



## DATOS IDENTIFICATIVOS

### Nutrición Humana

|                     |  |            |       |              |
|---------------------|--|------------|-------|--------------|
| Asignatura          | Nutrición Humana   |            |       |              |
| Código              | O01M139V01109  |            |       |              |
| Titulación          | Máster Universitario en Nutrición  |            |       |              |
| Descriptores        | Creditos ECTS  | Seleccione | Curso | Cuatrimestre |
|                     | 6  | OB         | 1     | 1c           |
| Lengua              | Castellano   |            |       |              |
| Impartición         |  |            |       |              |
| Departamento        | Biología funcional y ciencias de la salud<br>Didácticas especiales<br>Dpto. Externo  |            |       |              |
| Coordinador/a       | González Matías, Lucas Carmelo   |            |       |              |
| Profesorado         | Diz Chaves, Yolanda María<br>García Soidan, José Luís<br>González Matías, Lucas Carmelo<br>Lamas Castro, José Antonio<br>Mallo Ferrer, Federico<br>Miguel Villegas, Encarnación de<br>Páramo Fernández, Concepción<br>Penin Alvarez, Manuel<br>San José Arango, Joaquín<br>Turnes Vaquez, Juan               |            |       |              |
| Correo-e            | lucascgm@uvigo.es  |            |       |              |
| Web                 |  |            |       |              |
| Descripción general | Al finalizar la asignatura se espera que los estudiantes sean capaces de identificar la relación que existe entre los requisitos nutricionales y la composición corporal, así como cuáles son los principales aportes nutricionales, y los mecanismos fisiológicos digestivos y asimilativos y su regulación |            |       |              |

## Competencias

|        |   |
|--------|---|
| Código |   |
| A1     | Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación.  |
| A5     | Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo  |
| B1     | Adquirir conocimientos avanzados y demostrar, en un contexto de investigación científica y tecnológica o altamente especializado, una comprensión detallada y fundamentada de los aspectos teóricos y prácticos y de la metodología de trabajo en uno o más campos de estudio                       |
| B4     | Ser capaces de predecir y controlar la evolución de situaciones complejas mediante el desarrollo de nuevas e innovadoras metodologías de trabajo adaptadas al ámbito científico/investigador, tecnológico o profesional concreto, en general multidisciplinar, en el que se desarrolle su actividad |
| C7     | Ser capaz de hacer una valoración de composición corporal   |
| C8     | Saber reconocer el papel de los nutrientes (hidratos de carbono, lípidos proteínas y minerales) abarcando el estudio de los procesos de digestión, absorción y metabolización   |
| D1     | Saber transmitir de un modo claro y sin ambigüedades a un público especializado o no, resultados procedentes de la investigación científica y tecnológica o del ámbito de la innovación más avanzada, así como los fundamentos más relevantes sobre los que se sustentan                            |
| D3     | Ser capaces de asumir la responsabilidad de su propio desarrollo profesional y de su especialización en uno o más campos de estudio   |

## Resultados de aprendizaje

Al finalizar la asignatura se espera que los estudiantes sean capaces de identificar la relación que existe entre los requisitos nutricionales y la composición corporal, así como cuáles son los principales aportes nutricionales, y los mecanismos fisiológicos digestivos y asimilativos y su regulación

A1  
A5  
B1  
B4  
C7  
C8  
D1  
D3

### Contenidos

| Tema   |  |
|--------|--|
| Tema 1 | Sistema digestivo: estructura y función.   |
| Tema 2 | Motilidad intestinal.  |
| Tema 3 | Secreciones digestivas, regulación. Secreción exocrina de hígado y páncreas.   |
| Tema 4 | Digestión y absorción de nutrientes.   |
| Tema 5 | Regulación de la función digestiva: Sistema Nervioso Autónomo.   |
| Tema 6 | Hormonas Gastrointestinales y sus funciones.   |
| Tema 7 | Metabolismo energético, sustratos principales. Necesidades energéticas básicas. Metabolismo basal. Regulación general del metabolismo energético. Balance energético. Anabolismo e catabolismo. Hormonas reguladoras. Termorregulación y adaptaciones metabólicas. |
| Tema 8 | Sentidos especiales gusto y olfato. Caracterización organoléptica perceptiva de los alimentos.   |
| Tema 9 | Historia de la alimentación. Dieta y evolución. Nutrición y cultura  |

### Planificación

|                                     | Horas en clase | Horas fuera de clase | Horas totales |
|-------------------------------------|----------------|----------------------|---------------|
| Prácticas autónomas a través de TIC | 9              | 18                   | 27            |
| Sesión magistral                    | 39             | 78                   | 117           |
| Pruebas de tipo test                | 3              | 3                    | 6             |

\*Los datos que aparecen en la tabla de planificación son de carácter orientativo, considerando la heterogeneidad de alumnado

### Metodologías

|                                     | Descripción   |
|-------------------------------------|---|
| Prácticas autónomas a través de TIC | Actividades de aplicación de los conocimientos a situaciones concretas y adquisición de habilidades básicas y procedimientos relacionados con la materia de estudio.<br>Se desarrollará a través de la TIC de manera autónoma |
| Sesión magistral                    | Exposición por parte del profesor de los contenidos de la materia objeto de estudio, bases teóricas y/o directrices de un trabajo, ejercicio o proyecto a desarrollar por el estudiante.                                      |

### Atención personalizada

| Metodologías                        | Descripción   |
|-------------------------------------|---|
| Prácticas autónomas a través de TIC | Se atenderá al alumno a través de la plataforma de teledocencia o el correo electrónico, a las preguntas y dudas planteadas durante el desarrollo de la materia |

### Evaluación

|                      | Descripción   | Calificación | Resultados de Formación y Aprendizaje |          |          |          |
|----------------------|---|--------------|---------------------------------------|----------|----------|----------|
| Sesión magistral     | Se puntuará positivamente la asistencia a clases hasta 1.5 puntos                 | 0            |                                       |          |          |          |
| Pruebas de tipo test | examen de preguntas tipo test con 4 opciones posibles solo una respuesta correcta | 100          | A1<br>A5                              | B1<br>B4 | C7<br>C8 | D1<br>D3 |

### Otros comentarios sobre la Evaluación

Se mantendrá la nota de asistencia para la segunda convocatoria.

---

**Fuentes de información**

---

B. Young, **Wheater's functional histology : a text and colour atlas**, 6 th edition,

Ross, Michael H., **Histology : a text and atlas : with correlated cell and molecular biology**, 6 th edition,

Kierszenbaum, Abraham L., **Histology and cell biology : an introduction to pathology**, 2nd edition 2007,

Berne, Robert M., **Berne y Levy Fisiología**, 6ª ed.,

Guyton, Arthur C., **Tratado de fisiología médica**, 12ª ed.,

---

Muy sencillo:

Imágenes

<http://www.britannica.com/EBchecked/media/68634/Structures-of-the-human-stomach-The-stomach-has-three-layers>

(se puede ampliar la imagen, seleccionando el recuadro en parte superior izquierda)

<http://www2.estrellamountain.edu/faculty/farabee/BIOBK/biobookdigest.html> (mirar sólo en humanos)

<http://people.upei.ca/bate/html/notesonsecretions.html>

---

**Recomendaciones**

---