i la Fisiologia i Histologia (75%). Dins de l'àrea d'Anatomia hi ha la descripció dels diferents components de l'organisme humà. A l'àrea de Fisiologia es descriuen els diferents sistemes des d'un punt de vista funcional. I a l'àrea de Histologia, es detallen les característiques cel·lulars dels diferents teixits.

### **Seminaris**

Casos pràctics.

## **Pràctiques**

*Anatomia*: 1 sessió de dissecció opcional

*Fisiologia*: 7 sessions de 2,5 h. obligatòries

## **Avaluació**

*Anatomia* Prova escrita: 100%

*Fisiologia i Histologia* Prova escrita: 70%; Pràctiques: 30%

## **FISIOPATOLOGIA (7,5 crèdits)**

### **Objectius**

Conèixer els conceptes fisiològics en diferents situacions (exercici físic, dejuni,...) i adquirir uns coneixements amplis sobre les bases fisiopatològiques dels diferents trastorns, principalment aquells en què s'hi pot intervenir dietèticament.

### **Continguts**

El temari dona els coneixements de la terminologia més habitual i els conceptes fisiològics bàsics de les diverses malalties.

### **Seminaris**

Multimèdia. Anàlisi de casos clínics.

### **Avaluació**

Prova escrita: 100%

## **MICROBIOLOGIA I TOXICOLOGIA DELS ALIMENTS (12 crèdits)**

### **Objectius**

Conèixer els principals elements potencialment tòxics i els fonaments de toxicologia alimentària. Obtenir els coneixements necessaris del món microbià, tant a nivell general com industrial i alimentari. Adquirir coneixements sobre higiene alimentària i els criteris per a la implantació del sistema APPCC.

### **Continguts**

Aquesta assignatura té tres parts complementàries: la toxicologia alimentària (40%), on s'estudia la toxicitat dels diferents elements; la microbiologia (35%), on es veuen els conceptes



bàsics i els principals microorganismes que poden afectar als aliments; i la higiene alimentària (25%) on es donen els prerequisits i el desenvolupament del Pla APPCC.

### Seminaris

*Higiene*: Casos pràctics i aplicacions de la teoria. Assistència obligatòria a un 80% de les sessions

### Pràctiques

*Microbiologia*: 5 pràctiques obligatòries de 3 h.

### Avaluació

*Toxicologia*: Prova escrita: 90%; Seminaris: 10%  
*Microbiologia*: Prova escrita: 85%; Pràctiques: 15%  
*Higiene*: Prova escrita: 80%; Seminaris: 20%

D. Nub. (S.  
D. Munt. - Mavare  
As. UB.  
Cerd.  
D. Ferrer  
Los. Mun.  
L. Elvira  
Malas.  
Cordoba Cerd.

### NUTRICIÓ (8 crèdits)

#### Objectius

Conèixer els conceptes bàsics de les necessitats i els requeriments de nutrients de l'organisme humà. Adquirir la metodologia i els criteris amb què cal aplicar aquests conceptes en dietètica i dietoteràpia.

#### Continguts

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

#### Avaluació

Prova escrita: 85%; Treball: 15%



### NUTRICIÓ APLICADA (6 crèdits)

#### Objectius

Obtenir coneixements bàsics dels aliments tant des del punt de vista nutricional com de consum.  
Aprendre a utilitzar taules de composició d'aliments i conèixer les seves limitacions.

Identificar les mesures casolanes d'ús habitual. Iniciar-se en el càlcul i planificació de l'alimentació equilibrada de l'adult sa. Prendre consciència de la globalitat alimentària i de les competències del dietista-nutricionista.

### **Continguts**

Recomanacions nutricionals. Utilització de taules de composició d'aliments.

Característiques nutricionals i de consum dels aliments. Comportament alimentari.

Paper del dietista en l'educació alimentària-nutricional. Alimentació de l'adult sa.

### **Seminaris i Treball de camp**

Assistència obligatòria a un 80% dels Seminaris.

L'alumne haurà de realitzar un treball durant el semestre.

### **Avaluació**

Prova escrita: 85%; Treball: 15%

## **NUTRICIÓ CLÍNICA (6 crèdits)**

### **Objectius**

Adquirir la capacitat d'elaborar un pla d'atenció nutricional en les diferents patologies i, també, fer el seguiment del malalt fins a la seva guarició o compensació.

### **Continguts**

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

### **Seminaris**

Són obligatoris. Cal presentar el dossier dels casos treballats.

### **Pràctiques**

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

### **Avaluació**

Prova escrita: 100%

## **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.

### **Seminaris**

Realització de treballs i discussió de casos pràctics.

### **Avaluació**

Prova escrita: 80%; Seminaris: 20%

## **PATOLOGIA NUTRICIONAL I FARMACOLOGIA (7,5 crèdits)**

### **Objectius**

*Patologia Nutricional:* Adquirir els coneixements de les malalties i factors de risc de base nutricional per tal d'entendre les possibilitats terapèutiques, sobretot les de base nutricional.

*Farmacologia:* Conèixer els mecanismes d'acció, processos farmacocinètics, interaccions i efectes indesitjables dels fàrmacs, així com les accions terapèutiques dels principals grups farmacològics. Identificar les interaccions aliments-medicaments.

### **Continguts**

*Patologia Nutricional (55%)* tracta bàsicament: diabetis mellitus, hiperlipidèmies, obesitat, malabsorcions, etc.

*Farmacologia (45%)* s'expliquen les característiques dels principals grups farmacològics, les seves interaccions i efectes indesitjables.

### **Seminaris**

Aplicació de la teoria estudiada a casos pràctics.

### **Avaluació**

*Patologia Nutricional* Prova escrita: 100%

*Farmacologia* Prova escrita: 100%

## **PRACTICUM (9 crèdits)**

### **Objectius**

Per una part l'alumne ha de ser capaç d'elaborar un protocol de recerca, i per altra part, mitjançant la realització de pràctiques tutelades, ha d'adquirir experiència en el món laboral.

### **Continguts**

L'alumne dissenyarà, per una banda, un protocol de recerca (50%) sota la direcció d'un tutor i, per una altra banda, realitzarà pràctiques (50%) en centres externs on hi hagi un Servei de Nutrició i Dietètica.

### **Pràctiques**

240 h. de pràctiques en un Servei de Nutrició i Dietètica.

### **Avaluació**

*Protocol de Recerca*: Presentació escrita: 50%; Presentació oral: 50%

*Pràctiques*: Avaluació tutor: 30%; Presentació dossier: 40%; Presentació oral: 30%

## **QUALITAT I CONTROL ALIMENTARIS (4,5 crèdits)**

### **Objectius**

Introduir a l'alumne en la filosofia de la importància estratègica i els elements bàsics que conformen un sistema de gestió de la qualitat.

Adquirir els principals conceptes de control sanitaris d'aliments i seguretat alimentària.

Conèixer de les diferents característiques del control oficial dels aliments i establiments alimentaris.

### **Continguts**

S'analitzen el concepte de qualitat, el seu control, objectius, planificació i mètodes de millora. S'estudien els sistemes de qualitat, la seva normalització i acreditació. S'avalua la qualitat alimentària i sistemes de mesura de la satisfacció dels clients.

### **Seminaris**

Exercicis pràctics i treballs referents als continguts teòrics.

### **Pràctiques**

7 pràctiques de laboratori obligatòries de 3 h.

Visita al Laboratori Municipal de Barcelona.

### **Avaluació**

Prova escrita: 75%; Seminaris: 15%; Pràctiques: 10%

## **QUÍMICA APLICADA (9 crèdits)**

### **Objectius**

Proporcionar els coneixements bàsics de 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**

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

### **Seminaris**

Resolució de problemes.

### **Pràctiques**

5 pràctiques de laboratori obligatòries de 3 h.

### **Avaluació**

Prova escrita: 85%; Seminaris: 15%

## **SALUT PÚBLICA (5,5 crèdits)**

### **Objectius**

Conèixer els conceptes bàsics de Salut Pública i d'altra banda, les seves aplicacions en nutrició, a més de les eines metodològiques que proporciona l'epidemiologia.

### **Continguts**

L'assignatura es divideix en tres parts:

A la primera part s'estudien els conceptes de salut i malaltia, els diferents nivells de prevenció i el paper del personal sanitari.

A la segona part s'analitzen els conceptes bàsics d'epidemiologia.

A la tercera part s'apliquen els conceptes epidemiològics a la nutrició.

### **Seminaris**

Exercicis pràctics i treballs de grup referents als continguts teòrics del programa.

### **Avaluació**

Prova escrita: 100%

## **TÈCNiques I MÈTODES D'ESTUDI DE NUTRICIÓ APLICADA (7,5 crèdits)**

### **Objectius**

Conèixer i saber utilitzar les tècniques d'expressió escrita, la utilització de les proves estadístiques bàsiques, i aplicar les diferents metodologies en el disseny i realització de projectes en el camp de l'Alimentació i la Nutrició.

### **Continguts**

L'assignatura s'estructura en diversos mòduls: Bioestadística (26,5%), Comunicació escrita (26,5%), Idioma científic (26,5%) i Mètodes d'Investigació (20,5%), que ensenyen les eines bàsiques per poder dissenyar i analitzar diferents protocols d'estudi en Nutrició Aplicada.

### **Seminaris**

Activitats relacionades amb els temes teòrics.

### **Avaluació**

*Bioestadística*: Prova escrita, 100%

*Comunicació Escrita*: Prova escrita, 50%; Treballs, 50%

*Idioma*: Prova escrita, 100%

*Mètodes d'Investigació*: Treball, 100%

## **TECNOLOGIA CULINÀRIA (6,5 crèdits)**

### **Objectius**

Descobrir les possibilitats d'utilització dels productes alimentosos i alhora, conèixer les diverses formes de preparació dels diferents aliments.

### **Continguts**

Estudiar l'utilitatge, les diverses tècniques de conservació, els processos i les preparacions culinàries dels diferents aliments. Modificacions culinàries adaptades a propostes terapèutiques.

### **Seminaris**

Aplicació de la teoria i aprofundiment en alternatives per poder realitzar canvis a la composició dels plats. Assistència obligatòria.

### **Pràctiques**

8 pràctiques de laboratori obligatòries de 4 h cadascuna.

### **Avaluació:**

Prova escrita: 50%; Pràctiques: 50%

## **ASSIGNATURES OPTATIVES**

## **CONSELL DIETÈTIC (6 crèdits)**

### **Objectius**

Aprofundir en el Consell Dietètic adaptat a patologies específiques. Tractar l'aspecte educatiu dels malalts diabètics i el consell alimentari adaptat a cada cas. Treballar el consell dietètic

en la malaltia oncològica. Saber tractar de manera integrada els pacients amb procés oncològic.

### **Continguts**

Tècniques aplicades al consell dietètic específic. Atenció dels malalts diabètics. Suport alimentari pels diversos processos oncològics.

### **Seminaris**

Plantejament i resolució de casos.

### **Avaluació**

Prova escrita: 80%; Lectura: 10%; Treball: 10%

## **CULTURES ALIMENTÀRIES (6 crèdits)**

### **Objectius**

Despertar l'interès pel coneixement de les diferents cultures alimentàries relacionades amb els seus condicionants: les pluralitats religioses, ètniques,... Aprofundir en l'estudi de l'alimentació dels diferents grups, de cara al consell dietètic adequat als creixents corrents migratoris actuals.

### **Continguts**

Els corrents migratoris actuals a Espanya i a Catalunya. El canvi alimentari en l'experiència migratòria. Les principals cultures alimentàries presents a la nostra societat.

### **Seminaris**

3 tallers obligatoris de 2 hores.

### **Avaluació**

Prova escrita: 60%; Treballs: 30%; Tallers: 10%

## **NUTRICIÓ ARTIFICIAL (6 crèdits)**

### **Objectius**

Conèixer la teoria i la pràctica de la nutrició enteral i parenteral identificant les situacions fisiològiques dels malalts tributaris i les principals indicacions, tècniques i control d'administració.



### **Continguts**

Conceptes de nutrició artificial, de dejuni i permetran definir la necessitat d'optar per nodrir-lo per via enteral o parenteral. Tipus de preparats i formes d'alimentació. Prevenció i pautes d'actuació en front a possibles complicacions.

### **Seminaris**

Resolució de casos. Pràctica de materials en nutrició enteral.

### **Avaluació**

Prova escrita: 100%

## **NUTRICIÓ EN SITUACIÓ D'EMERGÈNCIES I AJUDA ALIMENTÀRIA (6 crèdits)**

### **Objectius**

Descriure la complexa realitat que engloba el problema de la desnutrició en una situació de precarietat i d'acció humanitària, des de l'estudi de les causes fins les possibles solucions i estratègies.

### **Continguts**

Crisis nutricionals: la desnutrició i les seves conseqüències. Anàlisi causal de la desnutrició. Avaluació de l'estat nutricional. Estratègies nutricionals. Indicadors de monitorització, seguiment i avaluació de programes.

### **Seminaris**

Estudi i resolució de casos pràctics.

### **Avaluació**

Prova escrita: 67%; Treball: 33%

## **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.

### **Seminaris**

Anàlisi de casos pràctics.

### **Avaluació**

Prova escrita: 100%

## **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. Elaborar propostes alimentàries pels nadons, primera infància, escolars i adolescents.

### **Continguts**

Nocions de creixement i desenvolupament humà. Descripció de les necessitats nutricionals dels infants i adolescents sans. L'alletament. Calendari d'introducció de l'alimentació diversificada. Alimentació en tota l'etapa del creixement. Les necessitats nutricionals del nen amb patologies agudes i cròniques.

### **Seminaris**

Els continguts teòrics de l'assignatura es complementen amb seminaris on es treballen per grups les corbes de creixement, biberoneria, elaboració de farinetes i preparats amb textures adients als nens petits i també la resolució de casos a partir d'històries clíniques d'assistència primària i hospitalària.

### **Avaluació**

Prova escrita: 70%; Treballs i Seminaris: 30%

## **NUTRICIÓ I ALIMENTACIÓ EN EL PROCÉS D'ENVELLIMENT (6 crèdits)**

### **Objectius**

Despertar l'interès per les diferents situacions psicològiques i socials de la gent gran, tenint en compte el procés fisiològic de l'envelliment. Revisar les patologies i els trastorns més freqüents en l'edat avançada per tal de plantejar solucions alimentàries adients per millorar o mantenir la qualitat de vida.

### **Continguts**

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

### **Seminaris**

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

### **Avaluació**

Prova escrita: 65%; Treball Tècniques Culinàries: 10%  
Càlculs i Treballs: 20%; Comentaris Lectures: 5%

## **RESTAURACIÓ COL·LECTIVA (6 crèdits)**

### **Objectius**

Identificar els diferents tipus de restauració col·lectiva. Analitzar les diverses fases de l'organització, els recursos humans i les modalitats de gestió dels serveis d'alimentació.

### **Continguts**

Concepte i tipus de Restauració Col·lectiva. Fases de l'organització i gestió. Anàlisi dels canals de comunicació més adients, i dels diferents sistemes de control pressupostari i de qualitat. Normes ISO. Gestió de compres. Aplicació de la normativa europea sobre manipuladors d'aliments Anàlisi de perills i punts de control crítics (APPCC).

### **Seminaris**

Tallers pràctics sobre l'estudi adequat d'instal·lacions.  
Planificació de menús per a diferents col·lectivitats.

### **Avaluació**

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

## **ASSIGNATURA DE LLIURE ELECCIÓ**

### **ANGLÈS APLICAT A LES CIÈNCIES DE LA NUTRICIÓ (3 crèdits)**

#### **Objectius**

A partir d'un nivell bàsic previ de coneixement de l'idioma, cal que els alumnes llegeixin i interpretin textos seleccionats de nutrició i dietètica, escriguin adequadament, així com que s'expressin oralment amb fluïdesa.

#### **Continguts**

Es treballen de forma pràctica tant l'ortografia com la sintaxi necessàries per aplicar l'anglès en els àmbits alimentario-nutricionals.

#### **Avaluació**

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

# HORARIS

## Primer semestre

HORA	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<b>8:30</b>	Alimentació i Cultura	Alimentació i Cultura	Bioquímica	Alimentació i Cultura	Bioquímica
<b>10:30</b>	<b>DESCANS</b>				
<b>11:00</b>	Química Aplicada	Estructura i Funció del Cos Humà <i>(Fisiologia)</i>	Química Aplicada	Estructura i Funció del Cos Humà <i>(Fisiologia G.2)</i>	Estructura i Funció del Cos Humà <i>(Anatomia i Fisiologia)</i>
<b>13:00</b>	Bio- química G. 2	Estructura i Funció del Cos Humà <i>(Fisiologia G.1)</i>	Bio- química G. 1	Anglès Aplicat Cc. de la Nutrició <i>(LL.E.)</i>	
<b>14:00</b>	Química Aplicada G. 1		Química Aplicada G. 2		
<b>15:00</b>					
<b>15:30</b>	<b>Pràctiques(*):</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bioquímica (7 sessions de 2,5 h.)</li> <li>• Estructura i Funció del Cos Humà: <ul style="list-style-type: none"> <li>-Fisiologia (7 sessions de 2,5 h)</li> <li>-Anatomia (1 sessió de 4 h.)</li> </ul> </li> <li>• Química Aplicada (5 sessions de 3 h.)</li> </ul>				
<b>20:30</b>					

(\*) Consultar calendari i horaris les primeres setmanes de classe

## Segon semestre

HORA	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	
8:30	Nutrició	Nutrició Aplicada	Nutrició Aplicada	Nutrició	Nutrició	
10:30	DESCANS					
11:00	Fisiopatologia	Fisiopatologia G. 1	Nutrició Aplicada G. 2	Aliments	Fisiopatologia	Aliments
13:00	Fisiopatologia G. 2	Nutrició Aplicada G. 1	<i>Activitats de lliure elecció (A determinar)</i>			
15:00						
15:30	<b>Pràctiques(*):</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aliments (4 sessions de 2,5 h.)</li> </ul>					
20:30						

(\*) Consultar calendari i horaris les primeres setmanes de classe

### Tercer semestre

HORA	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
8:30	Dietètica	Dietètica	Microbiologia i Toxicologia dels Alim. (Toxicolog.)	Patologia Nutricional i Farmacologia	Microbiologia i Toxicologia dels Alim. (Toxicolog.)
10:30	DESCANS				
11:00	Cultures Alimentàries (Optativa)	Dietètica G. 1 Tecnol. Culinària G. 2	Patologia Nutricional i Farmacologia	Tecnologia Culinària	Patologia Nutricional i Farmacologia
13:00	Nutrició i Activitat Física (Opt.)	Nutrició en Situació d'Emergenc. i Ajuda Alimentària	Dietètica G. 2 Tecnol. Culinària G. 1	Nutrició i Activitat Física (Opt.) Nutr. Situació d'Emergències Aj. Alim. (Opt.)	Cultures Alimentàries (Optativa)
15:00					
15:30	<b>Pràctiques(*):</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecnologia Culinària (8 sessions de 4 h.)</li> <li>• Dietètica (tallers i simulació) (2 sessions de 2h.)</li> </ul>				
20:00					

(\*)Consultar calendari i horaris les primeres setmanes de classe

## Quart semestre

HORA	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
8:30	Salut Pública	Salut Pública	Microbiologia i Toxicologia dels Aliments	Nutrició Clínica	Tècniques i Mèt. d'Estudi Nut.Ap. Idioma (G. 2) Tècniques i Mèt. d'Estudi Nut.Ap. Comunicació Escrita (G. 1)
10:30	DESCANS				
11:00	Tècniques i Mètodes d'Estudi de Nutrició Aplicada (Bioestadística)	Microbiologia i Toxicologia dels Aliments	Nutrició Clínica	Microbiologia i Toxicologia dels Aliments	Tècniques i Mèt. d'Estudi Nut.Ap. Idioma (G. 1) Tècniques i Mèt. d'Estudi Nut.Ap. Comunicació Escrita (G. 2)
13:00	Tècniques i Mèt. d'Estudi Nut.Ap. Mèt. Investigació * Nutrició Clínica	Nutrició i Alimentació durant la Infància i l'Adolesc. (Optativa)	Nutrició i Alimentació En el Procés d'Envellim. (Optativa)	Nutrició i Alimentació durant la Infància i l'Adolesc. (Optativa)	Nutrició i Alimentació En el Procés d'Envelliment (Optativa)
15:00					
15:30	<b>Pràctiques(**):</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nutrició Clínica: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tallers (1-2 sessions de 2 h.)</li> <li>- Pràctiques externes (2 setmanes)</li> </ul> </li> <li>• Pràctiques de Microbiologia (5 sessions de 3 h.)</li> </ul>				
19:00					

(\*) El mòdul de Mètodes d'Investigació de l'assignatura Tècniques i Mètodes d'Estudi de Nutrició Aplicada es farà els dilluns d'13 a 15 hores les quatre primeres setmanes i, a partir de la cinquena setmana, es farà l'assignatura de Nutrició Clínica, en el mateix horari.

(\*\*) Consultar calendari i horaris les primeres setmanes de classe.



## Cinquè semestre

HORA	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES			
8:30	Economia i Gestió Alimentària	Economia i Gestió Alimentària	Restauració Col·lectiva (Optativa)	Economia i Gestió Alimentària	Dietoteràpia			
9:30								
10:30	DESCANS							
11:00	Dietoteràpia	Bromatologia i Tecnologia Aliments	Dietoteràpia	Restauració Col·lectiva (Optativa)	Bromatologia i Tecnologia Aliments			
13:00	Consell Dietètic (Optativa)	Nutrició en Situac. d'Emerg. Aj. Alim. (Opt.)	Nutrició Artificial (Optativa)	Consell Dietètic (Optativa)	Nutrició en Situac. d'Emerg. Aj. Alim. (Opt.)	Nutrició Artificial (Optativa)	Bromatologia i Tecnologia dels Aliments	Cultures Alimentàries (Optativa)
15:00								
15:30	<b>Pràctiques(*):</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dietoteràpia (2 sessions de 2h.)</li> <li>• 1 sessió de cuina dietoteràpica de 4 h.</li> </ul>							
19:30								

(\*) Consultar calendari i horaris les primeres setmanes de classe.

## Sisè semestre

HORA	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
8:30	Qualitat i Control Alimentaris	Nutrició Comunitària i Educació Alimentario -Nutricional (*)			
10:30	DESCANS				
11:00	Nutrició Comunitària i Educació Alimentario -Nutricional	Nutrició Comunitària i Educació Alimentario -Nutricional (*)			
13:00	Deontologia				
15:00					
15:30	Qualitat i Control Alimentaris G. 1 (**)	Deontologia G. 2 (**)			
17:30					

### Pràctiques(\*\*\*):

**- Pràctiques:**

Qualitat i Control Alimentaris  
(7 sessions de 3 h.)

**- Pràctiques Externes:**

Practicum  
(240 h. de dimarts a divendres)

(\*) Seminaris coordinats amb les pràctiques del Practicum. Veure calendari.

(\*\*) Seminaris en setmanes alternes

(\*\*\*) Consultar calendari i horaris les primeres setmanes de classe.

## CALENDARI D'EXÀMENS

### Primer, Tercer i Cinquè Semestre

Assignatura	Semestre	1a Convocatòria	2a Convocatòria
Alimentació i Cultura	1r	19/01/06	29/06/06
Anglès aplicat a les Ciències de Nut.	1r, 3r i 5è	25/01/06	15/06/06
Bioquímica	1r	23/01/06	23/06/06
Bromatologia i Tecnologia Aliments	5è	17/01/06	27/06/06
Consell Dietètic	5è	23/01/06	14/06/06
Cultures Alimentàries	3r i 5è	27/01/06	13/06/06
Dietètica	3r	10/01/06	26/06/06
Dietoteràpia	5è	9/01/06	26/06/06
Economia i Gestió Alimentària	5è	12/01/06	30/06/06
Estructura i Funció del Cos Humà	1r	16/01/06	28/06/06
Nutrició Artificial	5è	25/01/06	22/06/06
Nutrició en Situac. d'Emer. i Aj. Alim.	3r i 5è	26/01/06	27/06/06
Nutrició i Activitat Física	3r i 5è	24/01/06	16/06/06
Patologia Nutricional i Farmacologia	3r	13/01/06	28/06/06
Química Aplicada	1r	11/01/06	20/06/06
Restauració Col·lectiva	5è	20/01/06	19/06/06
Tecnologia Culinària	3r	18/01/06	22/06/06

### Segon, Quart i Sisè Semestre

Assignatura	Semestre	1a Convocatòria	2a Convocatòria
Aliments	2n	21/06/06	04/09/06
Deontologia	6è	13/06/06	04/09/06
Fisiopatologia	2n	6/06/06	08/09/06
Microbiologia i Toxicologia Alim.	Anual	12/06/06	07/09/06
Nutrició	2n	09/06/06	01/09/06
Nutrició Aplicada	2n	14/06/06	05/09/06
Nutrició Clínica	4t	07/06/06	04/09/06
Nutrició Comunitària i Educac.A.N.	6è	08/06/06	08/09/06
Nutrició i Alimentació Inf.i Adolesc.	4t i 6è	21/06/06	05/09/06
Nutrició i Alimentació Procés d'Env.	4t i 6è	23/06/06	08/09/06
Practicum	6è	20 i 22/06/06	06/09/06
Qualitat i Control Alimentaris	6è	16/06/06	01/09/06
Salut Pública	4t	19/06/06	01/09/06
Tècniques i Mètodes d'Est. N. Apl.	4t	15/06/06	06/09/06

## 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.

#### 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 expedient acadèmic

Les sol·licituds de convalidació es resoldran aplicant la normativa de l'estatut de la Universitat de Barcelona. El resultat de la resolució presa es farà saber a l'alumne directament.

### 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 dins el mateix curs acadèmic.

Els alumnes als quals al començament del curs acadèmic els hi resti fins a un 10% dels crèdits per finalitzar l'ensenyament, poden matricular-los abans de començar el curs acadèmic per tal de tenir dret a sol·licitar una convocatòria extraordinària, a part de les dues convocatòries ordinàries.

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

D'acord amb les normes aprovades pel Consell Docent del CESNID, de 13/12/1996, 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 i l'alumne figurarà en la convocatòria com a No Presentat.

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

Les qualificacions dels exàmens s'han de fer públiques com a màxim 15 dies naturals després de la seva realització. El Consell d'estudis pot establir altres terminis. El professor ha de comunicar als alumnes la data de publicació de les notes el mateix dia de la realització de l'examen.

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

Les revisions s'han de fer, com a màxim, dintre dels 10 dies següents a la publicació de les qualificacions.

## PROGRAMES DE MOBILITAT

Aquests programes permeten als estudiants cursar una part dels estudis universitaris en una universitat espanyola (SICUE) o europea (ERASMUS) gaudint del reconeixement acadèmic per part de la UB. Els estudiants interessats poden sol·licitar una beca com ajut per cobrir les despeses que suposa la mobilitat.

La participació en el programa comporta també l'exempció del pagament de la matrícula a la universitat de destí (els estudiants s'han de matricular al CESNID,UB).

Cada any s'obre un termini d'inscripció pel curs següent que s'anuncia oportunament. Els estudiants que vulguin acollir-se a aquest programa hauran d'adreçar-se a la cap d'estudis. L'alumnat seleccionat podrà tenir la possibilitat de preparar-se lingüísticament de forma gratuïta abans de l'estada a l'estranger mitjançant l'Escola d'Idiomes Moderns de la UB.

### **MOBILITAT ENTRE UNIVERSITATS EUROPEES (ERASMUS / SOCRATES)**

Universitats amb conveni amb el CESNID pel programa Erasmus:

- Haute École Léonard de Vinci de Brussel·les, Bèlgica
- Hogeschool Van Arnhem – Han University de Nijmegen, Països Baixos
- Escola Superior de Tecnologia da Saúde de Lisboa, Portugal

### **MOBILITAT ENTRE UNIVERSITATS ESPANYOLES (SICUE / SENECA)**

Universitats amb conveni amb el CESNID pel programa Sicue:

- Universidad Católica San Antonio de Múrcia
- Universidad del País Vasco
- Universidad de Valladolid

## PONDERACIÓ D'EXPEDIENTS

Aplicant el que indica l'article 1, apartat 13, del RD 1267/94, 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 la qualificació de l'expedient del centre de procedència.

Les assignatures reconegudes sense qualificació no es tindran en compte a efectes de ponderació.

## ACCESSOS A LLICENCIATURES

Tal i com figura a la *Guia dels estudis universitaris de Catalunya 2005-2006*, publicada per la Generalitat de Catalunya, el títol oficial de Diplom en Nutrició Humana i Dietètica, dona accés, amb complements de formació, a les llicenciatures següents:

- Antropologia social i cultural
- Ciència i Tecnologia dels aliments
- Comunicació audiovisual
- Documentació
- Estudis d'Àsia oriental
- Història i ciències de la música
- Humanitats
- Lingüística
- Periodisme
- Publicitat i relacions públiques
- Teoria de la literatura i literatura comparada
- Traducció i interpretació

## 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 15/09/2005 fins al 14/09/2006.

## PREMIS

### PREMI EXTRAORDINARI DE DIPLOMATURA

La convocatòria de Premi Extraordinari de Diplomatura s'obre abans del dia 30 de novembre de cada any i hi poden concórrer els alumnes que hagin finalitzat els seus estudis en qualsevol de les convocatòries legalment establertes per a cada curs acadèmic.

Podran optar al Premi Extraordinari els alumnes que, havent finalitzat els seus estudis en el curs 2004-2005, hagin obtingut un mínim de 3 punts en la ponderació de l'expedient acadèmic.

### PREMI LITERARI SANT JORDI

El Premi Literari Sant Jordi va ser creat el curs 1998-1999. La Junta del CESNID de 22/06/2005 va acordar la convocatòria de la



8a edició amb una dotació econòmica de 300€ en metàl·lic pel amb la possibilitat de concedir fins a 200€ en metàl·lic per accèssits.

Les bases de la convocatòria estipulen que hi poden optar tots els alumnes matriculats. S'ha de presentar amb pseudònim, dins els terminis que s'estableixin, una única narració curta per estudiant en llengua catalana o castellana sobre un tema relacionat amb els aliments i/o l'alimentació. El Premi pot quedar desert.

### PREMI D'EXCEL·LÈNCIA LINGÜÍSTICA

El premi d'Excel·lència Lingüística va ser creat el curs 2000-2001 a petició de la Comissió de Normalització Lingüística del CESNID. Aquest Premi té com a objectiu fomentar la bona utilització ortogràfica, sintàctica i lexicogràfica de la llengua catalana.

La Junta del CESNID de 22/06/2005 va acordar la convocatòria de la 6a edició amb una dotació econòmica de 200€ en bons de llibreria.

Les bases de la convocatòria estipulen que hi poden optar tots els alumnes matriculats. S'ha de presentar un treball, en format paper i suport informàtic, que formi part de les assignatures curriculars i que hagi estat realitzat durant el segon semestre del curs 2004-2005 o en el primer semestre del curs 2005-2006. Ha d'estar redactat en llengua catalana i avaluat amb una nota mínima de notable.

El Premi pot quedar desert o es pot fraccionar en accèssits.

## SERVEIS DEL CENTRE

### RECEPCIÓ

L'horari d'atenció al públic és el següent:

- De dilluns a dijous: de 8 a 18 hores
- Divendres: de 9 a 14,30 hores
- Mesos de juliol i agost: de 8 a 15 hores

### ADMINISTRACIÓ

L'horari d'atenció al públic és el següent:

- De dilluns a dijous: de 8 a 18 hores
- Divendres: de 9 a 14,30 hores
- Mesos de juliol i agost: de 8 a 15 hores

### BIBLIOTECA

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

Horari:

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

La biblioteca romandrà tancada per vacances d'estiu durant quatre setmanes (Consultar les dates al taulell d'anuncis o a la pàgina web del centre).

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, estudis diversos, redacció d'informes tècnics i 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 (empreses o Administració) i també en la participació en Projectes nacionals i internacionals.

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

### SERVEI DE REPROGRAFIA

L'horari d'atenció al públic del servei personalitzat -ubicat a la primera planta del Centre-, és de dilluns a divendres, de 9.30 a 14 hores.

La fotocopiadora d'autoservei, que es troba a la segona planta del Centre, funciona amb targeta que es pot obtenir a Recepció.

### SERVEI DE GUIXETES

Les guixetes d'utilització permanent estan a disposició dels alumnes de setembre de 2005 a juny de 2006. El seu ús és gratuït.

La sol·licitud de guixetes es fa a Recepció i cal dipositar 10€, que s'abonaran quan es retorni la clau. La no devolució de la clau abans del 30/06/2006 comportarà la pèrdua del dipòsit i dels objectes dipositats a la guixeta.

## SERVEI D'ESPORTS

Tots els alumnes poden abonar-se al Servei d'Esports de la Universitat de Barcelona.

El Recinte Torribera compta amb un complex esportiu al bell mig de la natura, amb piscina descoberta, pistes de tennis, bàsquet, fútbol-sala, frontó i servei de bar-restaurant, que depèn de l'Institut Municipal d'Esports de l'Ajuntament de Santa Coloma de Gramenet.

## 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. El seu correu electrònic és [associestudiants@yahoo.es](mailto:associestudiants@yahoo.es).

## 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

És un servei gratuït pels alumnes que s'han d'acreditar obligatòriament. L'autobús surt de la Plaça de la Vila (Metro: Santa Coloma) a les 8:15 hores tots els dies amb docència compresos en els següents períodes:

- Del 14/09 al 22/12/2005, ambdós inclosos
- Del 6/02 al 7/04/2006, ambdós inclosos
- Del 18/04 al 31/05/2006, ambdós inclosos

## PÀRKING

El Recinte Torribera compta amb places d'aparcament degudament senyalitzades. La Diputació de Barcelona va aprovar l'any 2001 les següents tarifes pel pagament d'aquest servei que s'ha de contractar a l'Administració del Recinte:

- Abonaments mensuals per vehicles de quatre rodes: 9,40€
- Abonament anual per vehicles de quatre rodes: 75,00€
- Abonaments mensuals per motocicletes: 4,70€
- Abonament anual per motocicletes: 37,50€

### Oferta del CESNID

L'abonament per al curs escolar, es podrà adquirir a l'Administració del propi Centre. Els preus subvencionats són:

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

Al contractar l'abonament per primera vegada s'haurà de fer un dipòsit de 3,13€ que es retornarà 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

### DADES DE CONTACTE

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](mailto:info@cesnid.es)  
Pàgina Webb: <http://www.cesnid.es>

### HORARI

L'horari habitual d'obertura del Centre és el següent:

- De dilluns a dijous: de 8 a 18 hores
- Divendres: de 8 a 15 hores
- Durant els períodes de Nadal i Setmana Santa l'horari podrà ser diferent
- Mesos de juliol i agost: de 8 a 15 hores

L'horari habitual pot ampliar-se en funció de les necessitats de docència.

Durant part del mes d'agost el Centre estarà tancat per vacances.

### TRANSPORTS

Transport públic (des de Barcelona):

- Metro Línia Vermella (L1), estació Santa Coloma (direcció Fondo)

- Autobusos: 35 (Hospital de Sant Pau - Santa Coloma de Gr.), 42 (Plaça de Catalunya - Santa Coloma de Gr.), B20 i B21 (Barcelona - Santa Coloma de Gr.), B27 i B17 (Badalona - Santa Coloma de Gr.)

#### Transport públic (des de Santa Coloma):

- Autobús metropolitana (B30), del Passeig Llorenç Serra/Plaça de la Vila (sortida del metro L1, parada Santa Coloma i parada dels autobusos urbans) fins a la parada del Recinte Torribera

#### Transport privat:

- Des de Barcelona:
  - Ronda de Dalt, fins al Nus de la Trinitat, sortida Mataró/Montgat (B-20/N-II), desviament Santa Coloma
  - Ronda Litoral, sortida Mataró/Montgat (B-20/N-II)
  - Av. Meridiana, sortida Sant Andreu/Via Favència; desviament Santa Coloma de Gramenet
- Des del Vallès Occidental i Bages: C-33 (antiga A-17)
- Des del Vallès Oriental i Girona: C-58 (antiga A-18)
- Des del Maresme: C-32 (antiga A-19)
- Des de Tarragona: A-7/N-340, a través de la Ronda de Dalt





Recinte Torribera, la Masia, Av. Prat de la Riba, 171, 08921 Santa Coloma de Gramenet  
Tel. 93 468 07 21, Fax 93 468 06 90      info@cesnid.es      www.cesnid.es

