



## 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 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 y 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 con apoyo de las TIC	9	28	37
Lección magistral	29	79	108
Examen de preguntas objetivas	5	0	5

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

### Metodologías

	Descripción
Prácticas con apoyo de las 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.
Lección magistral	Exposición por parte del profesor de lo 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 con apoyo de las TIC	Se atenderá al alumno a través de la plataforma de teledocencia, el correo electrónico o medios telemáticos que disponga la Universidad, a las preguntas y dudas planteadas durante el desarrollo la materia

### Evaluación

	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Lección magistral	Se puntuará positivamente la asistencia a clases hasta 1.5 puntos	0				
Examen de preguntas objetivas	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

### Bibliografía Básica

Ángel Gil Hernández, **Tratado de Nutrición**, 3ª ed, EDITORIAL MÉDICA PANAMERICANA, 2017

### Bibliografía Complementaria

B. Young, **Wheater's functional histology : a text and colour atlas**, 6 th edition, Churchill Livingstone, cop, 2014

Ross, Michael H., **Histology : a text and atlas : with correlated cell and molecular biology**, 6 th edition, Lippincott Williams & Wilkins, 2011

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

Berne, Robert M., **Berne y Levy Fisiología**, 6ª ed., Elsevier, D.L, 2009

Guyton, Arthur C., **Tratado de fisiología médica**, 12ª ed., Elsevier, 2011

Martin Eastwood, **Principles of Human Nutrition**, 2ª ed, Wiley-Blackwell, 2003

---

## Recomendaciones

---

---

## Plan de Contingencias

### Descripción

=== MEDIDAS EXCEPCIONALES PLANIFICADAS ===

Ante la incierta e imprevisible evolución de la alerta sanitaria provocada por el COVID-19, la Universidad de Vigo establece una planificación extraordinaria que se activará en el momento en que las administraciones y la propia institución lo determinen atendiendo a criterios de seguridad, salud y responsabilidad, y garantizando la docencia en un escenario no presencial o parcialmente presencial. Estas medidas ya planificadas garantizan, en el momento que sea preceptivo, el desarrollo de la docencia de un modo más ágil y eficaz al ser conocido de antemano (o con una amplia antelación) por el alumnado y el profesorado a través de la herramienta normalizada e institucionalizada de las guías docentes.

=== ADAPTACIÓN DE LAS METODOLOGÍAS ===

\* Metodologías docentes que se mantienen

Clase magistral, en caso de que las clases no puedan impartirse presencialmente en las aulas del Campus de Vigo y del Campus de Ourense, se impartirán según los medios que disponga la Universidad como el CAMPUS REMOTO u otro software que permita la videoconferencia en remoto. Para ello los alumnos necesitarán conexión a Internet, ordenador o móvil, cámara, micrófono y altavoces

\* Mecanismo no presencial de atención al alumnado (tutorías)

Se atenderá al alumno a las preguntas y dudas planteadas durante el desarrollo de la materia preferiblemente por medios telemáticos, bajo la modalidad de cita previa

Por correo electrónico

A través de la plataforma de teledocencia FAITIC: <http://faitic.uvigo.es/index.php/es/>

O aquellos medios que disponga la Universidad como pueden ser los despachos virtuales del Campus Remoto

=== ADAPTACIÓN DE LA EVALUACIÓN ===

La evaluación de la materia se realizará mediante un examen, si no puede ser presencial se realizará telemáticamente, mediante la plataforma de teledocencia FAITIC: <http://faitic.uvigo.es/index.php/es/> y si fuera necesario mediante la conexión también al despacho virtual del profesor del CAMPUS REMOTO

---