

Assignatura de Noves tendències en alimentació

Assignatura Online de Noves tendències en alimentació

Inici

14 d'oct. 2026

Online

100%

Idiomes: Català, Castellà

Preu: 853 €

[Sol·licita informació](#)


Metodologia 100% online



1a. universitat online del món



Acompanyament personalitzat

Presentació

Aquesta assignatura analitza les últimes tendències en el camp de l'alimentació, com ara les dietes plant-based, la nutrigenòmica, els aliments funcionals o les noves modes alimentàries. A través d'un enfocament crític i basat en l'evidència científica, adquiriràs coneixements i habilitats per comprendre i aplicar aquestes tendències en contextos professionals i socials, amb l'objectiu de promoure la salut i el benestar de les persones i de la societat.

Per què estudiar l'assignatura Noves tendències en alimentació?

- **Coneixement actualitzat:** aquesta assignatura proporciona una base sòlida sobre les darreres recerques i tendències en alimentació, i et prepara per afrontar els reptes actuals i desenvolupar pràctiques professionals fonamentades en l'evidència científica en l'àmbit de la nutrició i la salut.
- **Desenvolupament professional:** si treballes en l'àmbit de la salut o l'alimentació, adquiriràs eines per oferir assessorament personalitzat i fonamentat en l'evidència científica.
- **Impacte social:** aprendràs quins efectes pot tenir la nutrició en la salut pública i planetària, i com pots contribuir a un sistema alimentari més saludable i sostenible.

Per què és important adquirir aquests coneixements?

Aplicabilitat pràctica: descobriràs les característiques i implicacions de dietes plant-based, aliments funcionals, microbiota, nutrigenòmica i tendències com la dieta cetogènica, la dieta paleolítica o la dieta baixa en FODMAP, amb aplicació directa en l'àmbit professional i de la salut.

Assessorament professional: podràs utilitzar els coneixements adquirits per oferir un assessorament complet i actualitzat a organismes, institucions o empreses.

Contribució a la salut pública: aplicaràs els coneixements adquirits per participar en iniciatives que promoguin hàbits alimentaris més saludables i sostenibles.

Amplia coneixements, desenvolupa habilitats professionals i contribueix a un futur més saludable i sostenible, tant des del punt de vista personal com en l'àmbit professional i social.

La UOC, la millor universitat online

Som la universitat online de l'Estat més ben posicionada als principals rànquings de qualitat universitària.

Pioners en e-learning i ara també en l'ús de la IA a les aules, apostant pel rigor acadèmic i el seu ús responsable, crític i ètic.



Continguts

Continguts

- Dietes *plant-based* i alternatives a la carn: avantatges i inconvenients
- Aliments funcionals i microbiota
- Nutrigenòmica i nutrigenètica: som el que mengem?
- Noves modes en alimentació: *low carb*, dieta cetogènica, dieta paleolítica, dieta baixa en FODMAP, etc.

Objectius i competències

Coneixements

- Dominar la planificació, la selecció, la preparació, el desenvolupament i la provisió dels aliments per millorar el benestar i la salut de les persones, les famílies i les comunitats, i per repercutir favorablement en els sistemes alimentaris.
- Interpretar les normatives per a la regulació de la fabricació o el processament, l'etiquetatge i la publicitat d'aliments, així com la resta de polítiques alimentàries encaminades a aconseguir una alimentació saludable, segura, apetible i sostenible.
- Seleccionar els models o marcs teòrics, així com els aspectes bioètics i legals, en l'àmbit de l'alimentació.
- Examinar els efectes dels nutrients, aliments i patrons d'alimentació en la salut.
- Determinar els processos físics i químics que tenen lloc en l'organisme i la seva relació amb l'estat de salut i l'envelliment.

Habilitats o destreses

- Analitzar els factors que influeixen en l'èxit de la implantació d'intervencions en els diferents entorns alimentaris.
- Analitzar, interpretar i avaluar la recerca basant-se en els principis de la medicina basada en l'evidència (MBE) per orientar la presa de decisions en el camp de l'alimentació.
- Transmetre coneixement expert sobre alimentació i salut de manera efectiva a públics especialitzats i no especialitzats.
- Aplicar de manera sistemàtica enfocaments creatius i originals en el desenvolupament de projectes acadèmics i professionals i en la resolució de problemes vinculats a l'alimentació i la salut.
- Elaborar i validar material educatiu sobre alimentació i seguretat alimentària per donar suport al procés d'ensenyament-aprenentatge.

Competències

- Actuar de manera honesta, ètica, sostenible, socialment responsable i respectuosa amb els drets humans, la diversitat i la perspectiva de gènere, tant en la pràctica acadèmica com en la professional, i dissenyar solucions per a la millora d'aquestes pràctiques.
- Enfrontar-se amb autonomia als reptes actuals d'alimentació i aportar solucions efectives, més enllà de les comunament establertes.

Resultats d'aprenentatge

- Integrar els coneixements sobre nutrients, grups d'aliments i propietats en el concepte d'alimentació saludable i sostenible.
- Demostrar una comprensió crítica sobre el rol de l'alimentació en els diferents nivells de prevenció i sobre com es poden abordar els principals problemes de salut pública relacionats amb la dieta i, globalment, amb la salut planetària.
- Assessorar en el desenvolupament, la comercialització, l'etiquetatge, la comunicació i el màrqueting dels productes alimentaris d'acord amb les necessitats socials, els coneixements científics i la legislació vigent.

- Avaluar nous aliments o complements alimentaris saludables, segurs i sostenibles, tenint en compte la seguretat i la qualitat alimentàries, així com la tecnologia necessària i el marc legal.
- Analitzar a escala molecular l'efecte dels nutrients sobre l'organisme, l'expressió genètica, les modificacions epigenètiques, l'activitat proteica i el metaboloma.
- Abordar la interacció entre nutrició i genètica, tenint en compte les expectatives futures i les implicacions ètiques.
- Interpretar etiquetes per poder valorar la composició dels productes disponibles.
- Comparar composicions existents en el mercat.
- Analitzar la biodisponibilitat d'un ingredient funcional.
- Analitzar les interaccions, contraindicacions, advertiments, etc. en el consum de complements alimenticiosos i aliments funcionals.
- Relacionar la microbiota, el microbioma i les possibles intervencions nutricionals entorn de la nutrició personalitzada.
- Conèixer la importància i el significat de les al·legacions de salut dins de l'àmbit dels aliments de nova generació que apareixen en el mercat.

Recursos per a l'aprenentatge

La UOC ofereix un **model flexible** que permet a l'estudiantat **aprendre en qualsevol lloc i en qualsevol moment**. L'estudiant pot adaptar el procés d'aprenentatge en funció del seu estil de vida, i consultar i fer servir els recursos d'aprenentatge en diferents formats i des de múltiples dispositius.

A les aules es treballa en una modalitat d'acció formativa compacta construïda a partir d'una situació definida entorn d'un repte, basada en competències i que té com a nucli una activitat.

Aquesta modalitat permet un aprenentatge:

- Flexible.
- Proper al ritme i a l'esforç de l'estudiantat.
- Contextualitzat en la realitat socioprofessional que dona sentit a la titulació.

Es proporciona una **selecció de recursos (Niu)** per resoldre els reptes que es plantegen a les aules. El Niu té una estructura tipus mosaic i permet integrar recursos que produeix la UOC, altres recursos que la UOC té a la Biblioteca o recursos de la xarxa. Cada recurs s'acompanya d'informació que ajuda l'estudiantat a planificar i organitzar el treball.

La UOC es planteja el repte de fer evolucionar el concepte de mòdul didàctic amb la intenció d'oferir **diversitat de formats segons les necessitats pedagògiques**. D'aquesta manera, el ventall de recursos s'amplia amb continguts innovadors i atractius per respondre als diferents estils d'aprenentatge i generacions d'aprenents, incorporant les noves tendències en aprenentatge en línia.

En aquest sentit, els recursos poden estar presents en diferents idiomes (castellà o anglès), en funció de la tipologia.

[+ Vols consultar més informació sobre els recursos de la UOC?](#)

Professorat

Direcció dels Estudis

Salvador Macip Maresma

Doctor en Medicina i Cirurgia per la Universitat de Barcelona. Catedràtic de Medicina Molecular al Departament de Biologia Molecular i Cel·lular a la Universitat de Leicester, on dirigeix el Mechanisms of Cancer and Ageing Laboratory. Docent de pregrau i postgrau des del 2008. Ha publicat més de cinquanta articles en revistes biomèdiques indexades a PubMed. Ha publicat onze llibres de divulgació científica i col·labora regularment amb diversos mitjans fent difusió de la ciència.

Direcció del programa

Anna Bach Faig

Doctora en Salut Pública Nutricional, màster en Nutrició i Salut Pública per la University of Glasgow i llicenciada en Farmàcia. Investigadora en el grup de recerca FoodLab i en el Centre Català de la Nutrició (CCNIEC). Destacada trajectòria en l'estudi dels patrons alimentaris (Dieta Mediterrània) en la prevenció de les principals malalties cròniques. Amb l'OMS EU ha liderat l'investigació sobre les prioritats per la implementació de polítiques per una alimentació saludable i sostenible.

Professorat propi

Gemma Chiva Blanch

Requisits d'accés

Es recomana un nivell de competència en **llengua anglesa equivalent al B2** del Marc europeu comú de referència per a les llengües que permeti la **consulta i comprensió de recursos d'aprenentatge i articles científics en anglès**.

Es recomana un nivell de competència d'usuari en **l'ús de les tecnologies de la informació i la comunicació**.

Requisits tècnics

Per al seguiment d'aquesta assignatura és necessari disposar d'un ordinador de sobretaula o portàtil amb connexió a internet (per banda ampla, ADSL o cable) i un monitor amb una resolució mínima de 1.024 x 768 píxels. Per a poder consultar alguns materials també pot ser necessari un lector de DVD.

És recomanable que la CPU (sigui d'un ordinador de sobretaula o d'un portàtil) tingui com a mínim 2 GB de memòria RAM i 2 GHz de velocitat de processador.

És necessari un sistema operatiu Windows XP (o superior), Mac OS o Linux*. També es necessita tenir instal·lat un dels navegadors següents: Internet Explorer 9.0 (o superior), Mozilla Firefox o Chrome.

* A causa de la gran varietat de distribucions que hi ha, no especifiquem totes les versions possibles.

La UOC, la millor universitat online

Matrícula i preu

Procés de matrícula

1 Formularis de matrícula

Emplena el formulari de matrícula del curs concret que t'interessa, que trobaràs a la part inferior de la pàgina.

A partir de la formalització de la matrícula, disposes de catorze dies per exercir el teu dret de desistiment de matrícula.

2 Accés al Campus

Campus Virtual

Un cop sol·licitat l'accés, rebràs un nom d'usuari i una contrasenya que et permetran accedir al Campus Virtual, on trobaràs tota la informació i els recursos que et poden ser necessaris.

Tutoria

Un cop al Campus Virtual, tindreu accés al suport permanent de tutoria que us assessorarà i orientarà en l'elecció d'assignatures, d'acord amb el bagatge acadèmic previ que teniu, els vostres interessos i el temps de què disposeu.

Espai de tràmits

El Campus Virtual disposa d'un espai de tràmits on podreu consultar i gestionar totes les qüestions de caràcter acadèmic, com ara matricular-vos, consultar les formes de pagament i descomptes disponibles, demanar una beca o convalidar els estudis anteriors.

Quan et pots matricular?

A la UOC et pots matricular en dos moments diferents de l'any. Trieu l'opció que millor s'adapti a les vostres necessitats. Consulta el termini de matriculació i l'inici de curs a la pàgina dels estudis que t'interessin cursar.



Matriculació a partir de l'**abril**

per començar el curs al **setembre** o **octubre**



Matriculació a partir de l'**octubre**

per començar el curs al **febrer** o **març**

Concepte

Preu

Preu del curs

853 €

El preu d'aquest programa serà el vigent en el moment de formalitzar la matrícula. Subjecte a revisió anual.



122.750 graduats i graduades



89 % d'estudiants que estudien i treballen



79 % tornaria a escollir la UOC

Formes de pagament

El pagament dels cursos es fa amb targeta.

1. TPVV: pagament amb una targeta de crèdit o de dèbit de qualsevol entitat financera, mitjançant el TPVV (terminal de punt de venda virtual) de «la Caixa».

Descomptes

La UOC ofereix un seguit de descomptes. Si et pots acollir a algun, caldrà que en el moment de fer la matrícula el triïs en el desplegable de l'apartat Descomptes. En cas que et puguis acollir a més d'un, hauràs de triar el més beneficiós.

Descomptes per a col·lectius

Família nombrosa

L'estudiantat beneficiari del títol de família nombrosa reconegut per la resta de països té dret als descomptes següents, en funció de la categoria:

- Famílies nombroses de categoria especial: descompte del 15% sobre els preus dels recursos per a l'aprenentatge i els serveis de suport a l'aprenentatge.
- Famílies nombroses de categoria general: descompte del 7,5% sobre els preus dels recursos per a l'aprenentatge i els serveis de suport a l'aprenentatge.

Persones amb discapacitat

Els estudiants amb un grau de discapacitat **igual o superior al 33%** reconegut per l'Estat espanyol, o el grau **equivalent** per qualsevol altre país, tenen dret a un **descompte del 15%**.

Víctimes d'actes terroristes

Els estudiants (o els seus fills o cònjuges) que hagin estat reconeguts com a víctima d'actes terroristes per l'organisme competent en l'Estat espanyol, o de qualsevol altre país, tenen dret a un **descompte del 15%**.

Víctimes de violència masclista a l'àmbit de la parella

Els estudiants (i els seus fills o filles dependents) que hagin estat reconeguts com a víctima de violència de gènere, per l'organisme competent en l'Estat espanyol, o de qualsevol altre país, tenen dret a un **descompte del 15%**.

Programa UOC d'acompanyament a l'esportista de competició

L'estudiantat considerat esportista de competició té dret a un descompte sobre l'import de la matrícula.

+ [Consulta la informació del programa](#)

UOC

Consulteu l'oferta formativa de la UOC uoc.edu/ca/estudis

UOC Universitat Oberta
de Catalunya