



## 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 Didácticas especiales Dpto. Externo			
Coordinador/a	González Matías, Lucas Carmelo			
Profesorado	Diz Chaves, Yolanda María García Soidan, José Luís González Matías, Lucas Carmelo Lamas Castro, José Antonio Mallo Ferrer, Federico Miguel Villegas, Encarnación de Páramo Fernández, Concepción Penin Alvarez, Manuel San José Arango, Joaquín 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. 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 A5	B1 B4	C7 C8	D1 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**

---