



(\*)Facultade de Ciencias

## Máster Universitario en Nutrición

### Subjects

#### Year 1st

| Code          | Name                               | Quadmester | Total Cr. |
|---------------|------------------------------------|------------|-----------|
| 001M139V01101 | Biochemistry and Molecular Biology | 1st        | 4.5       |
| 001M139V01102 | Structure of the Human Body        | 1st        | 4.5       |
| 001M139V01103 | Human Physiology                   | 1st        | 6         |
| 001M139V01104 | Physiopathology                    | 1st        | 6         |
| 001M139V01105 | Basic and Clinical Endocrinology   | 1st        | 5         |
| 001M139V01106 | Metabolism and its Pathology       | 1st        | 5         |
| 001M139V01107 | Neuroendocrinology                 | 1st        | 5         |
| 001M139V01108 | Dietetics                          | 1st        | 4.5       |
| 001M139V01109 | Human Nutrition                    | 1st        | 6         |
| 001M139V01110 | Food Chemistry and Biochemistry    | 1st        | 3         |
| 001M139V01111 | Food Handling                      | 1st        | 3         |
| 001M139V01112 | Food Composition                   | 1st        | 3         |
| 001M139V01113 | Food and Culinary Technology       | 1st        | 3         |
| 001M139V01201 | Applied Dietetics                  | 2nd        | 3         |
| 001M139V01202 | Clinical Nutrition                 | 2nd        | 6         |
| 001M139V01203 | Diet Therapy                       | 2nd        | 4.5       |
| 001M139V01204 | Final Year Dissertation            | 2nd        | 15        |

| IDENTIFYING DATA                |                                                                                                                                         |          |      |            |
|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------|------------|
| Bioquímica e Bioloxía Molecular |                                                                                                                                         |          |      |            |
| Subject                         | Bioquímica e Bioloxía Molecular                                                                                                         |          |      |            |
| Code                            | 001M139V01101                                                                                                                           |          |      |            |
| Study programme                 | Máster Universitario en Nutrición                                                                                                       |          |      |            |
| Descriptors                     | ECTS Credits                                                                                                                            | Type     | Year | Quadmester |
|                                 | 4.5                                                                                                                                     | Optional | 1    | 1c         |
| Teaching language               | Castelán                                                                                                                                |          |      |            |
| Department                      |                                                                                                                                         |          |      |            |
| Coordinator                     | Pastrana Castro, Lorenzo Miguel<br>González Matías, Lucas Carmelo                                                                       |          |      |            |
| Lecturers                       | González Matías, Lucas Carmelo<br>Pastrana Castro, Lorenzo Miguel                                                                       |          |      |            |
| E-mail                          | pastrana@uvigo.es<br>lucascgm@uvigo.es                                                                                                  |          |      |            |
| Web                             |                                                                                                                                         |          |      |            |
| General description             | Ao finalizar a materia espérase que os estudantes sexan capaces de ter unha visión de conxunto das partes que se estrutura a bioquímica |          |      |            |

| Competencias |                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Code         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| CB1          | Posuír e comprender coñecementos que aporten unha base ou oportunidade de ser orixinais no desenvolvemento e/ou na aplicación de ideas, acotío nun contexto de investigación                                                                                                                        |
| CB5          | Que os estudantes posúan as habilidades de aprendizaxe que lles permita continuar estudando dun modo que haberá de ser en gran medida autodirixido ou autónomo. continuar estudando dun xeito que terá que ser, en grande medida, autodirixido e autónomo.                                          |
| CG1          | Adquirir coñecementos avanzados e demostrar, nun contexto de investigación científica e tecnolóxica ou altamente especializado, unha comprensión detallada e fundamentada dos aspectos teóricos e prácticos e da metodoloxía de traballo nun ou en mais campos de estudo                            |
| CG4          | Ser capaz de predicir e controlar a evolución de situacións complexas mediante o desenvolvemento de novas e innovadoras metodoloxías de traballo adaptadas ao ámbito científico/investigador, tecnolóxico ou profesional concreto, en xeral multidisciplinar, no que se desenvolva a súa actividade |
| CE2          | Ter adquirido coñecementos do destino e da función das principais moléculas combustíbeis: glúcidos, lípidos e proteínas.                                                                                                                                                                            |
| CT1          | Saber transmitir dun modo claro e sen ambigüidades a un público especializado ou non, resultados procedentes da investigación científica e tecnolóxica ou do ámbito da innovación máis avanzada, así como os fundamentos máis relevantes sobre os que se sustentan.                                 |
| CT3          | Ser capaces de asumir a responsabilidade do seu propio desenvolvemento profesional e da súa especialización nun ou máis campos de estudo.                                                                                                                                                           |

| Resultados de aprendizaxe                                                                                                               |                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| Learning outcomes                                                                                                                       | Competences                                   |
| Ao finalizar a materia espérase que os estudantes sexan capaces de ter unha visión de conxunto das partes que se estrutura a bioquímica | CB1<br>CB5<br>CG1<br>CG4<br>CE2<br>CT1<br>CT3 |

| Contidos |                                                                                                                                                                                         |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Topic    |                                                                                                                                                                                         |
| TEMA 1   | Introdución. Obxectivos. Desenvolvemento histórico.                                                                                                                                     |
| TEMA 2   | Biomoléculas: auga, aminoácidos, proteínas, encimas, hidratos de carbono, lípidos, ácidos nucleicos: Composición, estrutura, clasificación e funcións biolóxicas. Propiedades químicas. |
| TEMA 3   | Metabolismo: Rutas catabólicas e biosintéticas                                                                                                                                          |
| TEMA 4   | Deseño e regulación das rutas metabólicas: fontes de carbono e enerxía para a vida celular; catabolismo e anabolismo. ATP, NAD, NADP, NADH e NADPH.                                     |

|         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| TEMA 5  | Rutas catabólicas (glucólisis, ciclo de krebs, ruta das pentosas fosfato, fosforilación oxidativa, oxidación de ácidos grasos: b-oxidación, oxidación dos aminoácidos) e anabólicas (biosíntesis de glúcidos, lípidos, aminoácidos, nucleótidos, fotosíntesis). Regulación das rutas metabólicas. |
| TEMA 6  | Ferramentas para a manipulación do DNA. Introducción. Fragmentación do DNA. Modificación encimática. Ligado. Purificación de plásmidos de Escherichia coli.                                                                                                                                       |
| TEMA 7  | Clonación simple. O experimento básico. Características xerais de vectores e hospedadores. Transformación bacteriana. Amalgamado das roldas de selección. Engarces, adaptadores e casetes.                                                                                                        |
| TEMA 8  | Outros sistemas de vectores en Escherichia Coli. O bacteriófago Lambda. Clonación en Lambda. O bacteriófago M13. Deseño de vectores M13. Fagómidos. YACs. PACs. BACs. HACs.                                                                                                                       |
| TEMA 9  | Preparación de xenotecas. Xenotecas xenómicas: principios e procedementos. Xenotecas de expresión. Preparación de Xenotecas especiais.                                                                                                                                                            |
| TEMA 10 | Rastrexo de xenotecas. Hibridación de ácidos nucleicos. Rastrexo pola función codificada in vivo e in vitro. Confirmación dunha clonación. Elección da estratexia de rastrexo.                                                                                                                    |
| TEMA 11 | A reacción en cadea da polimerasa. Procedemento básico. Modificacións da técnica. Precaucións e desvantaxes. Síntese química de oligonucleótidos.                                                                                                                                                 |
| TEMA 12 | Modificación e mutaxénesis. Alteración de sitios de restrición. Insercións e eliminacións. Mutacións puntuais. Mutaxénesis con oligonucleótidos. Desactivación de xenes.                                                                                                                          |
| TEMA 13 | Utilización dos xenes clonados. Como DNA. Síntese de RNA. Síntese de proteínas.                                                                                                                                                                                                                   |
| TEMA 14 | Transxénesis en mamíferos. Introducción de DNA en células de mamíferos. Microinxección. Utilización de retrovirus. Utilización de células troncais embrionarias                                                                                                                                   |

### Planificación

|                             | Class hours | Hours outside the classroom | Total hours |
|-----------------------------|-------------|-----------------------------|-------------|
| Resolución de problemas     | 6           | 12                          | 18          |
| Prácticas con apoio das TIC | 30          | 64.5                        | 94.5        |

\*The information in the planning table is for guidance only and does not take into account the heterogeneity of the students.

### Metodoloxía docente

|                             | Description                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Resolución de problemas     | Actividade na que se formulan problemas e/ou exercicios relacionados coa materia. Os alumnos deben desenvolver solucións adecuadas ou correctas mediante os coñecementos adquiridos previamente. |
| Prácticas con apoio das TIC | Actividades de aplicación dos coñecementos a situacións concretas e adquisición de habilidades básicas e procedementos relacionados coa materia de estudo.                                       |

### Atención personalizada

| Methodologies               | Description                                                                                                                                               |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Prácticas con apoio das TIC | Atenderase ao alumno a través da plataforma de teledocencia ou o correo electrónico, ás preguntas e dúbidas expostas durante o desenvolvemento da materia |

### Avaliación

|                             | Description                                                                                                                                    | Qualification | Evaluated | Competences               |
|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------|---------------------------|
| Prácticas con apoio das TIC | A resolución dos boletíns de exercicios que incluírá a presentación en tempo dos mesmos, así como os resultados obtidos nos mesmos.            | 100           | CB1 CB5   | CG1 CG4<br>CE2<br>CT1 CT3 |
|                             | A interiorización dos contidos da materia avaliarase mediante a realización de cuestionarios que o alumno debe realizar ao final de cada tema. |               |           |                           |

### Other comments on the Evaluation

### Bibliografía. Fontes de información

### Basic Bibliography

Stryer L., Berg J.M., Tymoczko J.L., Gatto G.J., **Bioquímica : con aplicaciones clínicas**, 7ª ed., Reverté, 2016

Feduchi, E., **Bioquímica : conceptos esenciales**, 2ª ed., Editorial Médica Panamericana, 2015

Nelson, DL y Cox, MM, **Lehninger: Principios de bioquímica**, 6ª ed., Omega, D.L, 2014

McKee, T., **Bioquímica : las bases moleculares de la vida**, 5ª ed., McGraw-Hill Interamericana, cop., 2014

John L. Tymoczko, Jeremy M. Berg, Lubert Stryer ;, **Bioquímica : curso básico**, 2ª ed., Reverté, D.L., 2014

Lieberman, M. A. y Ricer, R, **Bioquímica, biología molecular y genética**, 6ª ed., Wolters Kluwer, 2014

Ángel Herráez, **Texto ilustrado e interactivo de biología molecular e ingeniería genética : conceptos, técnicas y aplicaciones en ciencias de la salud**, 2ª ed., Elsevier, 2012

### Complementary Bibliography

Wilson, K y Walker, J.M., **Principles and techniques of biochemistry and molecular biology**, 7ª, Cambridge University Press, 2010

Teijón Rivera, J.M., **Bioquímica estructural : conceptos y tests**, 2ª ed., Tébar, D.L., 2009

Tood A. Swanson, Sandra I. Kim, Marc J. Glucksman, **Bioquímica y biología molecular**, 4ª ed., Lippincott Williams & Wilkins, cop, 2008

Boyer, R., **Conceptos de bioquímica**, International Thomson Editores, cop, 2000

### Recomendacións

#### Subjects that are recommended to be taken simultaneously

Metabolismo e a súa Patoloxía/O01M139V01106

Química e Bioquímica Alimentaria/O01M139V01110

| IDENTIFYING DATA          |                                                                                                                                                                                                   |          |      |            |
|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------|------------|
| Estrutura do Corpo Humano |                                                                                                                                                                                                   |          |      |            |
| Subject                   | Estrutura do Corpo Humano                                                                                                                                                                         |          |      |            |
| Code                      | 001M139V01102                                                                                                                                                                                     |          |      |            |
| Study programme           | Máster Universitario en Nutrición                                                                                                                                                                 |          |      |            |
| Descriptors               | ECTS Credits                                                                                                                                                                                      | Type     | Year | Quadmester |
|                           | 4.5                                                                                                                                                                                               | Optional | 1    | 1c         |
| Teaching language         | Castelán                                                                                                                                                                                          |          |      |            |
| Department                |                                                                                                                                                                                                   |          |      |            |
| Coordinator               | González Matías, Lucas Carmelo<br>Miguel Villegas, Encarnación de                                                                                                                                 |          |      |            |
| Lecturers                 | González Matías, Lucas Carmelo<br>Miguel Villegas, Encarnación de                                                                                                                                 |          |      |            |
| E-mail                    | lucascgm@uvigo.es<br>villegas@uvigo.es                                                                                                                                                            |          |      |            |
| Web                       |                                                                                                                                                                                                   |          |      |            |
| General description       | Ao finalizar a materia espérase que os estudantes sexan capaces de situar cada unha das partes do corpo humano con especial fincapé na súa relación con procesos *endocrinolóxicos e nutricionais |          |      |            |

| Competencias |                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Code         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| CB1          | Posuír e comprender coñecementos que aporten unha base ou oportunidade de ser orixinais no desenvolvemento e/ou na aplicación de ideas, acotío nun contexto de investigación                                                                                                                        |
| CB5          | Que os estudantes posúan as habilidades de aprendizaxe que lles permita continuar estudando dun modo que haberá de ser en gran medida autodirixido ou autónomo. continuar estudando dun xeito que terá que ser, en grande medida, autodirixido e autónomo.                                          |
| CG1          | Adquirir coñecementos avanzados e demostrar, nun contexto de investigación científica e tecnolóxica ou altamente especializado, unha comprensión detallada e fundamentada dos aspectos teóricos e prácticos e da metodoloxía de traballo nun ou en mais campos de estudo                            |
| CG4          | Ser capaz de predicir e controlar a evolución de situacións complexas mediante o desenvolvemento de novas e innovadoras metodoloxías de traballo adaptadas ao ámbito científico/investigador, tecnolóxico ou profesional concreto, en xeral multidisciplinar, no que se desenvolva a súa actividade |
| CE3          | Ter adquirido e dominar o fundamento metodolóxico da cuantificación e da concentración e actividades hormonais                                                                                                                                                                                      |
| CT1          | Saber transmitir dun modo claro e sen ambigüidades a un público especializado ou non, resultados procedentes da investigación científica e tecnolóxica ou do ámbito da innovación máis avanzada, así como os fundamentos máis relevantes sobre os que se sustentan.                                 |
| CT3          | Ser capaces de asumir a responsabilidade do seu propio desenvolvemento profesional e da súa especialización nun ou máis campos de estudo.                                                                                                                                                           |

| Resultados de aprendizaxe                                                                                                                                                   |             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Learning outcomes                                                                                                                                                           | Competences |
| Competencia Básica 1                                                                                                                                                        | CB1         |
| Posuír e comprender coñecementos que acheguen unha base ou oportunidade de ser orixinais no desenvolvemento e/ou aplicación de ideas, a miúdo nun contexto de investigación | CB5         |
|                                                                                                                                                                             | CG1         |
|                                                                                                                                                                             | CG4         |
|                                                                                                                                                                             | CE3         |
|                                                                                                                                                                             | CT1         |
|                                                                                                                                                                             | CT3         |

| Contidos |                                                               |
|----------|---------------------------------------------------------------|
| Topic    |                                                               |
| TEMA 1   | Bioloxía celular. Componentes da célula: orgánulos            |
| TEMA 2   | A membrana plasmática                                         |
| TEMA 3   | Tipos de Tecidos                                              |
| TEMA 4   | Anatomía do tronco: tórax e abdome                            |
| TEMA 5   | Vísceras torácicas: corazón e pulmóns                         |
| TEMA 6   | Vísceras abdominais: tubo dixestivo, fígado, riles, páncreas. |
| TEMA 7   | Xeneralidades de anatomía patolóxica                          |
| TEMA 8   | Tinciones xerais e especiais                                  |
| TEMA 9   | Microscopía electrónica                                       |

| Planificación               |             |                             |             |
|-----------------------------|-------------|-----------------------------|-------------|
|                             | Class hours | Hours outside the classroom | Total hours |
| Resolución de problemas     | 6           | 12                          | 18          |
| Prácticas con apoio das TIC | 30          | 64.5                        | 94.5        |

\*The information in the planning table is for guidance only and does not take into account the heterogeneity of the students.

| Metodoloxía docente         |                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                             | Description                                                                                                                                                                                                   |
| Resolución de problemas     | Actividade na que se formulan problemas e/ou exercicios relacionados coa materia. Os alumnos debe desenvolver solucións adecuadas ou correctas mediante os coñecementos adquiridos previamente.               |
| Prácticas con apoio das TIC | Actividades de aplicación dos coñecementos a situacións concretas e adquisición de habilidades básicas e procedementos relacionados coa materia de estudo. Desenvolverase a través do TIC de maneira autónoma |

| Atención personalizada      |                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Methodologies               | Description                                                                                                                                                                                               |
| Prácticas con apoio das TIC | Atenderase ao alumno a través da plataforma de teledocencia, correo electrónico ou os medios telemáticos que dispoña a Universidade, ás preguntas e dúbidas expostas durante o desenvolvemento da materia |

| Avaliación                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Qualification | Evaluated Competences |            |     |            |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------------------|------------|-----|------------|
|                             | Description                                                                                                                                                                                                                                                                       |               |                       |            |     |            |
| Prácticas con apoio das TIC | A resolución dos boletíns de exercicios que incluírá a presentación en tempo dos mesmos, así como os resultados obtidos nos mesmos. A interiorización dos contidos da materia avaliarase mediante a realización de cuestionarios que o alumno debe realizar ao final de cada tema | 100           | CB1<br>CB5            | CG1<br>CG4 | CE3 | CT1<br>CT3 |

#### Other comments on the Evaluation

| Bibliografía. Fontes de información                                                                                              |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| Basic Bibliography                                                                                                               |  |
| Kierszenbaum, A. L., <b>Histología y biología celular: introducción a la anatomía patológica</b> , 4ª ed., Elsevier, 2016        |  |
| Ross, M. H., <b>Histología : texto y atlas : correlación con biología celular y molecular</b> , 7ª ed., Wolters Kluwer, 2015     |  |
| Geneser, F., <b>Geneser histología</b> , 4ª ed., Editorial Médica Panamericana, cop., 2015                                       |  |
| Gartner, L. P. y Hiatt, J.L., <b>Atlas en color y texto de histología</b> , 6ª ed., Editorial Médica Panamericana, cop., 2015    |  |
| Young, B; O'Dowd, G.; Woodford, P, <b>Wheater's histología funcional : texto y atlas en color</b> , 6ª ed., Elsevier, D.L., 2014 |  |
| Complementary Bibliography                                                                                                       |  |
| Paniagua,R., <b>Citología e histología vegetal y animal</b> , 4ª ed., McGraw-Hill Interamericana,, 2007                          |  |

#### Recomendacións

| Subjects that are recommended to be taken simultaneously |
|----------------------------------------------------------|
| Fisioloxía Humana/O01M139V01103                          |

| IDENTIFYING DATA    |                                                                                                                                                                                                                   |          |      |            |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------|------------|
| Fisioloxía Humana   |                                                                                                                                                                                                                   |          |      |            |
| Subject             | Fisioloxía Humana                                                                                                                                                                                                 |          |      |            |
| Code                | 001M139V01103                                                                                                                                                                                                     |          |      |            |
| Study programme     | Máster Universitario en Nutrición                                                                                                                                                                                 |          |      |            |
| Descriptors         | ECTS Credits                                                                                                                                                                                                      | Type     | Year | Quadmester |
|                     | 6                                                                                                                                                                                                                 | Optional | 1    | 1c         |
| Teaching language   | Castelán                                                                                                                                                                                                          |          |      |            |
| Department          |                                                                                                                                                                                                                   |          |      |            |
| Coordinator         | Mallo Ferrer, Federico                                                                                                                                                                                            |          |      |            |
| Lecturers           | González Matías, Lucas Carmelo<br>Lamas Castro, José Antonio<br>Mallo Ferrer, Federico                                                                                                                            |          |      |            |
| E-mail              | fmallo@uvigo.es                                                                                                                                                                                                   |          |      |            |
| Web                 |                                                                                                                                                                                                                   |          |      |            |
| General description | Ao finalizar a materia espérase que os estudantes sexan capaces de entender o funcionamento dos procesos que permiten o mantemento da *homeostasis corporal, a súa regulación e adaptación ás condicións do medio |          |      |            |

### Competencias

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Code |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| CB1  | Posuír e comprender coñecementos que aporten unha base ou oportunidade de ser orixinais no desenvolvemento e/ou na aplicación de ideas, acotío nun contexto de investigación                                                                                                                  |
| CB5  | Que os estudantes posúan as habilidades de aprendizaxe que lles permita continuar estudando dun modo que haberá de ser en gran medida autodirixido ou autónomo. continuar estudando dun xeito que terá que ser, en grande medida, autodirixido e autónomo.                                    |
| CG1  | Adquirir coñecementos avanzados e demostrar, nun contexto de investigación científica e tecnolóxica ou altamente especializado, unha comprensión detallada e fundamentada dos aspectos teóricos e prácticos e da metodoloxía de traballo nun ou en mais campos de estudo                      |
| CG4  | Ser capaz de predicir e controlar a evolución de situacións complexas mediante o desenrolo de novas e innovadoras metodoloxías de traballo adaptadas ao ámbito científico/investigador, tecnolóxico ou profesional concreto, en xeral multidisciplinar, no que se desenvolva a súa actividade |
| CE2  | Ter adquirido coñecementos do destino e da función das principais moléculas combustíbeis: glúcidos, lípidos e proteínas.                                                                                                                                                                      |
| CE4  | Ter adquirido coñecementos avanzados sobre a estrutura, relacións e funcións dos órganos endócrinos, as hormonas e metabolitos                                                                                                                                                                |
| CT1  | Saber transmitir dun modo claro e sen ambigüidades a un público especializado ou non, resultados procedentes da investigación científica e tecnolóxica ou do ámbito da innovación máis avanzada, así como os fundamentos máis relevantes sobre os que se sustentan.                           |
| CT3  | Ser capaces de asumir a responsabilidade do seu propio desenrolo profesional e da súa especialización nun ou máis campos de estudo.                                                                                                                                                           |

### Resultados de aprendizaxe

| Learning outcomes                                                                                                                                                                                                | Competences                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| Ao finalizar a materia espérase que os estudantes sexan capaces de entender o funcionamento dos procesos que permiten o mantemento da homeostasis corporal, a súa regulación e adaptación ás condicións do medio | CB1<br>CB5<br>CG1<br>CG4<br>CE2<br>CE4<br>CT1<br>CT3 |

### Contidos

|        |                                                                                                                                                                                                                         |
|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Topic  |                                                                                                                                                                                                                         |
| TEMA 1 | Introdución, historia e aspectos xerais. Significado de Fisioloxía. Divisións da Fisioloxía. Estudo-aplicación de leis físico-químicas. Medio Interno. Compartimentalización. Funcións. Homeostasis. Retroalimentación. |
| TEMA 2 | Membrana plasmática. Que é? Principais funcións. Modelos. Estrutura. Lípidos. Proteínas. Propiedades. Permeabilidade selectiva (semipermeable). Mecanismos de transporte                                                |

|         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| TEMA 3  | Propiedades eléctricas das membranas. Permeabilidade iónica. Conductancia. Potencial de Membrana. Potencial de repouso Ecuación de Goldman. Circuito eléctrico equivalente. Excitabilidade. Respostas Celulares (cando se altera o potencial de repouso). Pasivas. (Potencial Electrotónico). Activas. (Potencial de acción). |
| TEMA 4  | Fisioloxía celular do Sistema Nervioso. Composición celular. Condución do impulso nervioso. Comunicación neuronal: sinapse eléctrica e sinapse química. Neurotransmisores.                                                                                                                                                    |
| TEMA 5  | Anatomía Funcional do Sistema Nervioso. Organización xeral do sistema nervioso. Sistema Nervioso Central. Sistema Nervioso Periférico. Sistema nervioso autónomo.                                                                                                                                                             |
| TEMA 6  | Sistemas Sensoriais. Receptores sensoriais: mecanismos xerais. Sentidos somáticos. Vías sensoriais. Adaptación sensorial. Percepción.                                                                                                                                                                                         |
| TEMA 7  | Control do movemento. Centros motores. Vías motoras                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| TEMA 8  | Fisioloxía do Músculo. Músculo estriado: Estrutura da fibra muscular estriada. Fisioloxía da contracción. Músculo Liso. Músculo Cardíaco                                                                                                                                                                                      |
| TEMA 9  | Sangue: funcións, composición, produción                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| TEMA 10 | Fisioloxía do Sistema Inmune. Grupos sanguíneos                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| TEMA 11 | Mecanismos de Hemostasia. Coagulación sanguínea                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| TEMA 12 | Corazón. Miocardio. Actividade eléctrica cardíaca                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| TEMA 13 | Ciclo cardíaco. Gasto cardíaco. Regulación cardíaca                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| TEMA 14 | Circulación sanguínea: arterial, capilar e venosa. Regulación da circulación sanguínea                                                                                                                                                                                                                                        |
| TEMA 15 | Sistema linfático. Estrutura e funcións.                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| TEMA 16 | Mecánica respiratoria. Volumes e capacidades pulmonares. Ventilación pulmonar. Intercambio gaseoso a nivel alveolar. Lei de Fick.                                                                                                                                                                                             |
| TEMA 17 | Transporte de gases respiratorios. Curva de saturación de Hg. Transporte de CO <sub>2</sub>                                                                                                                                                                                                                                   |
| TEMA 18 | Regulación da respiración. Mecanismos centrais. Quimiceptores periféricos.                                                                                                                                                                                                                                                    |
| TEMA 19 | Anatomía funcional dos riles. Unidade funcional: a nefrona. Fluxo sanguíneo renal.                                                                                                                                                                                                                                            |
| TEMA 20 | Mecanismos de formación de urinos. Filtración glomerular. Mecanismos tubulares. Concentración e dilución urinaria                                                                                                                                                                                                             |
| TEMA 21 | Funcións reguladoras dos riles. Equilibrio hidroelectrolítico. Equilibrio Acido-Base                                                                                                                                                                                                                                          |
| TEMA 22 | Principios básicos de farmacoloxía: farmacodinámica, farmacocinética. Curvas doses-resposta e tempo-resposta. Deseño de bioensaios. Interpretación de resultados. Dose eficaz-letal: 20, 50, 80. Efecto máximo. Sensibilidade dos ensaios biolóxicos                                                                          |

### Planificación

|                                           | Class hours | Hours outside the classroom | Total hours |
|-------------------------------------------|-------------|-----------------------------|-------------|
| Resolución de problemas de forma autónoma | 8           | 16                          | 24          |
| Prácticas con apoio das TIC               | 40          | 86                          | 126         |

\*The information in the planning table is for guidance only and does not take into account the heterogeneity of the students.

### Metodoloxía docente

|                                           | Description                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Resolución de problemas de forma autónoma | Actividade na que se formulan problemas e/ou exercicios relacionados coa materia. Os alumnos deben desenvolver solucións adecuadas ou correctas mediante os coñecementos adquiridos previamente |
| Prácticas con apoio das TIC               | Actividades de aplicación dos coñecementos a situacións concretas e adquisición de habilidades básicas e procedementos relacionados coa materia de estudo.                                      |

### Atención personalizada

| Methodologies               | Description                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Prácticas con apoio das TIC | Atenderase ao alumno a través da plataforma de teledocencia, correo electrónico ou os medios telemáticos que dispoña a Universidade, ás preguntas e dúbidas expostas durante o desenvolvemento da materia |

### Avaliación

| Description | Qualification | Evaluated Competences |
|-------------|---------------|-----------------------|
|-------------|---------------|-----------------------|



|                                |                                                                                                                                                        |     |            |            |            |            |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------------|------------|------------|------------|
| Prácticas con<br>apoio das TIC | A resolución dos boletíns de exercicios que incluíra a presentación en tempo dos mesmos así como os resultados obtidos nos mesmos.                     | 100 | CB1<br>CB5 | CG1<br>CG4 | CE2<br>CE4 | CT1<br>CT3 |
|                                | A interiorización dos contidos da materia avalíase mediante a realización de cuestionarios tipo test que o alumno debe realizar ao final de cada tema. |     |            |            |            |            |

#### Other comments on the Evaluation

#### Bibliografía. Fontes de información

##### Basic Bibliography

Berne, R. M.; Koeppen, B. M.; Stanton, B. A.; Levy, M. N., **Berne y Levy Fisiología**, 6ª Ed., Elsevier, D.L., 2009

Hall, J E., **GUYTON Y HALL. TRATADO DE FISIOLÓGÍA MÉDICA**, 13ª Ed., Elsevier, 2016

Kim E. B., Susan M. B., Scott B, Heddwen L. B., **Ganong Fisiología médica**, 25ª ed., MCGRAW-HILL/INTERAMERICANA EDITORES, S.A. DE C.V., 2016

Thibodeau, G A. y Patton, K T., **Estructura y función del cuerpo humano**, 15ª ed., Elsevier, 2016

Patton, K.T y Thibodeau G.A, **Aanatomía y Fisiología**, 8ª ed, Elsevier, 2013

##### Complementary Bibliography

Pocock, G., **Fisiología humana : la base de la medicina**, 2ª ed., Masson, 2005

#### Recomendacións

| IDENTIFYING DATA    |                                                                                                                                                                                                                                |          |      |            |
|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------|------------|
| Fisiopatoloxía      |                                                                                                                                                                                                                                |          |      |            |
| Subject             | Fisiopatoloxía                                                                                                                                                                                                                 |          |      |            |
| Code                | 001M139V01104                                                                                                                                                                                                                  |          |      |            |
| Study programme     | Máster Universitario en Nutrición                                                                                                                                                                                              |          |      |            |
| Descriptors         | ECTS Credits                                                                                                                                                                                                                   | Type     | Year | Quadmester |
|                     | 6                                                                                                                                                                                                                              | Optional | 1    | 1c         |
| Teaching language   | Castelán                                                                                                                                                                                                                       |          |      |            |
| Department          |                                                                                                                                                                                                                                |          |      |            |
| Coordinator         | Mallo Ferrer, Federico                                                                                                                                                                                                         |          |      |            |
| Lecturers           | Diz Chaves, Yolanda María<br>González Matías, Lucas Carmelo<br>Lamas Castro, José Antonio<br>Mallo Ferrer, Federico                                                                                                            |          |      |            |
| E-mail              | fmallo@uvigo.es                                                                                                                                                                                                                |          |      |            |
| Web                 |                                                                                                                                                                                                                                |          |      |            |
| General description | Ao finalizar a materia espérase que os estudantes sexan capaces de distinguir as causas e da enfermidade e como a alteración dos mecanismos *fisiolóxicos de control<br>*homeostático conducen ao desenvolvemento de patoloxía |          |      |            |

| Competencias |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Code         |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| CB1          | Posuír e comprender coñecementos que aporten unha base ou oportunidade de ser orixinais no desenvolvemento e/ou na aplicación de ideas, acotío nun contexto de investigación                                                                                                                  |
| CB5          | Que os estudantes posúan as habilidades de aprendizaxe que lles permita continuar estudando dun modo que haberá de ser en gran medida autodirixido ou autónomo.continuar estudando dun xeito que terá que ser, en grande medida, autodirixido e autónomo.                                     |
| CG1          | Adquirir coñecementos avanzados e demostrar, nun contexto de investigación científica e tecnolóxica ou altamente especializado, unha comprensión detallada e fundamentada dos aspectos teóricos e prácticos e da metodoloxía de traballo nun ou en mais campos de estudo                      |
| CG4          | Ser capaz de predicir e controlar a evolución de situacións complexas mediante o desenrolo de novas e innovadoras metodoloxías de traballo adaptadas ao ámbito científico/investigador, tecnolóxico ou profesional concreto, en xeral multidisciplinar, no que se desenvolva a súa actividade |
| CE1          | Saber integrar os principios básicos do metabolismo intermediario e o seu control encimático e endocrinolóxico                                                                                                                                                                                |
| CE2          | Ter adquirido coñecementos do destino e da función das principais moléculas combustíbeis: glúcidos, lípidos e proteínas.                                                                                                                                                                      |
| CE3          | Ter adquirido e dominar o fundamento metodolóxico da cuantificación e da concentración e actividades hormonais                                                                                                                                                                                |
| CE4          | Ter adquirido coñecementos avanzados sobre a estrutura, relacións e funcións dos órganos endócrinos, as hormonas e metabolitos                                                                                                                                                                |
| CE5          | Ser capaz de desenrolar réximes nutricionais para a intervención na patoloxía humana.                                                                                                                                                                                                         |
| CT1          | Saber transmitir dun modo claro e sen ambigüidades a un público especializado ou non, resultados procedentes da investigación científica e tecnolóxica ou do ámbito da innovación máis avanzada, así como os fundamentos máis relevantes sobre os que se sustentan.                           |
| CT3          | Ser capaces de asumir a responsabilidade do seu propio desenrolo profesional e da súa especialización nun ou máis campos de estudo.                                                                                                                                                           |

| Resultados de aprendizaxe                                                                                                                                                                                               |                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| Learning outcomes                                                                                                                                                                                                       | Competences                                                               |
| Ao finalizar a materia espérase que os estudantes sexan capaces de distinguir as causas da enfermidade e como a alteración dos mecanismos fisiolóxicos de control homeostático conducen ao desenvolvemento de patoloxía | CB1<br>CB5<br>CG1<br>CG4<br>CE1<br>CE2<br>CE3<br>CE4<br>CE5<br>CT1<br>CT3 |

| Contidos |
|----------|
| Topic    |

|        |                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| TEMA 1 | Introducción, historia e aspectos xerais. Definición de enfermidade e saúde segundo a OMS. Léxico clínico. Conceptos básicos. Historia da fisiopatoloxía                                                                                                     |
| TEMA 2 | Factores e causas de enfermidade. Causas máis frecuentes de enfermidade. Axentes físicos químico e biolóxicos.                                                                                                                                               |
| TEMA 3 | Condicionantes individuais da enfermidade. Caracterización física do individuo. Morfometría e antropometría clínica. Factores humanos: ecoloxía humana. Factores de risco. Envellecemento.                                                                   |
| TEMA 4 | Formas de resposta típica do organismo. Estudo da resposta ante a agresión. Respostas locais e xerais. Síndrome xeral de adaptación. Shock. A febre. Estudo especial da dor. Reparación de feridas. Neoplasias.                                              |
| TEMA 5 | Métodos de estudo da saúde, diagnóstico e tratamento. Historia clínica. Probas de exploración. Diagnóstico. Prognóstico, seguimento e evolución. Morbilidad e mortalidade. Tratamentos sintomáticos e etiolóxicos. Hixiene. Aspectos sociais da enfermidade. |
| TEMA 6 | Patoloxía xeral de sistemas. Trátanse os procesos patolóxicos básicos organizados por sistemas: cardiovascular, respiratorio, dixestivo, excretor, nervioso, locomotor e hemático.                                                                           |

### Planificación

|                             | Class hours | Hours outside the classroom | Total hours |
|-----------------------------|-------------|-----------------------------|-------------|
| Actividades introdutorias   | 1           | 3.3                         | 4.3         |
| Prácticas con apoio das TIC | 47          | 98.7                        | 145.7       |

\*The information in the planning table is for guidance only and does not take into account the heterogeneity of the students.

### Metodoloxía docente

|                             | Description                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Actividades introdutorias   | Actividades encamiñadas a tomar contacto e reunir información sobre o alumnado, así como presentar a materia.                                                                                                  |
| Prácticas con apoio das TIC | Actividades de aplicación dos coñecementos a situacións concretas e adquisición de habilidades básicas e procedementos relacionados coa materia de estudo. Desenvolverase a través do TIC de maneira autónoma. |

### Atención personalizada

| Methodologies               | Description                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Prácticas con apoio das TIC | Atenderase ao alumno a través da plataforma de teledocencia, correo electrónico ou os medios telemáticos que dispoña a Universidade, ás preguntas e dúbidas expostas durante o desenvolvemento da materia |

### Avaliación

|                             | Description                                                                                                                                                                                                                                                                        | Qualification | Evaluated       | Competences                 |
|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------------|-----------------------------|
| Prácticas con apoio das TIC | A resolución dos boletíns de exercicios, que incluírá a presentación en tempo dos mesmos, así como os resultados obtidos. A interiorización dos contidos da materia avaliarase mediante a realización de cuestionarios tipo test que o alumno debe realizar ao final de cada tema. | 100           | CB1 CB5 CG1 CG4 | CE1 CE2 CE3 CE4 CE5 CT1 CT3 |

### Other comments on the Evaluation

### Bibliografía. Fontes de información

#### Basic Bibliography

Laso Guzmán, F. J., **Introducción a la medicina clínica : fisiopatología y semiología**, 3ª ed., Elsevier, 2015

Pérez Arellano J.L., Castro del Pozo, S., **Sisinio de Castro Manual de patología general**, 7ª ed., Elsevier-Mason, 2013

Gary Hammer y Stephen J. McPhee, **Fisiopatología de la Enfermedad**, 2ª ed, McGraw-Hill, 2015

#### Complementary Bibliography

García-Conde, J., **Patología general : semiología clínica y fisiopatología**, 2ª Ed, McGraw-Hill, 2003

A. Estellar Pérez, M. Cordero Sánchez, **Fundamentos de fisiopatología**, McGraw-Hill Interamericana, D.L, 1998

### Recomendacións

### Subjects that are recommended to be taken simultaneously

Fisioloxía Humana/O01M139V01103



| IDENTIFYING DATA                |                                                                                                                                                                                                                                       |           |      |            |
|---------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------|------------|
| Endocrinoloxía Básica e Clínica |                                                                                                                                                                                                                                       |           |      |            |
| Subject                         | Endocrinoloxía<br>Básica e Clínica                                                                                                                                                                                                    |           |      |            |
| Code                            | 001M139V01105                                                                                                                                                                                                                         |           |      |            |
| Study programme                 | Máster<br>Universitario en<br>Nutrición                                                                                                                                                                                               |           |      |            |
| Descriptors                     | ECTS Credits                                                                                                                                                                                                                          | Type      | Year | Quadmester |
|                                 | 5                                                                                                                                                                                                                                     | Mandatory | 1    | 1c         |
| Teaching language               | Castelán                                                                                                                                                                                                                              |           |      |            |
| Department                      |                                                                                                                                                                                                                                       |           |      |            |
| Coordinator                     | Mallo Ferrer, Federico<br>González Matías, Lucas Carmelo                                                                                                                                                                              |           |      |            |
| Lecturers                       | Diz Chaves, Yolanda María<br>García-Mayor García, Ricardo<br>González Matías, Lucas Carmelo<br>Lorenzo Carrero, Jaime Miguel<br>Mallo Ferrer, Federico<br>Sánchez Sobrino, Paula<br>Santisteban Sanz, Pilar                           |           |      |            |
| E-mail                          | fmallo@uvigo.es<br>lucascgm@uvigo.es                                                                                                                                                                                                  |           |      |            |
| Web                             |                                                                                                                                                                                                                                       |           |      |            |
| General description             | Ao finalizar a materia espérase que os estudantes sexan capaces de entender os mecanismos de control da función *endocrina e distinguir os distintos procesos *fisiopatolóxicos que afectan máis frecuentemente ao sistema *endocrino |           |      |            |

### Competencias

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Code |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| CB1  | Posuír e comprender coñecementos que aporten unha base ou oportunidade de ser orixinais no desenvolvemento e/ou na aplicación de ideas, acotío nun contexto de investigación                                                                                                                  |
| CB5  | Que os estudantes posúan as habilidades de aprendizaxe que lles permita continuar estudando dun modo que haberá de ser en gran medida autodirixido ou autónomo.continuar estudando dun xeito que terá que ser, en grande medida, autodirixido e autónomo.                                     |
| CG1  | Adquirir coñecementos avanzados e demostrar, nun contexto de investigación científica e tecnolóxica ou altamente especializado, unha comprensión detallada e fundamentada dos aspectos teóricos e prácticos e da metodoloxía de traballo nun ou en mais campos de estudo                      |
| CG4  | Ser capaz de predicir e controlar a evolución de situacións complexas mediante o desenrolo de novas e innovadoras metodoloxías de traballo adaptadas ao ámbito científico/investigador, tecnolóxico ou profesional concreto, en xeral multidisciplinar, no que se desenvolva a súa actividade |
| CE1  | Saber integrar os principios básicos do metabolismo intermediario e o seu control encimático e endocrinolóxico                                                                                                                                                                                |
| CE3  | Ter adquirido e dominar o fundamento metodolóxico da cuantificación e da concentración e actividades hormonais                                                                                                                                                                                |
| CE4  | Ter adquirido coñecementos avanzados sobre a estrutura, relacións e funcións dos órganos endócrinos, as hormonas e metabolitos                                                                                                                                                                |
| CT1  | Saber transmitir dun modo claro e sen ambigüidades a un público especializado ou non, resultados procedentes da investigación científica e tecnolóxica ou do ámbito da innovación máis avanzada, así como os fundamentos máis relevantes sobre os que se sustentan.                           |
| CT3  | Ser capaces de asumir a responsabilidade do seu propio desenrolo profesional e da súa especialización nun ou máis campos de estudo.                                                                                                                                                           |

### Resultados de aprendizaxe

| Learning outcomes                                                                                                                                                                                                                  | Competences                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Ao finalizar a materia espérase que os estudantes sexan capaces de entender os mecanismos de control da función endocrina e distinguir os distintos procesos fisiopatolóxicos que afectan máis frecuentemente ao sistema endocrino | CB1<br>CB5<br>CG1<br>CG4<br>CE1<br>CE3<br>CE4<br>CT1<br>CT3 |

### Contidos

| Topic |
|-------|
|-------|

|         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| TEMA 1  | Introdución. Concepto de Hormona. Definición da Endocrinoloxía. Obxecto e metodoloxía de estudo. Importancia e aplicacións do estudo da Fisioloxía Endocrina. Breve historia, feitos relevantes. Comunicación intercelular. Procesos funcionais con control endocrino. Natureza química dos distintos tipos hormonais. Síntese e secreción de hormonas hidrosolubles e liposolubles.                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| TEMA 2  | Organización xeral do sistema endocrino. Órganos endocrinos e as súas hormonas. Organización e regulación. Tecidos diana. Control por retroalimentación no sistema endocrino. Factores que determinan a actividade biolóxica das hormonas. Transporte de hormonas: proteínas transportadoras específicas e inespecíficas. Importancia do transporte na actividade biolóxica da hormona.                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| TEMA 3  | Mecanismos de acción hormonal. Receptores. Bases celulares da acción hormonal. Receptores hormonais: tipos e mecanismos de acción. Receptores de membrana. Vías de segundos mensaxeiros e sinais de membrana. Proteínas G. Receptores intracelulares: citoplasmáticos e nucleares. Regulación da transcrición por hormonas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| TEMA 4  | Metodoloxía de estudo da función endocrina. Modelos experimentais en Fisioloxía Endocrina. Resposta celular ás hormonas. Cuantificación da actividade hormonal. Bioensaios. Inmunoensayos (RIA, IRMA, ELISA, etc.). Curvas doses resposta. Parámetros de control de calidade dos ensaios cuantitativos: Sensibilidade, Precisión, Reproducibilidade, Exactitude etc. Métodos e sistemas experimentais no estudo da actividade hormonal. Modelos animais. Modelos in vitro: cultivos celulares, ensaios en placa, etc. Principios xerais de farmacodinámica e farmacocinética.                                                                                 |
| TEMA 5  | O Tiroides. Estrutura do tiroides e dos folículos tiroideos. Estrutura química das hormonas tiroideas. Metabolismo do iodo: inxesta, absorción, excreción, captación tiroidea e organificación do iodo. NIS: Na-I symporter. Síntese, almacenamento e secreción de hormonas tiroideas. Control da secreción de hormonas tiroideas. Transporte e mecanismo de acción das hormonas tiroideas. Efectos periféricos das hormonas tiroideas.                                                                                                                                                                                                                       |
| TEMA 6  | Avaliación funcional da glándula tiroides. Fisiopatoloxía do tiroides. Probas de función tiroidea. Hipotiroidismo e bocio, etioloxía, clínica e tratamento. Hipertiroidismo, etioloxía, clínica e tratamento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| TEMA 7  | Metabolismo fosfo-cálcico. Estrutura do óso. Composición das fases orgánica e inorgánica do óso. Factores locais que controlan a reestruturación ósea. Distribución de calcio e fósforo no organismo. Estrutura e función das glándulas paratiroides. Calcitonina e Parathormona (PTH). Regulación da secreción de PTH. Mecanismo de acción da PTH. Accións biolóxicas da PTH. Regulación da secreción de calcitonina. Efectos biolóxicos da calcitonina. Calciferoles: inxesta, absorción, produción e metabolismo. Efectos biolóxicos dos calciferoles. Esquema xeral do equilibrio fosfo-cálcico. Regulación da absorción e excreción de calcio e fósforo. |
| TEMA 8  | Glándula paratiroides, anatomía e histoloxía. Fisioloxía do metabolismo fosfocálcico, hormonas implicadas na súa regulación. Trastornos do metabolismo fosfocálcico. Hipoparatiroidismo. Hiperparatiroidismo e outras hipercalcemias. Trastornos proliferativos da glándula paratiroides. Cirurxía das alteracións do metabolismo fosfocálcico                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| TEMA 9  | A medula adrenal. Estrutura e tipos celulares da medula adrenal. Síntese, almacenamento, secreción e metabolismo das catecolaminas. Efectos e mecanismo de acción das catecolaminas: receptores adrenérxicos, tipos e vías de segundos mensaxeiros. Regulación da secreción medular de catecolaminas. Interrelación no control das funcións vexetativas. Relacións córtico-medulares adrenais.                                                                                                                                                                                                                                                                |
| TEMA 10 | Tensión. Definición de tensión. Síndrome Xeral de Adaptación: fases, desenvolvemento e adaptacións funcionais dos sistemas orgánicos. Resposta inmediata á tensión: reacción de alarma ou alerta. Resposta á tensión física e psíquica. Importancia funcional da resposta á tensión. Modelos de estudo de tensión.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

|         |                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| TEMA 11 | Urxencias endocrinolóxicas. Apoplexía hipofisaria: causas, desenvolvemento e actitude terapéutica. Coma mixedematoso. Treboada tiroidea. Urxencias diabetolóxicas: hipoglucemia, cetoacidosis diabética e descompensación hiperglucémica hiperosmolar. Insuficiencia suprarrenal aguda |
| TEMA 12 | Outros sistemas endócrinos: Sistema Renina-Anxiotensina-Aldosterona, ANP.                                                                                                                                                                                                              |
| TEMA 13 | O adipocito como órgano endócrino.                                                                                                                                                                                                                                                     |
| TEMA 14 | Crecemento e desenvolvemento no humano. Endocrinoloxía do envellecemento                                                                                                                                                                                                               |

### Planificación

|                               | Class hours | Hours outside the classroom | Total hours |
|-------------------------------|-------------|-----------------------------|-------------|
| Prácticas con apoio das TIC   | 12          | 24                          | 36          |
| Lección maxistral             | 26          | 61                          | 87          |
| Exame de preguntas obxectivas | 2           | 0                           | 2           |

\*The information in the planning table is for guidance only and does not take into account the heterogeneity of the students.

### Metodoloxía docente

|                             | Description                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Prácticas con apoio das TIC | Actividades de aplicación dos coñecementos a situacións concretas e adquisición de habilidades básicas e procedementos relacionados coa materia de estudo. Desenvolverase a través do TIC de maneira autónoma. |
| Lección maxistral           | Exposición por parte do profesor dos contidos da materia obxecto de estudo, bases teóricas e/ou directrices dun traballo, exercicio ou proxecto a desenvolver polo estudante.                                  |

### Atención personalizada

| Methodologies               | Description                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Prácticas con apoio das TIC | Atenderase ao alumno a través da plataforma de teledocencia, correo electrónico ou os medios telemáticos que dispoña a Universidade, ás preguntas e dúbidas expostas durante o desenvolvemento da materia |

### Avaliación

|                               | Description                                                                   | Qualification | Evaluated | Competences                       |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------|-----------------------------------|
| Lección maxistral             | Puntuarase positivamente a asistencia a clases ata 1.5 puntos                 | 0             |           |                                   |
| Exame de preguntas obxectivas | Exame de preguntas tipo test con 4 opcións posibles só unha resposta correcta | 100           | CB1 CB5   | CG1 CG4<br>CE1 CE3 CE4<br>CT1 CT3 |

### Other comments on the Evaluation

Manterase a nota de asistencia para a segunda convocatoria.

### Bibliografía. Fontes de información

#### Basic Bibliography

Shlomo Melmed, Richard J. Auchus, Allison B. Golfine, Ronald J. Koenig, Clifford J. Rosen, **WILLIAMS. TRATADO DE ENDOCRINOLOGÍA**, 978-84-9113-851-8, 14 ed., Elsevier, 2021  
Ben Greenstein y Diana Wood, **Endocrinología**, 3ª ed, Editorial medica panamericana, 2016  
Farreras, V., **Medicina interna. Metabolismo y nutrición, endocrinología**, 17ª ed, Elsevier, 2014  
Dennis Kasper, Anthony Fauci, Stephen Hauser, Dan Longo, J. Larry Jameson, Joseph Loscalzo, **Harrison. Principios de Medicina Interna**, 19ª ed, McGRAW-HILL INTERAMERICANA EDITORES, S.A. de C.V., 2016

#### Complementary Bibliography

Goodman, H.M., **Basic medical endocrinology**, 4th ed., Elsevier/Academic Press, cop., 2009  
Pombo, M., **Tratado de endocrinología pediátrica**, 4ª ed., McGraw-Hill Interamericana, D.L, 2009  
Gardner, D.G., **Greenspan's basic & clinical endocrinology**, 8th ed, McGraw-Hill Medical, cop, 2007  
Jubiz, W, **Endocrinología clínica**, 5ª ed, Litocencia, cop, 2007  
Felig, P., **Endocrinology & metabolism**, 4th ed., McGraw-Hill, cop., 2001

### Recomendacións

**Subjects that are recommended to be taken simultaneously**

---

Neuroendocrinología/O01M139V01107

---



| IDENTIFYING DATA                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |           |      |            |
|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------|------------|
| <b>Metabolismo e a súa Patoloxía</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |           |      |            |
| Subject                              | Metabolismo e a súa Patoloxía                                                                                                                                                                                                                                                                |           |      |            |
| Code                                 | 001M139V01106                                                                                                                                                                                                                                                                                |           |      |            |
| Study programme                      | Máster Universitario en Nutrición                                                                                                                                                                                                                                                            |           |      |            |
| Descriptors                          | ECTS Credits                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Type      | Year | Quadmester |
|                                      | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Mandatory | 1    | 1c         |
| Teaching language                    | Castelán                                                                                                                                                                                                                                                                                     |           |      |            |
| Department                           | Biología funcional e ciencias da saúde<br>Bioquímica, xenética e inmunoloxía<br>Dpto. Externo                                                                                                                                                                                                |           |      |            |
| Coordinator                          | González Matías, Lucas Carmelo<br>de Carlos Villamarín, Alejandro Leonides                                                                                                                                                                                                                   |           |      |            |
| Lecturers                            | de Carlos Villamarín, Alejandro Leonides<br>González Matías, Lucas Carmelo<br>Luna Cano, Reyes<br>Mallo Ferrer, Federico<br>San José Arango, Joaquín<br>Sánchez Sobrino, Paula                                                                                                               |           |      |            |
| E-mail                               | lucascgm@uvigo.es<br>adcarlos@uvigo.es                                                                                                                                                                                                                                                       |           |      |            |
| Web                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |           |      |            |
| General description                  | Ao finalizar a materia espérase que os estudantes sexan capaces de distinguir os procesos metabólicos básicos que afectan as moléculas combustibles e os mecanismos de regulación aos que estes procesos están sometidos, e cuxa alteración desencadea a patoloxía metabólica máis frecuente |           |      |            |

## Competencias

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Code |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| CB1  | Posuír e comprender coñecementos que aporten unha base ou oportunidade de ser orixinais no desenvolvemento e/ou na aplicación de ideas, acotío nun contexto de investigación                                                                                                                  |
| CB5  | Que os estudantes posúan as habilidades de aprendizaxe que lles permita continuar estudando dun modo que haberá de ser en gran medida autodirixido ou autónomo.continuar estudando dun xeito que terá que ser, en grande medida, autodirixido e autónomo.                                     |
| CG1  | Adquirir coñecementos avanzados e demostrar, nun contexto de investigación científica e tecnolóxica ou altamente especializado, unha comprensión detallada e fundamentada dos aspectos teóricos e prácticos e da metodoloxía de traballo nun ou en mais campos de estudo                      |
| CG4  | Ser capaz de predicir e controlar a evolución de situacións complexas mediante o desenrolo de novas e innovadoras metodoloxías de traballo adaptadas ao ámbito científico/investigador, tecnolóxico ou profesional concreto, en xeral multidisciplinar, no que se desenvolva a súa actividade |
| CE1  | Saber integrar os principios básicos do metabolismo intermediario e o seu control encimático e endocrinolóxico                                                                                                                                                                                |
| CE2  | Ter adquirido coñecementos do destino e da función das principais moléculas combustíbeis: glúcidos, lípidos e proteínas.                                                                                                                                                                      |
| CT1  | Saber transmitir dun modo claro e sen ambigüidades a un público especializado ou non, resultados procedentes da investigación científica e tecnolóxica ou do ámbito da innovación máis avanzada, así como os fundamentos máis relevantes sobre os que se sustentan.                           |
| CT3  | Ser capaces de asumir a responsabilidade do seu propio desenrolo profesional e da súa especialización nun ou máis campos de estudo.                                                                                                                                                           |

## Resultados de aprendizaxe

| Learning outcomes                                                                                                                                                                                                                                                                            | Competences                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| Ao finalizar a materia espérase que os estudantes sexan capaces de distinguir os procesos metabólicos básicos que afectan as moléculas combustibles e os mecanismos de regulación aos que estes procesos están sometidos, e cuxa alteración desencadea a patoloxía metabólica máis frecuente | CB1<br>CB5<br>CG1<br>CG4<br>CE1<br>CE2<br>CT1<br>CT3 |

## Contidos

| Topic |
|-------|
|-------|

|         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tema 1  | Bioquímica do metabolismo. Rutas metabólicas dos glúcidos. Rutas metabólicas dos lípidos. Rutas metabólicas dos aminoácidos e proteínas. Rutas metabólicas dos nucleótidos e nucleósidos. Rutas especiais.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Tema 2  | Integración do metabolismo. Ciclos metabólicos: Krebs, etc.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Tema 3  | A mitocondria e o metabolismo celular.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Tema 4  | Principais alteracións e enfermidades do metabolismo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Tema 5  | Metabolismo e envellecemento                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Tema 6  | Metabolismo durante o xaxún                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Tema 7  | O illote pancreático.<br>O illote de Langerhans como órgano endocrino, organización morfolóxica e funcional, tipos celulares e hormonas que secretan. A insulina, estrutura bioquímica, biosíntesis, secrecións biolóxicas.<br>O glucagón, estrutura bioquímica, biosíntesis, secreción e accións biolóxicas. A somatoestatina insular, secreción e función.                                                                                                                                                                                                                                          |
| Tema 8  | Péptidos derivados do proglucagón: Incretinas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Tema 9  | Regulación da función insular pancreática. Lugares de acción da insulina e glucagón. Homeostasia da glicosa. Control da secreción de insulina e glucagón. Incretinas. Metabolismo intermediario: vías anabólicas e catabólicas. O metabolismo lipídico e proteico en relación co metabolismo dos carbohidratos.                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Tema 10 | Diabetes mellitus. Estrutura e función endocrina do páncreas. Regulación da función do illote pancreático. Secreción de insulina: fases fisiolóxicas, regulación e alteracións. Efecto incretina e péptidos insulíntrópicos. Etiopatoxenia da diabetes mellitus. Bases moleculares da diabetes mellitus. Diabetes e inmunidade. Epidemioloxía da Diabetes Mellitus e clasificación. Avances no diagnóstico da diabetes mellitus. A síndrome metabólico diabético. Complicacións da diabetes mellitus. Avances no tratamento. Educación diabetolóxica. Aspectos socio-sanitarios da diabetes mellitus. |
| Tema 11 | Obesidade                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Tema 12 | Risco cardiovascular na diabetes e a obesidade                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Tema 13 | Novos tratamentos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Tema 14 | Anorexia e Bulimia.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

## Planificación

|                               | Class hours | Hours outside the classroom | Total hours |
|-------------------------------|-------------|-----------------------------|-------------|
| Prácticas con apoio das TIC   | 11          | 28                          | 39          |
| Lección maxistral             | 27          | 57                          | 84          |
| Exame de preguntas obxectivas | 2           | 0                           | 2           |

\*The information in the planning table is for guidance only and does not take into account the heterogeneity of the students.

## Metodoloxía docente

|                             | Description                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Prácticas con apoio das TIC | Actividades de aplicación dos coñecementos a situacións concretas e adquisición de habilidades básicas e procedementos relacionados coa materia de estudo.<br>Desenvolverase a través do TIC de maneira autónoma. |
| Lección maxistral           | Exposición por parte do profesor dos contidos da materia obxecto de estudo, bases teóricas e/ou directrices dun traballo, exercicio ou proxecto a desenvolver polo estudante.                                     |

## Atención personalizada

| Methodologies               | Description                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Prácticas con apoio das TIC | Atenderase ao alumno a través da plataforma de teledocencia, correo electrónico ou os medios telemáticos que dispoña a Universidade, ás preguntas e dúbidas expostas durante o desenvolvemento da materia |

## Avaliación

|                               | Description                                                                   | Qualification | Evaluated | Competences                   |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------|-------------------------------|
| Lección maxistral             | Puntuarase positivamente a asistencia a clases ata 1.5 puntos                 | 0             |           |                               |
| Exame de preguntas obxectivas | Exame de preguntas tipo test con 4 opcións posibles só unha resposta correcta | 100           | CB1 CB5   | CG1 CG4<br>CE1 CE2<br>CT1 CT3 |

## Other comments on the Evaluation

Manterase a nota de asistencia para a segunda convocatoria.

---

### **Bibliografía. Fontes de información**

#### **Basic Bibliography**

Nelson, DL y Cox, MM., **Lehninger:Principios de bioquímica**, 7ª ed., Omega, D.L., 2019

Stryer L., Berg J.M., Tymoczko J.L., Gatto G.J., **Bioquímica : con aplicaciones clínicas**, 7ª ed, Reverté, 2016

John L. Tymoczko, Jeremy M. Berg, Lubert Stryer, **Bioquímica : curso básico**, 2nd ed., Reverté, 2014

#### **Complementary Bibliography**

C.K. Mathews, K.E. Van Holde, S.J.A. Cahill., **Bioquímica**, 4ª ed, Pearson, 2013

González Hernández, **PRINCIPIOS DE BIOQUÍMICA CLÍNICA Y PATOLOGÍA MOLECULAR**, 2ª ed, Elsevier, 2014

Albero Gamboa, Ramón, **Manual de nutrición y metabolismo**, Díaz de Santos, 2006

Melo Ruiz, Virginia, **Bioquímica de los procesos metabólicos**, Reverté, 2004

Philip Felig, **Endocrinology & metabolism**, 4th ed., McGraw-Hill, cop, 2001

Salway, J. G., **Metabolism at a glance**, Blackwell Science., 2004

T.M. Devlin, **Bioquímica Libro de texto con aplicaciones clínicas**, 4ª ed, Reverté, 2004

A. Gil, **Tratado de nutrición, Tomo I Bases fisiológicas y bioquímicas de la nutrición**, Editorial médica panamericana, 2010

D. MacLaren & J. Morton., **Biochemistry for sport and exercise metabolism**, Wiley-Blackwell, 2012

---

### **Recomendacións**

#### **Subjects that are recommended to be taken simultaneously**

Química e Bioquímica Alimentaria/O01M139V01110

#### **Subjects that it is recommended to have taken before**

Bioquímica e Bioloxía Molecular/O01M139V01101

| IDENTIFYING DATA    |                                                                                                                                                                                                                                                  |           |      |            |
|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------|------------|
| Neuroendocrinoloxía |                                                                                                                                                                                                                                                  |           |      |            |
| Subject             | Neuroendocrinoloxía                                                                                                                                                                                                                              |           |      |            |
| Code                | 001M139V01107                                                                                                                                                                                                                                    |           |      |            |
| Study programme     | Máster Universitario en Nutrición                                                                                                                                                                                                                |           |      |            |
| Descriptors         | ECTS Credits                                                                                                                                                                                                                                     | Type      | Year | Quadmester |
|                     | 5                                                                                                                                                                                                                                                | Mandatory | 1    | 1c         |
| Teaching language   | Castelán                                                                                                                                                                                                                                         |           |      |            |
| Department          | Biología funcional e ciencias da saúde<br>Departamento da E.U. de Enfermaría (Meixoeiro)<br>Dpto. Externo                                                                                                                                        |           |      |            |
| Coordinator         | González Matías, Lucas Carmelo                                                                                                                                                                                                                   |           |      |            |
| Lecturers           | Diz Chaves, Yolanda María<br>Gómez Heras, Raquel<br>González Matías, Lucas Carmelo<br>López Pérez, Miguel<br>Mallo Ferrer, Federico<br>Míguez Miramontes, Jesús Manuel<br>Spuch Calvar, Carlos                                                   |           |      |            |
| E-mail              | lucascgm@uvigo.es                                                                                                                                                                                                                                |           |      |            |
| Web                 |                                                                                                                                                                                                                                                  |           |      |            |
| General description | Ao finalizar a materia espérase que os estudantes sexan capaces de comprender as relacións *hipotálamo hipofisarias, o modo en que estas están controladas e a maneira en que as súas respostas se integran para manter a *homeostasia orgánica. |           |      |            |

## Competencias

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Code |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| CB1  | Posuír e comprender coñecementos que aporten unha base ou oportunidade de ser orixinais no desenvolvemento e/ou na aplicación de ideas, acotío nun contexto de investigación                                                                                                                  |
| CB5  | Que os estudantes posúan as habilidades de aprendizaxe que lles permita continuar estudando dun modo que haberá de ser en gran medida autodirixido ou autónomo. continuar estudando dun xeito que terá que ser, en grande medida, autodirixido e autónomo.                                    |
| CG1  | Adquirir coñecementos avanzados e demostrar, nun contexto de investigación científica e tecnolóxica ou altamente especializado, unha comprensión detallada e fundamentada dos aspectos teóricos e prácticos e da metodoloxía de traballo nun ou en mais campos de estudo                      |
| CG4  | Ser capaz de predicir e controlar a evolución de situacións complexas mediante o desenrolo de novas e innovadoras metodoloxías de traballo adaptadas ao ámbito científico/investigador, tecnolóxico ou profesional concreto, en xeral multidisciplinar, no que se desenvolva a súa actividade |
| CE1  | Saber integrar os principios básicos do metabolismo intermediario e o seu control encimático e endocrinolóxico                                                                                                                                                                                |
| CE3  | Ter adquirido e dominar o fundamento metodolóxico da cuantificación e da concentración e actividades hormonais                                                                                                                                                                                |
| CE4  | Ter adquirido coñecementos avanzados sobre a estrutura, relacións e funcións dos órganos endócrinos, as hormonas e metabolitos                                                                                                                                                                |
| CT1  | Saber transmitir dun modo claro e sen ambigüidades a un público especializado ou non, resultados procedentes da investigación científica e tecnolóxica ou do ámbito da innovación máis avanzada, así como os fundamentos máis relevantes sobre os que se sustentan.                           |
| CT3  | Ser capaces de asumir a responsabilidade do seu propio desenrolo profesional e da súa especialización nun ou máis campos de estudo.                                                                                                                                                           |

## Resultados de aprendizaxe

| Learning outcomes                                                                                                                                                                                                                              | Competences                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Ao finalizar a materia esperase que os estudantes sexan capaces de comprender as relacións hipotálamo hipofisarias, o modo en que estas están controladas e a maneira en que as súas respostas se integran para manter a homeostasia orgánica. | CB1<br>CB5<br>CG1<br>CG4<br>CE1<br>CE3<br>CE4<br>CT1<br>CT3 |

## Contidos

| Topic |
|-------|
|-------|

|         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| TEMA 1  | Estrutura e función do hipotálamo. Breve descrición do sistema límbico e as súas funcións.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| TEMA 2  | Control de funcións específicas do hipotálamo: control da temperatura e do gasto enerxético; regulación da inxesta de alimentos, control vexetativo e resposta xeral de adaptación e tensión.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| TEMA 3  | Unidade funcional hipotálamo-hipofisaria. Descrición anatómica e funcional. Sistema porta-hipofisario.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| TEMA 4  | Secreción hormonal pulsátil.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| TEMA 5  | Neurohipófisis. Hormonas Neurohipofisarias: Oxitocina e Vasopresina. Estrutura química. Neurofisinas e transporte. Accións sobre tecidos periféricos. Regulación e control da secreción neurohipofisaria. Mecanismo de acción e funcións da Oxitocina. Mecanismo de acción e funcións de ADH. Outras hormonas neurohipofisarias. Osmorregulación. Esquema xeral da osmorregulación. Receptores implicados. Centros osmorreguladores. Mecanismos efectores endocrinos e nerviosos. Función cardiovascular e renal. Exemplos.                                                                                                                                                                                                  |
| TEMA 6  | Eixo somatotropo, novos secretagogos de GH: ghrelin. receptor. Control e regulación da secreción de GH: GHRH e somatostatina. Neuropeptidos e neurotransmisores. Regulación por sinais de orixe periférica: sinais metabólicas, hormonas periféricas. Novos secretagogos de GH: Ghrelin e GRPs. Accións biolóxicas sobre os tecidos periféricos. Etapas do crecemento: crecemento intrauterino e postnatal. Crecemento esquelético e visceral. Control e mantemento do crecemento: herdanza, factores endocrinos e nutricionais. Control endocrino do crecemento. Hormonas peptídicas: factores de crecemento e as súas interaccións. Hormonas esteroideas: glucocorticoides, andróxenos e estróxenos, e hormonas tiroideas. |
| TEMA 7  | Eixo corticotropo e opiodes endóxeos. Estrutura e procesamento de péptidos derivados da POMC. Control diferencial do procesamento de POMC en adenohipófisis. Regulación da secreción: control hipotalámico por CRF e Vasopresina. Tipos de opiodes. Efectos biolóxicos. Receptores opiodeos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| TEMA 8  | Eixo tirotropo. Estrutura química e xenes. Hormona tirotropa (TSH). Efectos biolóxicos da TSH. Regulación da síntese e secreción de TSH. Regulación da secreción: TRH e hormonas Tiroideas. Factores centrais: catecolaminas, somatostatina.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| TEMA 9  | Eixo lactotropo. Xenes e estrutura molecular. Mecanismo de acción e efectos biolóxicos. Regulación da secreción: factores hipotalámicos, factores de crecemento, hormonas periféricas. Novos PRPs.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| TEMA 10 | Gonadotropinas. Control endocrino da reprodución. Estrutura química e xenes. Hormona tirotropa (TSH). Efectos biolóxicos da TSH. Regulación da síntese e secreción de TSH. Regulación da secreción: TRH e hormonas Tiroideas. Factores centrais: catecolaminas, somatostatina.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| TEMA 11 | Neuroesteroides.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| TEMA 12 | Alteracións da función hipotalámica. Disfunción neurosecretora. Tumores hipotalámicos. Síndromes específicas (S. Kallmann, hipogonadismo neuroxénico, atraso puberal constitucional).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| TEMA 13 | Tumores hipofisarios e patoloxía asociada. Acromegalia. Prolactinoma. Gonadotropinomas. Tumores non funcionantes. Diagnóstico clínico e radiolóxico de tumores hipofisarios. Tratamento médico e cirúrxico de tumores hipofisarios.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| TEMA 14 | Glándula Pineal. Organización morfolóxica e funcional. Control da actividade pineal polo tracto retino-hipotalámico: núcleo supraquiasmático e o ganglio cervical superior. Hormonas pineales: melatonina, estrutura bioquímica, biosíntese e control da secreción; péptidos pineales antigónadotropos; outros péptidos pineales. Papel pineal nas funcións reprodutoras. Accións da melatonina no SNC.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| TEMA 15 | Biorritmos e endocrinoloxía. O soño e as hormonas. O tempo: parámetro endocrino. Terminoloxía e métodos de estudo. Natureza e características dos ritmos biolóxicos. Tipos de ritmos e clasificación. Mecanismos de xeración de ritmos. Importancia da secreción endócrina non continua.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

**Planificación**

|                               | Class hours | Hours outside the classroom | Total hours |
|-------------------------------|-------------|-----------------------------|-------------|
| Prácticas con apoio das TIC   | 9           | 27                          | 36          |
| Lección maxistral             | 22          | 65                          | 87          |
| Exame de preguntas obxectivas | 2           | 0                           | 2           |

\*The information in the planning table is for guidance only and does not take into account the heterogeneity of the students.

**Metodoloxía docente**

|                             | Description                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Prácticas con apoio das TIC | Actividades de aplicación dos coñecementos a situacións concretas e adquisición de habilidades básicas e procedementos relacionados coa materia de estudo.<br>Desenvolverase a través do TIC de maneira autónoma. |
| Lección maxistral           | Exposición por parte do profesor dos contidos da materia obxecto de estudo, bases teóricas e/ou directrices dun traballo, exercicio ou proxecto a desenvolver polo estudante.                                     |

**Atención personalizada**

| Methodologies               | Description                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Prácticas con apoio das TIC | Atenderase ao alumno a través da plataforma de teledocencia, correo electrónico ou os medios telemáticos que dispoña a Universidade, ás preguntas e dúbidas expostas durante o desenvolvemento da materia |

**Avaliación**

|                               | Description                                                                    | Qualification | Evaluated  | Competences                                   |
|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|---------------|------------|-----------------------------------------------|
| Lección maxistral             | Puntuarase positivamente a asistencia a clases ata 1.5 puntos                  | 0             |            |                                               |
| Exame de preguntas obxectivas | Exame de preguntas tipo test con 4 opcións posibles só unha resposta correcta. | 100           | CB1<br>CB5 | CG1<br>CG4<br>CE1<br>CE3<br>CE4<br>CT1<br>CT3 |

**Other comments on the Evaluation**

Manterase a nota de asistencia para a segunda convocatoria.

**Bibliografía. Fontes de información****Basic Bibliography**

Fink, G., **Handbook of neuroendocrinology**, 1st ed, Academic Press/Elsevier,, 2011

Shlomo Melmed, Richard J. Auchus, Allison B. Goldfine, Ronald J. Koenig, Clifford J. Rosen, **Williams. Tratado de endocrinología**, 14ª ed, Elsevier, 2021

**Complementary Bibliography**

Lovejoy, D.A., **Neuroendocrinology : an integrated approach**, Wiley & Sons, cop., 2005

Kordon, C., **Hormones and the brain**, Springer-Verlag Berlin Heidelberg, cop, 2004

Pombo, M., **Tratado de endocrinología pediátrica**, 4ª ed., McGraw-Hill Interamericana, D.L., 2009

Antonino Jara Albarrán, **Endocrinología**, 2ª ed, EDITORIAL MÉDICA PANAMERICANA, 2011

Molina, P.E., **Fisiología endocrina**, 2ª ed., McGraw-Hill Interamericana, cop, 2008

P. Michael Conn, Marc E. Freeman, **Neuroendocrinology in Physiology and Medicine**, 1st, Springer Science+Business Media, 2000

**Recomendacións****Subjects that are recommended to be taken simultaneously**

Endocrinoloxía Básica e Clínica/O01M139V01105

| IDENTIFYING DATA    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |           |      |            |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------|------------|
| <b>Dietética</b>    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |           |      |            |
| Subject             | Dietética                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |           |      |            |
| Code                | 001M139V01108                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |           |      |            |
| Study programme     | Máster Universitario en Nutrición                                                                                                                                                                                                                                                                                       |           |      |            |
| Descriptors         | ECTS Credits                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Type      | Year | Quadmester |
|                     | 4.5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Mandatory | 1    | 1c         |
| Teaching language   | Castelán                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |           |      |            |
| Department          | Bioloxía funcional e ciencias da saúde<br>Bioquímica, xenética e inmunoloxía<br>Departamento da E.U. de Enfermaría (Meixoeiro)<br>Dpto. Externo                                                                                                                                                                         |           |      |            |
| Coordinator         | González Matías, Lucas Carmelo                                                                                                                                                                                                                                                                                          |           |      |            |
| Lecturers           | Diz Chaves, Yolanda María<br>González Matías, Lucas Carmelo<br>Magadán Mompó, Susana<br>Mallo Ferrer, Federico<br>Martínez Olmos, Miguel Ángel<br>Palmeiro Carballeira, Regina<br>Penin Alvarez, Manuel<br>Sánchez Sobrino, Paula<br>Taboada Montero, M <sup>a</sup> Cristina                                           |           |      |            |
| E-mail              | lucascgm@uvigo.es                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |           |      |            |
| Web                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |           |      |            |
| General description | Ao finalizar a materia espérase que os estudantes sexan capaces de recoñecer a relación que existe entre os hábitos alimentarios e as necesidades nutricionais ao longo das etapas da vida, e facer unha valoración cualitativa da nutrición dun suxeito de forma individualizada segundo as súas condicións biolóxicas |           |      |            |

| Competencias |                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Code         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| CB1          | Posuír e comprender coñecementos que aporten unha base ou oportunidade de ser orixinais no desenvolvemento e/ou na aplicación de ideas, acotío nun contexto de investigación                                                                                                                        |
| CB5          | Que os estudantes posúan as habilidades de aprendizaxe que lles permita continuar estudando dun modo que haberá de ser en gran medida autodirixido ou autónomo.continuar estudando dun xeito que terá que ser, en grande medida, autodirixido e autónomo.                                           |
| CG1          | Adquirir coñecementos avanzados e demostrar, nun contexto de investigación científica e tecnolóxica ou altamente especializado, unha comprensión detallada e fundamentada dos aspectos teóricos e prácticos e da metodoloxía de traballo nun ou en mais campos de estudo                            |
| CG4          | Ser capaz de predicir e controlar a evolución de situacións complexas mediante o desenvolvemento de novas e innovadoras metodoloxías de traballo adaptadas ao ámbito científico/investigador, tecnolóxico ou profesional concreto, en xeral multidisciplinar, no que se desenvolva a súa actividade |
| CE5          | Ser capaz de desenrolar réximes nutricionais para a intervención na patoloxía humana.                                                                                                                                                                                                               |
| CE9          | Saber avaliar a relación entre hábitos alimentarios e a prevalencia de enfermidades crónicas                                                                                                                                                                                                        |
| CT1          | Saber transmitir dun modo claro e sen ambigüidades a un público especializado ou non, resultados procedentes da investigación científica e tecnolóxica ou do ámbito da innovación máis avanzada, así como os fundamentos máis relevantes sobre os que se sustentan.                                 |
| CT3          | Ser capaces de asumir a responsabilidade do seu propio desenvolvemento profesional e da súa especialización nun ou máis campos de estudo.                                                                                                                                                           |

| Resultados de aprendizaxe                                                                                                                                                                                                                                                                                               |             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Learning outcomes                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Competences |
| Ao finalizar a materia espérase que os estudantes sexan capaces de recoñecer a relación que existe entre os hábitos alimentarios e as necesidades nutricionais ao longo das etapas da vida, e facer unha valoración cualitativa da nutrición dun suxeito de forma individualizada segundo as súas condicións biolóxicas | CB1         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | CB5         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | CG1         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | CG4         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | CE5         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | CE9         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | CT1         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | CT3         |

| Contidos |
|----------|
| Topic    |

|        |                                                                                                                                                                                                                        |
|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| TEMA 1 | A Dieta. Dieta equilibrada. A pirámide nutricional tipo.                                                                                                                                                               |
| TEMA 2 | Tipos de dietas.                                                                                                                                                                                                       |
| TEMA 3 | Adaptación da dieta a situacións fisiolóxicas especiais. Dieta nas diferentes etapas da vida. Dieta no embarazo e lactación. Dieta do lactante. Dieta dos nenos de pouca idade. Dieta no período preescolar e escolar. |
| TEMA 4 | Alimentación e nutrición equilibrada de colectividades.                                                                                                                                                                |
| TEMA 5 | Dieta adaptada ao gasto enerxético. Dieta e deporte: alimentación do deportista.                                                                                                                                       |
| TEMA 6 | Nutrición na vellez.                                                                                                                                                                                                   |
| TEMA 8 | Interacción dieta e alimentos. Interacción fármaco-alimento.                                                                                                                                                           |
| TEMA 9 | Alerxia alimentaria: diagnóstico e tratamento. Inmunonutrición                                                                                                                                                         |

### Planificación

|                               | Class hours | Hours outside the classroom | Total hours |
|-------------------------------|-------------|-----------------------------|-------------|
| Prácticas con apoio das TIC   | 7           | 19.5                        | 26.5        |
| Lección maxistral             | 17          | 67                          | 84          |
| Exame de preguntas obxectivas | 2           | 0                           | 2           |

\*The information in the planning table is for guidance only and does not take into account the heterogeneity of the students.

### Metodoloxía docente

|                             | Description                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Prácticas con apoio das TIC | Actividades de aplicación dos coñecementos a situacións concretas e adquisición de habilidades básicas e procedementos relacionados coa materia de estudo. Desenvolverase a través do TIC de maneira autónoma. |
| Lección maxistral           | Exposición por parte do profesor dos contidos da materia obxecto de estudo, bases teóricas e/ou directrices dun traballo, exercicio ou proxecto a desenvolver polo estudante.                                  |

### Atención personalizada

| Methodologies               | Description                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Prácticas con apoio das TIC | Atenderase ao alumno a través da plataforma de teledocencia, correo electrónico ou os medios telemáticos que dispoña a Universidade, ás preguntas e dúbidas expostas durante o desenvolvemento da materia |

### Avaliación

|                               | Description                                                                   | Qualification | Evaluated Competences           |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------------------------|
| Lección maxistral             | Puntuarase positivamente a asistencia a clases ata 1.5 puntos                 | 0             |                                 |
| Exame de preguntas obxectivas | Exame de preguntas tipo test con 4 opcións posibles só unha resposta correcta | 100           | CB1 CB5 CG1 CG4 CE5 CE9 CT1 CT3 |

### Other comments on the Evaluation

### Bibliografía. Fontes de información

#### Basic Bibliography

Olga Moreiras Tuni , Ángele Carbajal , Luisa Cabrera Forneiro , Carmen Cuadrado Vives, **Tablas de composición de alimentos : guía de prácticas**, 17ª ed., Pirámide, D.L., 2016

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

#### Complementary Bibliography

Martínez, A., **Fundamentos de nutrición y dietética : bases metodológicas y aplicaciones**, Editorial Panamericana, cop, 2011

Larrañaga, I.J., **Dietética y dietoterapia**, McGraw-Hill, D.L., 2011

Salas-Salvador, J., **Nutrición y dietética clínica**, 2ª ed., Elsevier, D.L, 2008

Bernardot, D., **Nutrición deportiva avanzada : cómo ajustar la ingesta de alimentos y líquidos para conseguir un entrenamiento y rendimiento óptimos**, 2ª ed, Tutor, 2013

McArdle, William D.; Katch, Frank I.; Katch, Victor L., **Fisiología del ejercicio : nutrición, rendimiento y salud**, 8 ed, LIPPINCOTT WILLIAMS AND WILKINS. WOLTERS KLUWER H, 2015

Olveira, G, **Manual de nutrición clínica y dietética**, 2ª ed., Díaz de Santos, D.L., 2007

Gibney, M. J., **Introduction to human nutrition**, -Blackwell Science, 2002

Caballero, B, **Encyclopedia of human nutrition**, 3rd ed., -Elsevier Academic Press,, 2013



Alfredo Martínez Hernández / María del Puy Portillo Baquedano, **Fundamentos de Nutrición y Dietética Bases metodológicas y aplicaciones**, EDITORIAL MÉDICA PANAMERICANA, 2011

---

**Alimentación, nutrición y dietética : test y casos prácticos**, CEP, 2008

---

Javier Ibáñez Santos, Icíar Astiasarán Anchía, **Alimentación y deporte**, Eunsa, 2010

---

---

## **Recomendacións**

---

### **Subjects that are recommended to be taken simultaneously**

---

Dietotecnia/O01M139V01201

---

| IDENTIFYING DATA    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |           |      |            |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------|------------|
| Nutrición Humana    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |           |      |            |
| Subject             | Nutrición Humana                                                                                                                                                                                                                                                                                  |           |      |            |
| Code                | 001M139V01109                                                                                                                                                                                                                                                                                     |           |      |            |
| Study programme     | Máster Universitario en Nutrición                                                                                                                                                                                                                                                                 |           |      |            |
| Descriptors         | ECTS Credits                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Type      | Year | Quadmester |
|                     | 6                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Mandatory | 1    | 1c         |
| Teaching language   | Castelán                                                                                                                                                                                                                                                                                          |           |      |            |
| Department          | Biología funcional e ciencias da saúde<br>Departamento da E.U. de Enfermaría (Meixoeiro)<br>Didácticas especiais<br>Dpto. Externo                                                                                                                                                                 |           |      |            |
| Coordinator         | González Matías, Lucas Carmelo                                                                                                                                                                                                                                                                    |           |      |            |
| Lecturers           | 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>Penin Alvarez, Manuel<br>San José Arango, Joaquín<br>Turnes Vaquez, Juan                                    |           |      |            |
| E-mail              | lucascgm@uvigo.es                                                                                                                                                                                                                                                                                 |           |      |            |
| Web                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |           |      |            |
| General description | Ao finalizar a materia espérase que os estudantes sexan capaces de identificar a relación que existe entre os requisitos nutricionais e a composición corporal, así como cales son os principais achegues nutricionais, e os mecanismos fisiolóxicos dixestivos e asimilativos e a súa regulación |           |      |            |

## Competencias

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Code |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| CB1  | Posuír e comprender coñecementos que aporten unha base ou oportunidade de ser orixinais no desenvolvemento e/ou na aplicación de ideas, acotío nun contexto de investigación                                                                                                                  |
| CB5  | Que os estudantes posúan as habilidades de aprendizaxe que lles permita continuar estudando dun modo que haberá de ser en gran medida autodirixido ou autónomo. continuar estudando dun xeito que terá que ser, en grande medida, autodirixido e autónomo.                                    |
| CG1  | Adquirir coñecementos avanzados e demostrar, nun contexto de investigación científica e tecnolóxica ou altamente especializado, unha comprensión detallada e fundamentada dos aspectos teóricos e prácticos e da metodoloxía de traballo nun ou en mais campos de estudo                      |
| CG4  | Ser capaz de predicir e controlar a evolución de situacións complexas mediante o desenrolo de novas e innovadoras metodoloxías de traballo adaptadas ao ámbito científico/investigador, tecnolóxico ou profesional concreto, en xeral multidisciplinar, no que se desenvolva a súa actividade |
| CE7  | Ser capaz de facer unha valoración da composición corporal                                                                                                                                                                                                                                    |
| CE8  | Saber recoñecer o papel dos nutrientes (hidratos de carbono, lípidos, proteínas e minerais) abarcando o estudo dos procesos da dixestión, absorción e metabolización.                                                                                                                         |
| CT1  | Saber transmitir dun modo claro e sen ambigüidades a un público especializado ou non, resultados procedentes da investigación científica e tecnolóxica ou do ámbito da innovación máis avanzada, así como os fundamentos máis relevantes sobre os que se sustentan.                           |
| CT3  | Ser capaces de asumir a responsabilidade do seu propio desenrolo profesional e da súa especialización nun ou máis campos de estudo.                                                                                                                                                           |

## Resultados de aprendizaxe

| Learning outcomes                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Competences                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| Ao finalizar a materia espérase que os estudantes sexan capaces de identificar a relación que existe entre os requisitos nutricionais e a composición corporal, así como cales son os principais achegues nutricionais, e os mecanismos fisiolóxicos dixestivos e asimilativos e a súa regulación | CB1<br>CB5<br>CG1<br>CG4<br>CE7<br>CE8<br>CT1<br>CT3 |

## Contidos

|       |
|-------|
| Topic |
|-------|

|        |                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tema 1 | Sistema dixestivo: estrutura e función.                                                                                                                                                                                                                        |
| Tema 2 | Motilidade intestinal.                                                                                                                                                                                                                                         |
| Tema 3 | Secrecións dixestivas, regulación. Secreción exocrina de fígado e páncreas.                                                                                                                                                                                    |
| Tema 4 | Dixestión e absorción de nutrientes.                                                                                                                                                                                                                           |
| Tema 5 | Regulación da función dixestiva: Sistema Nervioso Autónomo.                                                                                                                                                                                                    |
| Tema 6 | Hormonas Gastrointestinales e as súas funcións.                                                                                                                                                                                                                |
| Tema 7 | Metabolismo enerxético, substratos principais. Necesidades enerxéticas básicas. Metabolismo basal. Regulación xeral do metabolismo enerxético. Balance enerxético. Anabolismo e catabolismo. Hormonas reguladoras. Termorregulación e adaptacións metabólicas. |
| Tema 8 | Sentidos especiais gusto e olfacto. Caracterización organoléptica perceptiva dos alimentos.                                                                                                                                                                    |
| Tema 9 | Historia da alimentación. Dieta e evolución. Nutrición e cultura                                                                                                                                                                                               |

## Planificación

|                               | Class hours | Hours outside the classroom | Total hours |
|-------------------------------|-------------|-----------------------------|-------------|
| Prácticas con apoio das TIC   | 7           | 26                          | 33          |
| Lección maxistral             | 34          | 81                          | 115         |
| Exame de preguntas obxectivas | 2           | 0                           | 2           |

\*The information in the planning table is for guidance only and does not take into account the heterogeneity of the students.

## Metodoloxía docente

|                             | Description                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Prácticas con apoio das TIC | Actividades de aplicación dos coñecementos a situacións concretas e adquisición de habilidades básicas e procedementos relacionados coa materia de estudo.<br>Desenvolverase a través do TIC de maneira autónoma. |
| Lección maxistral           | Exposición por parte do profesor do contidos da materia obxecto de estudo, bases teóricas e/ou directrices dun traballo, exercicio ou proxecto a desenvolver polo estudante.                                      |

## Atención personalizada

| Methodologies               | Description                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Prácticas con apoio das TIC | Atenderase ao alumno a través da plataforma de teledocencia, correo electrónico ou os medios telemáticos que dispoña a Universidade, ás preguntas e dúbidas expostas durante o desenvolvemento da materia |

## Avaliación

|                               | Description                                                                   | Qualification | Evaluated Competences           |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------------------------|
| Lección maxistral             | Puntuarase positivamente a asistencia a clases ata 1.5 puntos                 | 0             |                                 |
| Exame de preguntas obxectivas | exame de preguntas tipo test con 4 opcións posibles só unha resposta correcta | 100           | CB1 CB5 CG1 CG4 CE7 CE8 CT1 CT3 |

## Other comments on the Evaluation

Manterase a nota de asistencia para a segunda convocatoria.

## Bibliografía. Fontes de información

### Basic Bibliography

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

### Complementary Bibliography

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

Francisco José; Mataix Verdú, **Nutrición y alimentación humana**, 2ª ed., Madrid:Ergon , cop, 2009

## Recomendacións



| IDENTIFYING DATA                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |          |      |            |
|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------|------------|
| Química e Bioquímica Alimentaria |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |          |      |            |
| Subject                          | Química e Bioquímica Alimentaria                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |          |      |            |
| Code                             | O01M139V01110                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |          |      |            |
| Study programme                  | Máster Universitario en Nutrición                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |          |      |            |
| Descriptors                      | ECTS Credits                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Type     | Year | Quadmester |
|                                  | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Optional | 1    | 1c         |
| Teaching language                | Castelán<br>Galego<br>Inglés                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |          |      |            |
| Department                       | Biología funcional e ciencias da saúde<br>Química analítica e alimentaria                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |          |      |            |
| Coordinator                      | Rúa Rodríguez, María Luísa<br>González Matías, Lucas Carmelo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |          |      |            |
| Lecturers                        | Fuciños González, Clara<br>González Matías, Lucas Carmelo<br>Rúa Rodríguez, María Luísa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |          |      |            |
| E-mail                           | lucascgm@uvigo.es<br>mlrúa@uvigo.es                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |          |      |            |
| Web                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |          |      |            |
| General description              | O obxectivo desta materia é identificar e analizar mediante que mecanismos as moléculas dos alimentos determinan as súas propiedades e reactividade química, así como aplicar estes coñecementos para mellorar a formulación, o procesamento e a estabilidade dos alimentos. Utilizaranse recursos bibliográficos e bases de datos específicas para afondar nos últimos avances científicos na formulación de alimentos e a súa conservación. |          |      |            |

| Competencias |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Code         |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| CB1          | Posuír e comprender coñecementos que aporten unha base ou oportunidade de ser orixinais no desenvolvemento e/ou na aplicación de ideas, acotío nun contexto de investigación                                                                                                                  |
| CB5          | Que os estudantes posúan as habilidades de aprendizaxe que lles permita continuar estudando dun modo que haberá de ser en gran medida autodirixido ou autónomo. continuar estudando dun xeito que terá que ser, en grande medida, autodirixido e autónomo.                                    |
| CG1          | Adquirir coñecementos avanzados e demostrar, nun contexto de investigación científica e tecnolóxica ou altamente especializado, unha comprensión detallada e fundamentada dos aspectos teóricos e prácticos e da metodoloxía de traballo nun ou en mais campos de estudo                      |
| CG4          | Ser capaz de predicir e controlar a evolución de situacións complexas mediante o desenrolo de novas e innovadoras metodoloxías de traballo adaptadas ao ámbito científico/investigador, tecnolóxico ou profesional concreto, en xeral multidisciplinar, no que se desenvolva a súa actividade |
| CE2          | Ter adquirido coñecementos do destino e da función das principais moléculas combustíbeis: glúcidos, lípidos e proteínas.                                                                                                                                                                      |
| CT1          | Saber transmitir dun modo claro e sen ambigüidades a un público especializado ou non, resultados procedentes da investigación científica e tecnolóxica ou do ámbito da innovación máis avanzada, así como os fundamentos máis relevantes sobre os que se sustentan.                           |
| CT3          | Ser capaces de asumir a responsabilidade do seu propio desenrolo profesional e da súa especialización nun ou máis campos de estudo.                                                                                                                                                           |

| Resultados de aprendizaxe                                                                                                                        |                                               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| Learning outcomes                                                                                                                                | Competences                                   |
| Ao finalizar a materia espérase que os estudantes sexan capaces de distinguir as propiedades bioquímicas dos compoñentes dos distintos alimentos | CB1<br>CB5<br>CG1<br>CG4<br>CE2<br>CT1<br>CT3 |

| Contidos                             |                                                                                                                                                                             |
|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Topic                                |                                                                                                                                                                             |
| SECCIÓN I: COMPONENTES DOS ALIMENTOS | AUGA: Introducción. Isotermas de Sorción. Aplicacións das isotermas de sorción na tecnoloxía dos Alimentos. Reaccións de deterioración dos alimentos en estado deshidratado |
| TEMA 1                               |                                                                                                                                                                             |

|                                                |                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| TEMA 2                                         | CARBOHIDRATOS: Monosacáridos e oligosacáridos. Pardeamento encimático. Propiedades funcionais dos monosacáridos e oligosacáridos. Polisacáridos. Heteropolisacáridos                                            |
| TEMA 3                                         | LÍPIDOS: Introducción. Alteracións durante o procesado e almacenamento de alimentos. Propiedades funcionais dos lípidos. Modificación de graxas e aceites.                                                      |
| TEMA 4                                         | AMINOÁCIDOS, PÉPTIDOS E PROTEÍNAS: Introducción. Péptidos. Proteínas. Propiedades funcionais das proteínas. Modificación de proteínas durante o procesado e almacenamento de alimentos. Novas fontes proteicas. |
| TEMA 5                                         | ENCIMAS: Introducción. Pardeamento encimático. Utilización de encimas na industria alimentaria                                                                                                                  |
| TEMA 6                                         | PIGMENTOS. VITAMINAS E MINERAIS. ADITIVOS                                                                                                                                                                       |
| SECCIÓN II: SISTEMAS BIOQUÍMICOS ALIMENTARIOS. | LEITE: Introducción. Procesos bioquímicos durante os tratamentos tecnolóxicos                                                                                                                                   |
| TEMA 7                                         |                                                                                                                                                                                                                 |
| TEMA 8                                         | CARNE: Introducción. Procesos bioquímicos durante os tratamentos tecnolóxicos                                                                                                                                   |
| TEMA 9                                         | PEIXE: Introducción. Procesos bioquímicos durante o tratamento                                                                                                                                                  |
| TEMA 10                                        | CEREAIS. FROITAS, HORTALIZAS E LEGUMES                                                                                                                                                                          |

### Planificación

|                   | Class hours | Hours outside the classroom | Total hours |
|-------------------|-------------|-----------------------------|-------------|
| Lección maxistral | 4           | 0                           | 4           |
| Estudo de casos   | 4           | 9                           | 13          |
| Traballo tutelado | 5           | 47                          | 52          |
| Presentación      | 2           | 4                           | 6           |

\*The information in the planning table is for guidance only and does not take into account the heterogeneity of the students.

### Metodoloxía docente

|                   | Description                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Lección maxistral | Exposición por parte do profesor e con axuda de medios audiovisuais dos aspectos máis importantes dos contidos do temario da materia, bases teóricas e/ou directrices do traballo, exercicio ou proxecto a desenvolver polo estudante (presencial)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Estudo de casos   | <p>Análise de problemas e casos reais orientados a coñecer as función dos principais componentes químicos dos alimentos e das transformacións químicas e bioquímicas que sofren durante as transformacións tecnolóxicas e o almacenamento e que afectan a calidade nutricional e sensorial dos alimentos.</p> <p>Esta actividade plantexarase na aula; o/a profesor/a exporá o caso e dará as indicacións pertinentes para abordar o seu estudo. Os estudantes completarán a tarefa de forma individual ou en grupos de 2 persoas fora da aula. A actividade finalizará cunha posta en común a modo de exposición e debate das conclusións acadadas polos alumnos.</p> <p>Esta metodoloxía permitirá traballar distintas competencias transversais como a capacidade de análise e síntese, a procura selectiva de información, a resolución de problemas, a redacción de textos científicos e a súa exposición oral en público, o espírito crítico ou o traballo en equipo entre outras.</p>                                                                                                                  |
| Traballo tutelado | <p>Os estudantes, en grupos de 1-2 persoas, elixirán (por interés persoal ou entre un listado proporcionado por o/a profesor/a) un proxecto de mellora ou solución a problemas en produtos alimentarios debidas as condicións de procesamento, problemas con ingredientes, abuso de almacenamiento, mellora da calidade nutricional, etc, coa finalidade de situalos/as no contexto da realidade industrial no eido alimentario.</p> <p>O traballo pode requirir búsqueda de bibliografía, xeración de hipóteses, diseño de proxecto de investigación, análise de datos, etc. Ao longo do periodo de impartición da materia os alumnos/as realizarán o traballo de forma autónoma e co apoio de titorías.</p> <p>Con esta actividade preténdense desenrolar as competencias específicas da materia e fomentar en especial a capacidade de análise crítica para identificar necesidades ou oportunidades de mellora da calidade nutricional e funcional dos alimentos así como a capacidade para plantexar novos procesos baseados na aplicación ou desenvolvemento do coñecemento científico-tecnolóxico.</p> |
| Presentación      | Na última sesión presencial os estudantes presentarán e defenderán o seu traballo en clase a través dunha exposición de 10 min e turno posterior de debate.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

### Atención personalizada

#### Methodologies Description

|                   |                                                                                                                                                                                             |
|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Lección maxistral | Atenderase ás distintas formacións de cada un dos alumnos, orientándoos para que complementen aqueles conceptos que non traballasen con anterioridade e sexan importantes para a materia.   |
| Estudo de casos   | Orientarase de forma individualizada a cada un dos alumnos na resolución dos casos e situacións plantexadas atendendo á súa formación previa e intereses particulares.                      |
| Traballo tutelado | Orientarase a través de titorías de forma individualizada a cada un dos alumnos na resolución dos casos e situacións plantexadas atendendo á súa formación previa e intereses particulares. |
| Presentación      | Orientarase a través de titorías de forma individualizada a cada un dos alumnos na preparación da exposición do traballo e as cuestións fundamentais plantexadas no mesmo.                  |

| Avaliación        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |               |                       |            |     |            |
|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------------------|------------|-----|------------|
|                   | Description                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Qualification | Evaluated Competences |            |     |            |
| Lección maxistral | Participación activa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 5             |                       |            | CE2 |            |
| Estudo de casos   | Avaliarase a calidade da análise de artigos e/ou resolución dos problemas e casos propostos en función do seu rigor científico, orde na exposición dos resultados e a defensa oral e o debate na aula das conclusións do traballo.                                                                                                                                                                                                                                | 25            | CB1<br>CB5            | CG1        | CE2 | CT1        |
| Traballo tutelado | Avaliarase a xustificación do traballo proposto e realizado polos alumnos dende o punto de vista do seu interese aplicado e do seu valor e novidade científico-tecnolóxica.<br>Avaliarase a calidade do traballo en función do seu rigor científico e estrutura formal.<br>Valorarase a creatividade e innovación do traballo.<br>Terase en conta, ademais, a capacidade dos alumnos para identificar os puntos críticos da súa proposta e posibles alternativas. | 50            | CB1<br>CB5            | CG1<br>CG4 | CE2 | CT3        |
| Presentación      | Avaliarase a capacidade dos alumnos para expor ordeada, clara e concisamente o obxectivo e xustificación da súa proposta de traballo tutelado, o fundamento e desenrolo do proceso proposto, e as dificultades e solucións plantexadas.<br>Valorarase, ademais, a capacidade para defender a súa proposta e aceptar de forma construtiva as críticas que se plantexen no debate posterior á presentación.                                                         | 20            | CB1<br>CB5            | CG1<br>CG4 | CE2 | CT1<br>CT3 |

#### Other comments on the Evaluation

Aqueles alumnos que por unha causa xustificada e debidamente documentada non poidan asistir ás actividades presenciais, deberán realizar de forma individual as actividades previstas na aula "estudo de casos". Deberán entregar un informe sobre o que se otorgará a cualificación correspondente, á que se sumará a avaliación das cuestións que o profesor lles plantexará sobre a actividade. No caso de non poder asistir tampouco á sesión de presentación dos traballos tutelados, procederase do mesmo modo descrito para a resolución de casos. As accións de aclaración de contidos e orientación sobre as actividades propostas de xeito presencial serán desenvolvidas a través de titorías empregando os medios dispoñibles (Campus Remoto, correo electrónico ou teléfono si fora necesario).

Os alumnos que non superen a materia no cuatrimestre correspondente, poderán optar a unha segunda oportunidade na convocatoria de xullo cumprindo os mesmos requisitos que na avaliación do cuatrimestre.

#### Bibliografía. Fontes de información

##### Basic Bibliography

##### Complementary Bibliography

Fennema, O R, **Química de los alimentos**, 3 ed, Acribia, 2010

Salvador Badui Dergal, **Química de los alimentos**, 5ª ed., Pearson Educación, 2012

Wong, D.W.S., **Química de los alimentos : mecanismos y teoría**, Acribia, D.L, 1995

Yufera, E.P., **Química de los alimentos**, Síntesis, D.L., 1999

Naz, S., **Enzymes and food**, Oxford Univerity Press., 2002

Belitz, H.D.; Grosch, W, **Química de los alimentos**, 2ª ed, Acribia, 1997

Weaver, James Daniel, **The food chemistry laboratory : a manual for experimental foods, dietetics, and food scientists / Connie Weaver, James Daniel**, 2nd ed., Boca Raton : CRC Press, 2003

#### Recomendacións

**Subjects that it is recommended to have taken before**

---

Bioquímica e Bioloxía Molecular/O01M139V01101

---



| <b>IDENTIFYING DATA</b>          |                                                                                                                                                                                                                                                             |          |      |            |
|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------|------------|
| <b>Manipulación de Alimentos</b> |                                                                                                                                                                                                                                                             |          |      |            |
| Subject                          | Manipulación de Alimentos                                                                                                                                                                                                                                   |          |      |            |
| Code                             | 001M139V01111                                                                                                                                                                                                                                               |          |      |            |
| Study programme                  | Máster Universitario en Nutrición                                                                                                                                                                                                                           |          |      |            |
| Descriptors                      | ECTS Credits                                                                                                                                                                                                                                                | Type     | Year | Quadmester |
|                                  | 3                                                                                                                                                                                                                                                           | Optional | 1    | 1c         |
| Teaching language                | Castelán Galego                                                                                                                                                                                                                                             |          |      |            |
| Department                       | Biología funcional e ciencias da saúde                                                                                                                                                                                                                      |          |      |            |
| Coordinator                      | Pérez Álvarez, María José<br>González Matías, Lucas Carmelo                                                                                                                                                                                                 |          |      |            |
| Lecturers                        | Carballo Rodríguez, Julia<br>González Matías, Lucas Carmelo<br>Pérez Álvarez, María José<br>Rodríguez López, Luís Alfonso                                                                                                                                   |          |      |            |
| E-mail                           | mjperez@uvigo.es<br>lucascgm@uvigo.es                                                                                                                                                                                                                       |          |      |            |
| Web                              |                                                                                                                                                                                                                                                             |          |      |            |
| General description              | Ao finalizar a materia espérase que os estudantes sexan capaces de identificar e diferenciar as distintas fontes de posible contaminación dos alimentos así como coñecer os distintos niveis de cualificación dos profesionais da manipulación de alimentos |          |      |            |

### Competencias

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Code |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| CB1  | Posuír e comprender coñecementos que aporten unha base ou oportunidade de ser orixinais no desenvolvemento e/ou na aplicación de ideas, acotío nun contexto de investigación                                                                                                                  |
| CB5  | Que os estudantes posúan as habilidades de aprendizaxe que lles permita continuar estudando dun modo que haberá de ser en gran medida autodirixido ou autónomo.continuar estudando dun xeito que terá que ser, en grande medida, autodirixido e autónomo.                                     |
| CG1  | Adquirir coñecementos avanzados e demostrar, nun contexto de investigación científica e tecnolóxica ou altamente especializado, unha comprensión detallada e fundamentada dos aspectos teóricos e prácticos e da metodoloxía de traballo nun ou en mais campos de estudo                      |
| CG4  | Ser capaz de predicir e controlar a evolución de situacións complexas mediante o desenrolo de novas e innovadoras metodoloxías de traballo adaptadas ao ámbito científico/investigador, tecnolóxico ou profesional concreto, en xeral multidisciplinar, no que se desenvolva a súa actividade |
| CE6  | Ser capaz de desenrolar réximes nutricionais de calidade hixiénico sanitaria                                                                                                                                                                                                                  |
| CE9  | Saber avaliar a relación entre hábitos alimentarios e a prevalencia de enfermidades crónicas                                                                                                                                                                                                  |
| CE14 | Ter adquirido coñecementos da regulamentación española e europea de manipuladores de alimentos                                                                                                                                                                                                |
| CE15 | Ter adquirido coñecementos das técnicas de conservación e envasado dos alimentos.                                                                                                                                                                                                             |
| CT1  | Saber transmitir dun modo claro e sen ambigüidades a un público especializado ou non, resultados procedentes da investigación científica e tecnolóxica ou do ámbito da innovación máis avanzada, así como os fundamentos máis relevantes sobre os que se sustentan.                           |
| CT3  | Ser capaces de asumir a responsabilidade do seu propio desenrolo profesional e da súa especialización nun ou máis campos de estudo.                                                                                                                                                           |

### Resultados de aprendizaxe

| Learning outcomes                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Competences |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Competencia Xeral 1<br>Adquirir coñecementos avanzados e demostrar, nun contexto de investigación científica e tecnolóxica ou altamente especializado, unha comprensión detallada e fundamentada dos aspectos teóricos e prácticos e da metodoloxía de traballo nun ou máis campos de estudo.                                | CG1         |
| Competencia Xeral 4<br>Ser capaces de predicir e controlar a evolución de situacións complexas mediante o desenvolvemento de novas e innovadoras metodoloxías de traballo adaptadas ao ámbito científico/investigador, tecnolóxico ou profesional concreto, en xeral multidisciplinar, no que se desenvolva a súa actividade | CG4         |
| Competencia Transversal 1<br>Saber transmitir dun modo claro e sen ambigüidades a un público especializado ou non, resultados procedentes da investigación científica e tecnolóxica ou do ámbito da innovación máis avanzada, así como os fundamentos máis relevantes sobre os que se sustentan                              | CT1         |

|                                                                                                                                          |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Competencia Transversal 3                                                                                                                | CT3  |
| Ser capaces de asumir a responsabilidade do seu propio desenvolvemento profesional e da súa especialización nun ou máis campos de estudo |      |
| Competencia Específica 6                                                                                                                 | CE6  |
| Ser capaz de desenvolver seguimentos da calidade hixiénico sanitaria                                                                     |      |
| Competencia Específica 9                                                                                                                 | CE9  |
| Saber avaliar a relación entre hábitos alimentarios e prevalencia de enfermidades crónicas                                               |      |
| Competencia Específica 14                                                                                                                | CE14 |
| Adquirir coñecementos da regulamentación española e europea de manipuladores de alimentos                                                |      |
| Competencia Específica 15                                                                                                                | CE15 |
| Adquirir coñecementos das técnicas de conservación e envasado dos alimentos                                                              |      |
| Nova                                                                                                                                     | CB1  |
| Nova                                                                                                                                     | CB5  |

## Contidos

### Topic

|         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| TEMA 1  | Microorganismos e alimentos. Introducción. Grupos microbianos de interese. Seguridade e salubridade dos alimentos. Toxiinfección alimentaria versus intoxicación alimentaria. Patoxenia e virulencia. Mecanismo de acción das toxinas. Epidemioloxía das enfermidades transmitidas por alimentos. Alteración e conservación de alimentos. Fermentación. Garantía de calidade microbiolóxica. |
| TEMA 2  | Procedencia dos microorganismos vehiculados por alimentos. Diversidade de hábitats. Microorganismos e aire, chan, auga, e plantas. Zoonoses. Microorganismos e manipuladores de alimentos. Os microorganismos na industria alimentaria. Deseño, limpeza e desinfección na industria alimentaria.                                                                                             |
| TEMA 3  | Técnicas para o exame microbiolóxico dos alimentos. Introducción. Técnicas microscópicas. Métodos de enumeración. Probas de redución de colorantes. Métodos eléctricos. Determinación de ATP. Métodos rápidos para detección de microorganismos e toxinas. Métodos inmunolóxicos. Métodos baseados na detección de ADN ou ARN. Bioensaio e métodos semellantes. Acreditación do laboratorio. |
| TEMA 4  | Microorganismos marcadores, índices e indicadores. Introducción. Bases da súa utilización. Características do marcador ideal. Coliformes. Coliformes fecais. Enterococos. Clostridium sulfito-reductores. Microbiota aerobia mesófila. Mohos e fermentos. Microbiota anaerobia. Microbiota psicrótrofa. Estafilococos. Estreptococos do grupo mitis-salivarius. Outros marcadores.           |
| TEMA 5  | Bacterias produtoras de enfermidades transmitidas por alimentos. Salmonella, Shigella, Escherichia coli, Yersinia enterocolitica, Campylobacter, Vibrio, Aeromonas hydrophila, Plesiomonas shigelloides, Brucella, Staphylococcus aureus, Bacillus cereus, Clostridium botulinum, Clostridium perfringens, Listeria monocytogenes. Outras bacterias.                                         |
| TEMA 6  | Fungos produtores de toxinas. Introducción. Micotoxinas de Aspergillus. Aflatoxinas. Ocratoxinas. Outras. Micotoxinas de Penicillium. Patulina. Outras. Micotoxinas de Fusarium. Aleukia tóxica alimentaria. Tricotecenos. Zearelonona. Outras. Micotoxinas de outros hongos. Técnicas de detección.                                                                                         |
| TEMA 7  | Algas e cianobacterias produtoras de toxinas. Introducción. Toxinas de dinoflaxelados. Intoxicación paralítica. Intoxicación neurotóxica. Intoxicación diarreica. Intoxicación por ciguatera. Toxinas de diatomeas. Intoxicación amnésica. Toxinas de cianobacterias. Outras intoxicacións ligadas a alimentos de orixe mariña. Técnicas de detección.                                       |
| TEMA 8  | Virus e priones transmitidos por alimentos. Introducción. Poliomiélitis. Hepatite A. Virus produtores de gastroenterites. Fontes de contaminación dos alimentos. Detección e control. Encefalite esponxiforme.                                                                                                                                                                               |
| TEMA 9  | Parásitos transmitidos por alimentos. Introducción. Protozoos. Helmintos. Nematodos. Trematodos. Cestodos. Detección e control.                                                                                                                                                                                                                                                              |
| TEMA 10 | Reglamentación española e europea de manipuladores. Niveis de cualificación.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| TEMA 11 | Grupo ou nivel I. Profesionais de alto risco.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

|         |                                                                                                                                                                      |
|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| TEMA 12 | Grupo ou nivel II: Profesionais de risco medio.                                                                                                                      |
| TEMA 13 | Grupo ou nivel III: Profesionais de baixo risco.                                                                                                                     |
| TEMA 14 | Materiais de contacto cos alimentos.                                                                                                                                 |
| TEMA 15 | Aptitudes e hábitos hixiénicos dos manipuladores de alimentos. O papel dos manipuladores como responsables de prevención de enfermidades de transmisión alimentaria. |

## Planificación

|                             | Class hours | Hours outside the classroom | Total hours |
|-----------------------------|-------------|-----------------------------|-------------|
| Traballo tutelado           | 12          | 54                          | 66          |
| Prácticas con apoio das TIC | 2           | 6                           | 8           |
| Actividades introdutorias   | 1           | 0                           | 1           |

\*The information in the planning table is for guidance only and does not take into account the heterogeneity of the students.

## Metodoloxía docente

|                             | Description                                                                                                                                                    |
|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Traballo tutelado           | O estudante de maneira individual, elaborará un documento sobre a temática da materia e enviarao para avaliación e finalmente fará unha presentación do mesmo. |
| Prácticas con apoio das TIC | Actividades de aplicación dos coñecementos a situacións concretas e adquisición de habilidades básicas e procedementos relacionados coa materia de estudo.     |
| Actividades introdutorias   | Actividades encamiñadas a tomar contacto e reunir información sobre o alumnado, así como presentar a materia.                                                  |

## Atención personalizada

### Methodologies Description

|                   |                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Traballo tutelado | Atenderanse as cuestións que as/os estudantes poidan plantexar en relación coa asignatura e seguimento dos traballos, exercicios pedidos, etc. cando o precisen concertando previamente unha cita polo correo electrónico |
|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## Avaliación

|                   | Description                                                                                                                                                                 | Qualification | Evaluated | Competences                                   |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------|-----------------------------------------------|
| Traballo tutelado | Na avaliación terase en conta, o tipo de traballo desenvolvido, a calidade da memoria escrita presentada, a calidade da presentación oral e as respostas dadas ás preguntas | 100           | CB1 CB5   | CG1 CG4<br>CE6 CE9<br>CT1 CT3<br>CE14<br>CE15 |

## Other comments on the Evaluation

Para aprobar a materia como mínimo será necesario facer e enviar a través da plataforma de teledocencia un traballo de calidade. A participación nas diversas preguntas expostas vía plataforma de teledocencia, así como a presentación do traballo e a asistencia e participación nas presentacións dos demais compañeiros, servirán para obter mellores cualificacións. Será obrigatorio ter no espazo da asignatura na plataforma unha foto-carnet antes da data de comezo das clases. Recórdase que, como estudante da Universidade de Vigo, comprométese a actuar de modo honesto e ético en todas as actividades nas que participe e estén organizadas pola Universidade. En particular, na realización das tarefas académicas (exames, traballos, ...) comprométese a non utilizar ningún medio nin dispositivo non autorizado, a non aproveitarse do traballo doutros (copia, plaxio, ...) e a non recibir axuda non autorizada sexa cal sexa o medio utilizado. O incumprimento destes compromisos será penalizado.

## Bibliografía. Fontes de información

### Basic Bibliography

Hernández Urzúa, M.A., **Microbiología de los alimentos : fundamentos y aplicaciones en ciencias de la salud**, Editorial Médica Panamericana, 2016

ICMSF (International Commission on Microbiological Specifications for Foods), **Diversos títulos da serie de libros publicados por este organismo internacional**, Acribia, 2000 en adelante

Jay, J.M., Loessner, M.J., Golden, D.A., **Microbiología moderna de los alimentos**, 5ª Ed., Acribia, 2009

Madrid Vicente, A., **TEXTO IMPRESO Curso de manipulador de alimentos : el curso más moderno, completo y práctico que se ha hecho para la formación profesional del manipulador de alimentos**, AMV, 2012

Montville, T. J., Montville, K.R., **Microbiología de los alimentos: introducción**, Acribia, 2009

Mossel, D. A.A., Moreno, B. Struijk, C.B, **Microbiología de los alimentos : fundamentos ecológicos para garantizar y comprobar la inocuidad y la calidad de los alimentos**, 2ª Ed., Acribia, 2002

Ray, B., Bhunia, A., **Fundamentos de microbiología de los alimentos**, 4ª ed, McGraw-Hill Interamericana, 2010

### **Complementary Bibliography**

---

Bases de datos científicas ás que está suscrita a UVigo,

---

Libros sobre "manipulación de alimentos" "APPCC" ou "HACCP", "Hixiene de alimentos", "Limpeza e desinfección", etc.,

---

---

### **Recomendacións**

---

| IDENTIFYING DATA         |                                                                                                                                                                 |          |      |            |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------|------------|
| Composición de Alimentos |                                                                                                                                                                 |          |      |            |
| Subject                  | Composición de Alimentos                                                                                                                                        |          |      |            |
| Code                     | 001M139V01112                                                                                                                                                   |          |      |            |
| Study programme          | Máster Universitario en Nutrición                                                                                                                               |          |      |            |
| Descriptors              | ECTS Credits                                                                                                                                                    | Type     | Year | Quadmester |
|                          | 3                                                                                                                                                               | Optional | 1    | 1c         |
| Teaching language        | Castelán Galego                                                                                                                                                 |          |      |            |
| Department               | Biología funcional e ciencias da saúde<br>Química analítica e alimentaria                                                                                       |          |      |            |
| Coordinator              | González Matías, Lucas Carmelo<br>Reboredo Rodríguez, Patricia                                                                                                  |          |      |            |
| Lecturers                | González Matías, Lucas Carmelo<br>Reboredo Rodríguez, Patricia                                                                                                  |          |      |            |
| E-mail                   | lucascgm@uvigo.es<br>preboredo@uvigo.es                                                                                                                         |          |      |            |
| Web                      |                                                                                                                                                                 |          |      |            |
| General description      | Ao finalizar a materia espérase que os estudantes sexan capaces de identificar a composición e calidade dos nutrientes que se atopan en cada clase de alimento. |          |      |            |

| Competencias |                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Code         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| CB1          | Posuír e comprender coñecementos que aporten unha base ou oportunidade de ser orixinais no desenvolvemento e/ou na aplicación de ideas, acotío nun contexto de investigación                                                                                                                        |
| CB5          | Que os estudantes posúan as habilidades de aprendizaxe que lles permita continuar estudando dun modo que haberá de ser en gran medida autodirixido ou autónomo.continuar estudando dun xeito que terá que ser, en grande medida, autodirixido e autónomo.                                           |
| CG1          | Adquirir coñecementos avanzados e demostrar, nun contexto de investigación científica e tecnolóxica ou altamente especializado, unha comprensión detallada e fundamentada dos aspectos teóricos e prácticos e da metodoloxía de traballo nun ou en mais campos de estudo                            |
| CG4          | Ser capaz de predicir e controlar a evolución de situacións complexas mediante o desenvolvemento de novas e innovadoras metodoloxías de traballo adaptadas ao ámbito científico/investigador, tecnolóxico ou profesional concreto, en xeral multidisciplinar, no que se desenvolva a súa actividade |
| CE2          | Ter adquirido coñecementos do destino e da función das principais moléculas combustíbeis: glúcidos, lípidos e proteínas.                                                                                                                                                                            |
| CE8          | Saber recoñecer o papel dos nutrientes (hidratos de carbono, lípidos, proteínas e minerais) abarcando o estudo dos procesos da dixestión, absorción e metabolización.                                                                                                                               |
| CE14         | Ter adquirido coñecementos da regulamentación española e europea de manipuladores de alimentos                                                                                                                                                                                                      |
| CT1          | Saber transmitir dun modo claro e sen ambigüidades a un público especializado ou non, resultados procedentes da investigación científica e tecnolóxica ou do ámbito da innovación máis avanzada, así como os fundamentos máis relevantes sobre os que se sustentan.                                 |
| CT3          | Ser capaces de asumir a responsabilidade do seu propio desenvolvemento profesional e da súa especialización nun ou máis campos de estudo.                                                                                                                                                           |

| Resultados de aprendizaxe                                                                                          |                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| Learning outcomes                                                                                                  | Competences                                                  |
| RA1: O alumno debe ser capaz de identificar a composición e calidade dos nutrientes que se atopan en cada alimento | CB1<br>CB5<br>CG1<br>CG4<br>CE2<br>CE8<br>CE14<br>CT1<br>CT3 |

RA2: O alumno deberá coñecer que é un composto bioactivo, onde se atopan e como se poden extraer e cuantificar

CB1  
CB5  
CG1  
CG4  
CE2  
CE8  
CT1  
CT3

| <b>Contidos</b>                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Topic                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| TEMA 1. Introducción                 | Introducción á Química dos Alimentos. Os alimentos como nutrientes. Clasificación dos alimentos. Necesidades calóricas. Necesidades proteicas. Calidade e complementación proteica. Outros nutrientes; minerais; vitaminas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| TEMA 2. Carne e derivados cárnicos   | Estrutura e composición química do músculo esquelético. Transformación do músculo en carne. Valor nutritivo. Principais derivados cárnicos: clasificación, composición, características e valor nutritivo.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| TEMA 3. Peixes e derivados           | Os produtos do mar e os seus derivados. Introducción. Principais grupos de organismos explotados como alimento: plantas mariñas, moluscos, crustáceos. O eixo :constitución da pel e do tecido muscular, composición, valor nutritivo. Produtos derivados: fariñas, proteínas do krill, produtos gelificados.                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| TEMA 4. Ovos e ovoproductos          | Ovos e ovo-productos. Introducción. Estrutura do ovo. Composición química de: casca, xema e clara. Valor nutritivo. Os ovoproductos. Propiedades funcionais das proteínas do ovo.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| TEMA 5. Leite e derivados lácteos    | Leite. Introducción; definición. Clasificación. Composición, características e valor nutritivo. Outros tipos de leite; Leite de ovella e leite de cabra.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| TEMA 6. Derivados lácteos            | Produtos lácteos. Concepto. Tipos de leites comerciais. Produtos fermentados, clasificación, composición e valor nutritivo. Sobremesas lácteas. Subproductos das industrias lácteas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| TEMA 7. Aceites e graxas comestibles | Aceites e graxas comestibles. Introducción. Clasificación, funcións nutritivas. Composición química xeral e valor nutritivo. Aceites e graxas de orixe vexetal. Composición de frutos oleaxinosos: aceite de oliva e de orujo. Composición de semillas oleaxinosas. Graxas plásticas comestibles. Definición. Sebos e mantequillas, composición, características e valor nutritivo. Shortenings; composición, características e valor nutritivo, uso industrial. Mantequilla; composición, características e valor nutritivo. Margarina; composición, características e valor nutritivo |
| TEMA 8. Cereais e derivados          | Cereais. Introducción. Importancia dos cereais na alimentación. Clasificación. Localización de nutrientes no gran do cereal. Composición Química xeral. Cereais non panificables. Concepto. Arroz: introducción, composición e valor nutritivo; enriquecemento, principais produtos elaborados. Millo. Sorgo e Millo. Cebada: produción, composición, usos industriais. Avena. Cereais panificables. Concepto. Trigo, Centeo. Cereais elaborados.                                                                                                                                       |
| TEMA 9. Tubérculos                   | Tubérculos e raíces feculentas. Concepto. Composición, características e valor nutritivo de: patata, batata, chufa, ñame e tapioca.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| TEMA 10. Leguminosas                 | Leguminosas. Introducción. Definición e clasificación. Composición xeral e valor nutritivo. Legumes de contido baixo en graxa: fabas, lentellas, garavanzos. Leguminosas de contido alto en aceite. Descrición, produción e consumo. Composición e valor nutritivo. A soia: produtos non fermentados, produtos proteicos e obtención de lecitina. O cacahuete e os seus derivados.                                                                                                                                                                                                      |
| TEMA 11. Hortalizas                  | Hortalizas. Tipos, Composición. Valor nutritivo. Derivados de hortalizas: tomate, cebola, alcachofas, espárragos. Produtos encurtidos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| TEMA 12. Froitas e froitos secos     | Froitas e froitos secos. Concepto. Clasificación. Composición, características e valor nutritivo. Composición e valor nutritivo dos seus derivados: froitas disecadas, en conserva, marmeladas, confituras, acirras, zumes de froitas e cremogenados.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| TEMA 13. Cacao e derivados           | Cacao e produtos derivados. Introducción. Composición, características e valor nutritivo. O chocolate: composición, características e valor nutritivo.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| TEMA 14. Condimentos e especias      | Condimentos e especias. Introducción. Clasificación. Condimentos naturais: sal e vinagre. Condimentos aromáticos. Condimentos preparados ou sazonadores.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

|                                   |                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| TEMA 15. Alimentos doces naturais | Alimentos doces naturais. Introducción. Fontes de obtención de sacarosa: a cana de azucre; a remolacha azucreira. Outras fontes. O mel, obtención, composición, características e valor nutritivo.                                                |
| TEMA 16. Auga                     | A auga como bebida. Bebidas refrescantes. Concepto. Auga potable. Augas envasadas. Clasificación. Composición e características. Bebidas refrescantes. Bebidas carbonatadas, non carbonatadas, en po, deportivas e enriquecidas. Bebidas de cola. |
| TEMA 17. Bebidas estimulantes     | Bebidas estimulantes. O café e os seus sucedáneos: introducción, composición do café cru e tostado. Produtos elaborados. O té: introducción, clases. Té negro composición. Té verde, composición. O Mate, composición. Produtos da noz de cola.   |
| TEMA 18. Bebidas alcohólicas      | Bebidas alcohólicas. Introducción; definición. Clasificación. Aspectos nutricionais. Viño; composición e características. Cervexa; composición e características.                                                                                 |
| TEMA 19. Bebidas espirituosas     | Bebidas espirituosas. Definición. Clasificación. Augardentes e Licores. Composición e características                                                                                                                                             |

## Planificación

|                             | Class hours | Hours outside the classroom | Total hours |
|-----------------------------|-------------|-----------------------------|-------------|
| Actividades introductorias  | 3           | 0                           | 3           |
| Resolución de problemas     | 6           | 30                          | 36          |
| Prácticas con apoio das TIC | 6           | 30                          | 36          |

\*The information in the planning table is for guidance only and does not take into account the heterogeneity of the students.

## Metodoloxía docente

|                             | Description                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Actividades introductorias  | Actividades encamiñadas a tomar contacto e reunir información sobre o alumnado, así como presentar a materia.                                                                                                    |
| Resolución de problemas     | Actividade na que se formulan problemas e/ou exercicios relacionados coa materia. Os alumnos deben desenvolver solucións adecuadas ou correctas mediante os coñecementos adquiridos previamente.                 |
| Prácticas con apoio das TIC | Actividades de aplicación dos coñecementos a situacións concretas e adquisición de habilidades básicas e procedementos relacionados coa materia de estudo. Desenvolverase a través das TICs de maneira autónoma. |

## Atención personalizada

| Methodologies               | Description                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Resolución de problemas     | Atendérase ao alumno a través da plataforma de teledocencia ou o correo electrónico, ás preguntas e dúbidas expostas durante o desenvolvemento da materia. Ademais os alumnos poden facer uso de titorías presenciais previa solicitude. |
| Prácticas con apoio das TIC | Atendérase ao alumno a través da plataforma de teledocencia ou o correo electrónico, ás preguntas e dúbidas expostas durante o desenvolvemento da materia. Ademais os alumnos poden facer uso de titorías presenciais previa solicitude. |

## Avaliación

|                             | Description                                                                                                                                                                                                      | Qualification | Evaluated | Competences                                    |
|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------|------------------------------------------------|
| Resolución de problemas     | A resolución dos boletíns de exercicios suporá ata un 50% da nota final, que incluírá a presentación en tempo dos mesmos así como os resultados obtidos nos mesmos.                                              | 50            | CB5       | CG1<br>CG4<br>CE2<br>CE8<br>CE14<br>CT1<br>CT3 |
| Prácticas con apoio das TIC | A interiorización dos contidos da materia avaliarase mediante a realización de cuestionarios tipo test que o alumno debe realizar ao final de cada tema, estes cuestionarios representarán un 50% da nota final. | 50            | CB5       | CG1<br>CG4<br>CE2<br>CE8<br>CE14<br>CT1<br>CT3 |

## Other comments on the Evaluation

Os alumnos terán 3 oportunidades para realizar o cuestionario e mellorar a nota. Para efectos de avaliación terase en conta a nota máis alta alcanzada nos 3 intentos. O cuestionario autocorríxese co cal cada un saberá a súa puntuación inmediatamente.

A avaliación final da materia obterase tras promediar as puntuacións alcanzadas en cada un dos cuestionarios e boletíns realizados.

---

## **Bibliografía. Fontes de información**

---

### **Basic Bibliography**

Kuklinski C, **Nutrición y bromatología**, 9788428213301, Ediciones Omega, S.a., 2003

Damodaran S y Parkin KL, **Química de los Alimentos**, 9788420012506, 4ª edición, Editorial Acribia, 2021

Mendoza E y Calvo C, **Bromatología. Composición y propiedades de los alimentos**, 978-607-15-0379-4, Mc Graw-Hill Interamericana Editores, 2010

Larrañaga IJ, **Control e higiene de los alimentos**, 9788448114176, S.A. McGraw-Hill/Interamericana de España, 1998

### **Complementary Bibliography**

Mataix J, **Nutrición y alimentación humana**, 9788484736646, 2ª edición, Editorial Ergón, 2015

Bello Gutiérrez J, **Ciencia bromatológica: principios generales de los alimentos**, 9788479784478, Editorial Díaz de Santos, 2013

Núñez M y Navarro C, **Nueva Guía de Composición de los Alimentos**, 9788415541318, Editorial RBA Libros, 2012

Vollmer G, Josst G, Schenker D, Sturm W, Vreden N, **Elementos de Bromatología descriptiva**, 9788420008776, Editorial Acribia, 1999

Yufera, P, **Química de los alimentos**, 9788477384519, Editorial Síntesis, 1997

Belitz HD y Grosch W, **Química de los Alimentos**, 9788420006314, 2ª edición, Editorial Acribia, 1997

Base de Datos Española de Composición de Alimentos, <http://www.bedca.net/bdpub/>,

Bases de datos FAO/INFOODS de composición de alimentos,

<http://www.fao.org/infoods/infoods/tablas-y-bases-de-datos/bases-de-datos-faoinfoods-de-composicion-de-alimentos/es/>,

Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición,

[https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan\\_inicio.htm](https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan_inicio.htm),

Agencia Europea de Seguridad Alimentaria, <https://www.efsa.europa.eu/>,

---

## **Recomendaciones**

---

### **Subjects that are recommended to be taken simultaneously**

Nutrición Humana/O01M139V01109

Química e Bioquímica Alimentaria/O01M139V01110

Tecnología Culinaria e Alimentaria/O01M139V01113

---



| IDENTIFYING DATA                   |                                                                                                                                                                                      |          |      |            |
|------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------|------------|
| Tecnoloxía Culinaria e Alimentaria |                                                                                                                                                                                      |          |      |            |
| Subject                            | Tecnoloxía<br>Culinaria e<br>Alimentaria                                                                                                                                             |          |      |            |
| Code                               | 001M139V01113                                                                                                                                                                        |          |      |            |
| Study programme                    | Máster<br>Universitario en<br>Nutrición                                                                                                                                              |          |      |            |
| Descriptors                        | ECTS Credits                                                                                                                                                                         | Type     | Year | Quadmester |
|                                    | 3                                                                                                                                                                                    | Optional | 1    | 1c         |
| Teaching language                  | Castelán<br>Galego                                                                                                                                                                   |          |      |            |
| Department                         | Biología funcional e ciencias da saúde<br>Química analítica e alimentaria                                                                                                            |          |      |            |
| Coordinator                        | Figueiredo Gonzalez, Maria<br>González Matías, Lucas Carmelo                                                                                                                         |          |      |            |
| Lecturers                          | Figueiredo Gonzalez, Maria<br>González Matías, Lucas Carmelo                                                                                                                         |          |      |            |
| E-mail                             | mariafigueiredo@uvigo.es<br>lucascgm@uvigo.es                                                                                                                                        |          |      |            |
| Web                                |                                                                                                                                                                                      |          |      |            |
| General description                | Ao finalizar a materia espérase que os estudantes sexan capaces de comprender e distinguir os distintos procedementos que se utilizan para o envasado e a conservación dos alimentos |          |      |            |

### Competencias

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Code |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| CB1  | Posuír e comprender coñecementos que aporten unha base ou oportunidade de ser orixinais no desenvolvemento e/ou na aplicación de ideas, acotío nun contexto de investigación                                                                                                                  |
| CB5  | Que os estudantes posúan as habilidades de aprendizaxe que lles permita continuar estudando dun modo que haberá de ser en gran medida autodirixido ou autónomo.continuar estudando dun xeito que terá que ser, en grande medida, autodirixido e autónomo.                                     |
| CG1  | Adquirir coñecementos avanzados e demostrar, nun contexto de investigación científica e tecnolóxica ou altamente especializado, unha comprensión detallada e fundamentada dos aspectos teóricos e prácticos e da metodoloxía de traballo nun ou en mais campos de estudo                      |
| CG4  | Ser capaz de predicir e controlar a evolución de situacións complexas mediante o desenrolo de novas e innovadoras metodoloxías de traballo adaptadas ao ámbito científico/investigador, tecnolóxico ou profesional concreto, en xeral multidisciplinar, no que se desenvolva a súa actividade |
| CE15 | Ter adquirido coñecementos das técnicas de conservación e envasado dos alimentos.                                                                                                                                                                                                             |
| CT1  | Saber transmitir dun modo claro e sen ambigüidades a un público especializado ou non, resultados procedentes da investigación científica e tecnolóxica ou do ámbito da innovación máis avanzada, así como os fundamentos máis relevantes sobre os que se sustentan.                           |
| CT3  | Ser capaces de asumir a responsabilidade do seu propio desenrolo profesional e da súa especialización nun ou máis campos de estudo.                                                                                                                                                           |

### Resultados de aprendizaxe

| Learning outcomes                                                                                                                                                                    | Competences                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| Coñecer os tratamentos e manipulacións a que se someten os alimentos para prolongar a súa vida útil, para modificar as súas características ou acondicionalos para o consumo.        | CB1<br>CB5<br>CG1<br>CG4<br>CE15<br>CT1<br>CT3 |
| Coñecer o desenvolvemento dos procesos tecnolóxicos implicados na preparación culinaria dos pratos cociñados destinados a formar parte dos menús que integran a alimentación humana. | CB1<br>CB5<br>CG1<br>CG4<br>CE15<br>CT1<br>CT3 |

### Contidos

|          |               |
|----------|---------------|
| Topic    |               |
| BLOQUE A | XENERALIDADES |

|          |                                                                |
|----------|----------------------------------------------------------------|
| TEMA 1   | Introdución á Tecnoloxía dos Alimentos.                        |
| TEMA 2   | Axentes causales da alteración dos alimentos.                  |
| BLOQUE B | MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DOS ALIMENTOS                          |
| TEMA 3   | Conservación dos alimentos pola acción da calor.               |
| TEMA 4   | Conservación dos alimentos por irradiación.                    |
| TEMA 5   | Conservación dos alimentos pola acción do frío.                |
| TEMA 6   | Conservación dos alimentos por redución da actividade da auga. |
| TEMA 7   | O afumado.                                                     |
| TEMA 8   | A fermentación.                                                |
| TEMA 9   | Os aditivos químicos.                                          |
| BLOQUE   | ENVASADO DE ALIMENTOS                                          |
| TEMA 10  | Envasado e empaquetado dos alimentos.                          |
| BLOQUE D | TECNOLOXÍA CULINARIA                                           |
| TEMA 11  | Introdución á Tecnoloxía Culinaria.                            |
| TEMA 12  | Operacións e procesos en Tecnoloxía Culinaria.                 |

### Planificación

|                             | Class hours | Hours outside the classroom | Total hours |
|-----------------------------|-------------|-----------------------------|-------------|
| Resolución de problemas     | 6           | 30                          | 36          |
| Prácticas con apoio das TIC | 6           | 30                          | 36          |
| Actividades introdutorias   | 3           | 0                           | 3           |

\*The information in the planning table is for guidance only and does not take into account the heterogeneity of the students.

### Metodoloxía docente

|                             | Description                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Resolución de problemas     | Actividade na que se formulan problemas e/ou exercicios relacionados coa materia. Os alumnos deben desenvolver solucións adecuadas ou correctas mediante os coñecementos adquiridos previamente.               |
| Prácticas con apoio das TIC | Actividades de aplicación dos coñecementos a situacións concretas e adquisición de habilidades básicas e procedementos relacionados coa materia de estudo. Desenvolverase a través do TIC de maneira autónoma. |
| Actividades introdutorias   | Actividades encamiñadas a tomar contacto e reunir información sobre o alumnado, así como presentar a materia.                                                                                                  |

### Atención personalizada

| Methodologies               | Description                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Prácticas con apoio das TIC | A atención personalizada completárase mediante as tutorías. A gran achega da tutoría como modalidade de ensino é a posibilidade de facilitar a personalización e individualización do proceso de ensino-aprendizaxe. Por medio da atención tutorial apóiase e asesora ao estudante no seu proceso de aprendizaxe, axustándose ás súas peculiaridades e necesidades concretas. As tutorías favorecen o seguimento do desenvolvemento do estudante. Permiten ter un coñecemento maior do estudante: do seu desenvolvemento académico, das súas dificultades, etc. Tamén propician a relación interpersoal profesor-alumno. As sesións de tutorización do alumnado pódense realizar a través de medios telemáticos (correo electrónico, videoconferencia, foros de MOOVI, ...) baixo a modalidade de concertación previa |

### Avaliación

|                                                   | Description                                                                                                                             | Qualification | Evaluated | Competences                |
|---------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------|----------------------------|
| Resolución de problemas                           | O alumnado terá que enviar nas datas establecidas os boletíns correspondentes de cada tema para a súa avaliación por parte do profesor. | 100           | CB1 CB5   | CG1 CG4<br>CE15<br>CT1 CT3 |
| Evaluaranse os Resultados de Aprendizaxe: R1 e R2 |                                                                                                                                         |               |           |                            |

### Other comments on the Evaluation

### Bibliografía. Fontes de información

#### Basic Bibliography

Fellows, P., **Tecnología del procesado de los alimentos : principios y prácticas**, 2ª ed., Acibia, S.A., 2007  
 Bello Gutierrez, J., **Ciencia y Tecnología Culinaria**, Díaz de Santos S.A., 1998

#### Complementary Bibliography

Casp Vanaclocha, A., **Procesos de conservación de alimentos**, 2ª Ed. corr, A. Madrid Vicente: Mundi-Prensa, 2003

Larrañaga, I.J., **Control e higiene de los alimentos**, McGraw-Hill, D.L., 2000

Ordoñez, J.A., **Tecnología de los alimentos**, Síntesis, D.L., 1998

Rees, J.A.G., **Procesado térmico y envasado de los alimentos**, Acribia S.A., 1994

Rodríguez, F.; Aguado, J., **Ingeniería de la industria alimentaria**, Síntesis, D.L., 2002

Coenders, A., **Química Culinaria**, Acribia, S.A., 1996

---

## **Recomendacións**

### **Subjects that are recommended to be taken simultaneously**

Composición de Alimentos/O01M139V01112

| IDENTIFYING DATA    |                                                                                                                                                                                                            |           |      |            |
|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------|------------|
| <b>Dietotecnia</b>  |                                                                                                                                                                                                            |           |      |            |
| Subject             | Dietotecnia                                                                                                                                                                                                |           |      |            |
| Code                | 001M139V01201                                                                                                                                                                                              |           |      |            |
| Study programme     | Máster Universitario en Nutrición                                                                                                                                                                          |           |      |            |
| Descriptors         | ECTS Credits                                                                                                                                                                                               | Type      | Year | Quadmester |
|                     | 3                                                                                                                                                                                                          | Mandatory | 1    | 2c         |
| Teaching language   | Castelán                                                                                                                                                                                                   |           |      |            |
| Department          | Biología funcional e ciencias da saúde<br>Dpto. Externo                                                                                                                                                    |           |      |            |
| Coordinator         | González Matías, Lucas Carmelo                                                                                                                                                                             |           |      |            |
| Lecturers           | González Matías, Lucas Carmelo<br>Mallo Ferrer, Federico<br>Martínez Olmos, Miguel Ángel<br>Pérez Gil, M <sup>a</sup> Cristina<br>Portela Collazo, Manuel                                                  |           |      |            |
| E-mail              | lucascgm@uvigo.es                                                                                                                                                                                          |           |      |            |
| Web                 |                                                                                                                                                                                                            |           |      |            |
| General description | Ao finalizar a materia espérase que os estudantes sexan capaces de elaborar unha dieta controlada e de planificar dietas a nivel individual e colectivo en distintas situacións fisiolóxicas e patolóxicas |           |      |            |

| Competencias |                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Code         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| CB1          | Posuír e comprender coñecementos que aporten unha base ou oportunidade de ser orixinais no desenvolvemento e/ou na aplicación de ideas, acotío nun contexto de investigación                                                                                                                        |
| CB5          | Que os estudantes posúan as habilidades de aprendizaxe que lles permita continuar estudando dun modo que haberá de ser en gran medida autodirixido ou autónomo. continuar estudando dun xeito que terá que ser, en grande medida, autodirixido e autónomo.                                          |
| CG1          | Adquirir coñecementos avanzados e demostrar, nun contexto de investigación científica e tecnolóxica ou altamente especializado, unha comprensión detallada e fundamentada dos aspectos teóricos e prácticos e da metodoloxía de traballo nun ou en mais campos de estudo                            |
| CG4          | Ser capaz de predicir e controlar a evolución de situacións complexas mediante o desenvolvemento de novas e innovadoras metodoloxías de traballo adaptadas ao ámbito científico/investigador, tecnolóxico ou profesional concreto, en xeral multidisciplinar, no que se desenvolva a súa actividade |
| CE11         | Ser capaz de elaborar unha dieta controlada a partir de alimentos e recurso enerxéticos.                                                                                                                                                                                                            |
| CE12         | Ser capaz de planificar dietas a nivel individual e colectivo en distintas situacións fisiolóxicas e/ou patolóxicas e de elaborar un menú-dieta axustado á idade, condición física, traballo, actividade e patoloxía específica de maneira concreta para un suceso.                                 |
| CT1          | Saber transmitir dun modo claro e sen ambigüidades a un público especializado ou non, resultados procedentes da investigación científica e tecnolóxica ou do ámbito da innovación máis avanzada, así como os fundamentos máis relevantes sobre os que se sustentan.                                 |
| CT3          | Ser capaces de asumir a responsabilidade do seu propio desenvolvemento profesional e da súa especialización nun ou máis campos de estudo.                                                                                                                                                           |

| Resultados de aprendizaxe                                                                                                                                                                                  |                                                        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| Learning outcomes                                                                                                                                                                                          | Competences                                            |
| Ao finalizar a materia espérase que os estudantes sexan capaces de elaborar unha dieta controlada e de planificar dietas a nivel individual e colectivo en distintas situacións fisiolóxicas e patolóxicas | CB1<br>CB5<br>CG1<br>CG4<br>CE11<br>CE12<br>CT1<br>CT3 |

| Contidos |                                                                                                |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Topic    |                                                                                                |
| TEMA 1   | Elementos da dieta e a súa ponderación. Valoración calórico-nutricional dos alimentos.         |
| TEMA 2   | Axuste da dieta aos requirimentos individuais.                                                 |
| TEMA 3   | Elaboración de dietas. Planificación da dieta: utilidade de diferentes programas informáticos. |

|        |                                   |
|--------|-----------------------------------|
| TEMA 4 | Transformación da dieta en menús. |
| TEMA 5 | Enquisa nutricional.              |

## Planificación

|                               | Class hours | Hours outside the classroom | Total hours |
|-------------------------------|-------------|-----------------------------|-------------|
| Prácticas con apoio das TIC   | 2           | 17                          | 19          |
| Lección maxistral             | 12          | 42                          | 54          |
| Exame de preguntas obxectivas | 2           | 0                           | 2           |

\*The information in the planning table is for guidance only and does not take into account the heterogeneity of the students.

## Metodoloxía docente

|                             | Description                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Prácticas con apoio das TIC | Actividades de aplicación dos coñecementos a situacións concretas e adquisición de habilidades básicas e procedementos relacionados coa materia de estudo. Desenvolverase a través do TIC de maneira autónoma. |
| Lección maxistral           | Exposición por parte do profesor dos contidos da materia obxecto de estudo, bases teóricas e/ou directrices dun traballo, exercicio ou proxecto a desenvolver polo estudante.                                  |

## Atención personalizada

| Methodologies               | Description                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Prácticas con apoio das TIC | Atenderase ao alumno a través da plataforma de teledocencia, correo electrónico ou os medios telemáticos que dispoña a Universidade, ás preguntas e dúbidas expostas durante o desenvolvemento da materia |

## Avaliación

|                               | Description                                                                   | Qualification | Evaluated Competences             |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------------------------------|
| Lección maxistral             | Puntuarase positivamente a asistencia a clases ata 1.5 puntos                 | 0             |                                   |
| Exame de preguntas obxectivas | Exame de preguntas tipo test con 4 opcións posibles só unha resposta correcta | 100           | CB1 CB5 CG1 CG4 CE11 CE12 CT1 CT3 |

## Other comments on the Evaluation

Manteranse as notas de asistencia para a segunda convocatoria

## Bibliografía. Fontes de información

### Basic Bibliography

J. Mataix Verdú, **Nutrición y alimentación humana**, 2ª ed., Ergón, 2015

### Complementary Bibliography

Mataix, J., **Tabla de composición de alimentos**, 5ª Ed., UNIVERSIDAD DE GRANADA, 2009

Moreiras, O., **Tablas de composición de alimentos : guía de prácticas**, 16ª ed., Pirámide, D.L, 2013

Barros, C., **Alimentos nuevos y nuevos ingredientes alimenticios y/o alimentarios segun la Comunidad Europea**, VisionLibros, D.L., 2009

Müller, M.J., **Nutrición y salud pública**,

FESNAD, **Boletín consenso de la FESNAD sobre etiquetado nutricional**, 2010

FEN, **Libro blanco de la Nutrición en España**,

## Recomendacións

| IDENTIFYING DATA         |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |           |      |            |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------|------------|
| <b>Nutrición Clínica</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |           |      |            |
| Subject                  | Nutrición Clínica                                                                                                                                                                                                                                                                          |           |      |            |
| Code                     | O01M139V01202                                                                                                                                                                                                                                                                              |           |      |            |
| Study programme          | Máster Universitario en Nutrición                                                                                                                                                                                                                                                          |           |      |            |
| Descriptors              | ECTS Credits                                                                                                                                                                                                                                                                               | Type      | Year | Quadmester |
|                          | 6                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Mandatory | 1    | 2c         |
| Teaching language        | Castelán                                                                                                                                                                                                                                                                                   |           |      |            |
| Department               | Biología funcional e ciencias da saúde<br>Bioquímica, xenética e inmunoloxía<br>Departamento da E.U. de Enfermaría (Meixoeiro)<br>Dpto. Externo                                                                                                                                            |           |      |            |
| Coordinator              | González Matías, Lucas Carmelo                                                                                                                                                                                                                                                             |           |      |            |
| Lecturers                | Bellido Guerrero, Diego<br>de Carlos Villamarín, Alejandro Leonides<br>Diz Chaves, Yolanda María<br>González Matías, Lucas Carmelo<br>Magdalena Lopez, Carlos Jose<br>Mallo Ferrer, Federico<br>Martínez Olmos, Miguel Ángel<br>Menor Fernández, Eva María<br>Palmeiro Carballeira, Regina |           |      |            |
| E-mail                   | lucascgm@uvigo.es                                                                                                                                                                                                                                                                          |           |      |            |
| Web                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |           |      |            |
| General description      | Ao finalizar a materia espérase que os estudantes demostren unha comprensión detallada das pautas de alimentación e o tratamento dietético de varias patoloxías de elevada morbi-mortalidade                                                                                               |           |      |            |

### Competencias

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Code |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| CB1  | Posuír e comprender coñecementos que aporten unha base ou oportunidade de ser orixinais no desenvolvemento e/ou na aplicación de ideas, acotío nun contexto de investigación                                                                                                                  |
| CB5  | Que os estudantes posúan as habilidades de aprendizaxe que lles permita continuar estudando dun modo que haberá de ser en gran medida autodirixido ou autónomo.continuar estudando dun xeito que terá que ser, en grande medida, autodirixido e autónomo.                                     |
| CG1  | Adquirir coñecementos avanzados e demostrar, nun contexto de investigación científica e tecnolóxica ou altamente especializado, unha comprensión detallada e fundamentada dos aspectos teóricos e prácticos e da metodoloxía de traballo nun ou en mais campos de estudo                      |
| CG4  | Ser capaz de predicir e controlar a evolución de situacións complexas mediante o desenrolo de novas e innovadoras metodoloxías de traballo adaptadas ao ámbito científico/investigador, tecnolóxico ou profesional concreto, en xeral multidisciplinar, no que se desenvolva a súa actividade |
| CE5  | Ser capaz de desenrolar réximes nutricionais para a intervención na patoloxía humana.                                                                                                                                                                                                         |
| CE6  | Ser capaz de desenrolar réximes nutricionais de calidade hixiénico sanitaria                                                                                                                                                                                                                  |
| CT1  | Saber transmitir dun modo claro e sen ambigüidades a un público especializado ou non, resultados procedentes da investigación científica e tecnolóxica ou do ámbito da innovación máis avanzada, así como os fundamentos máis relevantes sobre os que se sustentan.                           |
| CT3  | Ser capaces de asumir a responsabilidade do seu propio desenrolo profesional e da súa especialización nun ou máis campos de estudo.                                                                                                                                                           |

### Resultados de aprendizaxe

| Learning outcomes                                                                                                                                                                            | Competences                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| Ao finalizar a materia espérase que os estudantes demostren unha comprensión detallada das pautas de alimentación e o tratamento dietético de varias patoloxías de elevada morbi-mortalidade | CB1<br>CB5<br>CG1<br>CG4<br>CE5<br>CE6<br>CT1<br>CT3 |

### Contidos

|        |                                                |
|--------|------------------------------------------------|
| Topic  |                                                |
| TEMA 1 | Indicacións de nutrición enteral e parenteral. |

|        |                                                               |
|--------|---------------------------------------------------------------|
| TEMA 2 | Fórmulas e cálculo de dietas enterales e parenterales         |
| TEMA 3 | Nutrición enteral e parenteral, composición e vías de acceso  |
| TEMA 4 | Seguimento e complicacións de nutrición enteral e parenteral. |
| TEMA 5 | Nutrición enteral e parenteral domiciliaria.                  |
| TEMA 6 | Dietas con modificación da textura artificiais.               |

| Planificación                 |             |                             |             |
|-------------------------------|-------------|-----------------------------|-------------|
|                               | Class hours | Hours outside the classroom | Total hours |
| Prácticas con apoio das TIC   | 6           | 44                          | 50          |
| Lección maxistral             | 15          | 83                          | 98          |
| Exame de preguntas obxectivas | 2           | 0                           | 2           |

\*The information in the planning table is for guidance only and does not take into account the heterogeneity of the students.

| Metodoloxía docente         |                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                             | Description                                                                                                                                                                                                       |
| Prácticas con apoio das TIC | Actividades de aplicación dos coñecementos a situacións concretas e adquisición de habilidades básicas e procedementos relacionados coa materia de estudo.<br>Desenvolverase a través do TIC de maneira autónoma. |
| Lección maxistral           | Exposición por parte do profesor dos contidos da materia obxecto de estudo, bases teóricas e/ou directrices dun traballo, exercicio ou proxecto a desenvolver polo estudante.                                     |

| Atención personalizada      |                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Methodologies               | Description                                                                                                                                                                                               |
| Prácticas con apoio das TIC | Atenderase ao alumno a través da plataforma de teledocencia, correo electrónico ou os medios telemáticos que dispoña a Universidade, ás preguntas e dúbidas expostas durante o desenvolvemento da materia |

| Avaliación                    |                                                                               | Qualification | Evaluated Competences           |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------------------------|
|                               | Description                                                                   |               |                                 |
| Lección maxistral             | Puntuarase positivamente a asistencia a clases ata 1.5 puntos                 | 0             |                                 |
| Exame de preguntas obxectivas | Exame de preguntas tipo test con 4 opcións posibles só unha resposta correcta | 100           | CB1 CB5 CG1 CG4 CE5 CE6 CT1 CT3 |

| Other comments on the Evaluation                           |
|------------------------------------------------------------|
| Manterase a nota de asistencia para a segunda convocatoria |

| Bibliografía. Fontes de información                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Basic Bibliography</b>                                                                                                             |
| Gil, A., <b>Tratado de nutrición</b> , 2ª ed., Editorial Médica Panamericana, 2017                                                    |
| Salas-Salvadó, <b>NUTRICIÓN Y DIETÉTICA CLÍNICA</b> , 3a ed, Elsevier Masson, 2014                                                    |
| Olveira Fuster, Gabriel, <b>Manual de nutrición clínica y dietética</b> , 3ª Edi, Ediciones Díaz de Santos, 2016                      |
| <b>Complementary Bibliography</b>                                                                                                     |
| Díaz, C., <b>Fundamentos de Nutrición</b> , Servicio de Publicaciones de la Universidad de La, 2012                                   |
| Martínez, A., <b>Fundamentos de nutrición y dietética : bases metodológicas y aplicaciones</b> , Editorial Médica Panamericana,, 2011 |
| Whitney, E., <b>Tratado general de la nutrición</b> , Paidotribo,, 2011                                                               |
| Mataix, J., <b>Nutrición y alimentación humana</b> , 2ª ed., Ergón, 2009                                                              |
| Liliana Rodota / María Eugenia Castro, <b>Nutrición Clínica y Dietoterapia</b> , Editorial Médica Panamericana, 2012                  |

| Recomendacións |
|----------------|
|----------------|

| IDENTIFYING DATA    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |           |      |            |
|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------|------------|
| <b>Dietoterapia</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |           |      |            |
| Subject             | Dietoterapia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |           |      |            |
| Code                | 001M139V01203                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |           |      |            |
| Study programme     | Máster Universitario en Nutrición                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |           |      |            |
| Descriptors         | ECTS Credits                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Type      | Year | Quadmester |
|                     | 4.5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Mandatory | 1    | 2c         |
| Teaching language   | Castelán                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |           |      |            |
| Department          | Biología funcional e ciencias da saúde<br>Dpto. Externo                                                                                                                                                                                                                                                                                                |           |      |            |
| Coordinator         | González Matías, Lucas Carmelo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |           |      |            |
| Lecturers           | Francisco González, María<br>García-Mayor García, Ricardo<br>González Matías, Lucas Carmelo<br>Hierro Illanes, M <sup>a</sup> . Victoria<br>Magdalena Lopez, Carlos Jose<br>Martínez Olmos, Miguel Ángel<br>Menor Fernández, Eva María<br>Palmeiro Carballeira, Regina<br>San José Arango, Joaquín<br>Sánchez Santos, Raquel<br>Sánchez Sobrino, Paula |           |      |            |
| E-mail              | lucascgm@uvigo.es                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |           |      |            |
| Web                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |           |      |            |
| General description | Ao finalizar a materia espérase que os estudantes sexan capaces de comprender o valor da alimentación na prevención de enfermidades e a importancia da intervención dietética na recuperación da saúde, con especial énfase nas patoloxías comúns                                                                                                      |           |      |            |

## Competencias

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Code |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| CB1  | Posuír e comprender coñecementos que aporten unha base ou oportunidade de ser orixinais no desenvolvemento e/ou na aplicación de ideas, acotío nun contexto de investigación                                                                                                                  |
| CB5  | Que os estudantes posúan as habilidades de aprendizaxe que lles permita continuar estudando dun modo que haberá de ser en gran medida autodirixido ou autónomo.continuar estudando dun xeito que terá que ser, en grande medida, autodirixido e autónomo.                                     |
| CG1  | Adquirir coñecementos avanzados e demostrar, nun contexto de investigación científica e tecnolóxica ou altamente especializado, unha comprensión detallada e fundamentada dos aspectos teóricos e prácticos e da metodoloxía de traballo nun ou en mais campos de estudo                      |
| CG4  | Ser capaz de predicir e controlar a evolución de situacións complexas mediante o desenrolo de novas e innovadoras metodoloxías de traballo adaptadas ao ámbito científico/investigador, tecnolóxico ou profesional concreto, en xeral multidisciplinar, no que se desenvolva a súa actividade |
| CE12 | Ser capaz de planificar dietas a nivel individual e colectivo en distintas situacións fisiolóxicas e/ou patolóxicas e de elaborar un menú-dieta axustado á idade, condición física, traballo, actividade e patoloxía específica de maneira concreta para un suxeito.                          |
| CE13 | Entender as principais pautas e indicacións da dieta nas patoloxías ambulatorias máis frecuentes, especialmente na diabetes e na obesidade, ademais da hiperlipemia, alteracións do metabolismo proteico, celíacos, metabolopatías de aminoácidos, etc.                                       |
| CT1  | Saber transmitir dun modo claro e sen ambigüidades a un público especializado ou non, resultados procedentes da investigación científica e tecnolóxica ou do ámbito da innovación máis avanzada, así como os fundamentos máis relevantes sobre os que se sustentan.                           |
| CT3  | Ser capaces de asumir a responsabilidade do seu propio desenrolo profesional e da súa especialización nun ou máis campos de estudo.                                                                                                                                                           |

## Resultados de aprendizaxe

| Learning outcomes                                                                                                                                                                                                                                 | Competences                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| Ao finalizar a materia espérase que os estudantes sexan capaces de comprender o valor da alimentación na prevención de enfermidades e a importancia da intervención dietética na recuperación da saúde, con especial énfase nas patoloxías comúns | CB1<br>CB5<br>CG1<br>CG4<br>CE12<br>CE13<br>CT1<br>CT3 |



| <b>Contidos</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Topic           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| TEMA 1          | Obesidade. Dietas hipocalóricas, antes, durante e tras os diferentes tratamentos.                                                                                                                                                                                                                            |
| TEMA 2          | Soporte nutricional nos trastornos da conduta alimentaria. Anorexia e bulimia.                                                                                                                                                                                                                               |
| TEMA 3          | Diabetes Mellitus. Recomendacións internacionais. Dietas por racións. Importancia da dieta en situacións intercurrentes.                                                                                                                                                                                     |
| TEMA 4          | Soporte nutricional en patoloxías con alteracións no procesamento de hidratos de carbono. Dieta controlada en lactosa. Dieta controlada en fructosa. Soporte nutricional en patoloxías con alteracións no procesamento de hidratos de carbono. Dieta controlada en sacarosa. Dieta restrinxida en galactosa. |
| TEMA 5          | Hiperlipemia e risco cardiovascular. Dietas controladas en colesterol e graxas saturadas. Dieta controlada en ácidos grasos. Dietas modificadas en triglicéridos de cadea longa e de cadea media. Dietas cetoxénicas.                                                                                        |
| TEMA 6          | Dietas en alteracións do metabolismo proteico e aminoacídico. Soporte nutricional na insuficiencia renal aguda e crónica. Síndrome nefrótico. Soporte nutricional na Hepatopatía crónica e transplante hepático.                                                                                             |
| TEMA 7          | Enfermidade celíaca. Dieta controlada en glute.                                                                                                                                                                                                                                                              |
| TEMA 8          | Soporte nutricional en metabolopatías dos aminoácidos. Fenilketonuria, homocistinuria, a enfermidade de ouriños de jarabe de arce, o trastorno do ciclo da urea.                                                                                                                                             |
| TEMA 9          | Dietas controladas en purinas.                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| TEMA 10         | Metabolismo hidrosalino. Dieta controlada en sodio. Dieta controlada en potasio. Dieta na Hipertensión arterial. Metabolismo fosfocálcico. Osteoporose. Dieta controlada en calcio. Nefrolitiasis.                                                                                                           |
| TEMA 11         | Anemia e hemocromatosis. Dieta controlada en ferro. Enfermidade de Wilson. Dieta controlada en cobre. Dietas adaptadas a patoloxía específica.                                                                                                                                                               |
| TEMA 12         | Diarrea e estrinximento. Dieta pobre en fibras rica en fibra.                                                                                                                                                                                                                                                |
| TEMA 13         | Soporte nutricional na enfermidade inflamatoria intestinal. Soporte nutricional en pacientes con fístulas do tubo dixestivo. Intestino curto. Soporte nutricional no paciente con cirurxía de estómago/ou esófago. Soporte nutricional no paciente con cirurxía de colon.                                    |
| TEMA 14         | Soporte nutricional na pancreatitis. Soporte nutricional no paciente con pancreatectomía.                                                                                                                                                                                                                    |
| TEMA 15         | Soporte nutricional no paciente hematolóxico (transplante de medula ósea).                                                                                                                                                                                                                                   |
| TEMA 16         | Soporte nutricional no paciente con patoloxía pulmonar. Fibrose quística.                                                                                                                                                                                                                                    |
| TEMA 17         | Soporte nutricional no paciente VIH.                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| TEMA 18         | Soporte nutricional no paciente séptico e crítico.                                                                                                                                                                                                                                                           |
| TEMA 19         | Soporte nutricional no paciente oncolóxico. Síndrome caquexia-anorexia.                                                                                                                                                                                                                                      |

## Planificación

|                               | Class hours | Hours outside the classroom | Total hours |
|-------------------------------|-------------|-----------------------------|-------------|
| Prácticas con apoio das TIC   | 3           | 9.5                         | 12.5        |
| Lección maxistral             | 26          | 72                          | 98          |
| Exame de preguntas obxectivas | 2           | 0                           | 2           |

\*The information in the planning table is for guidance only and does not take into account the heterogeneity of the students.

## Metodoloxía docente

|                             | Description                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Prácticas con apoio das TIC | Actividades de aplicación dos coñecementos a situacións concretas e adquisición de habilidades básicas e procedementos relacionados coa materia de estudo. Desenvolverase a través do TIC de maneira autónoma. |
| Lección maxistral           | Exposición por parte do profesor dos contidos da materia obxecto de estudo, bases teóricas e/ou directrices dun traballo, exercicio ou proxecto a desenvolver polo estudante.                                  |

## Atención personalizada

| Methodologies               | Description                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Prácticas con apoio das TIC | Atenderase ao alumno a través da plataforma de teledocencia, correo electrónico ou os medios telemáticos que dispoña a Universidade, ás preguntas e dúbidas expostas durante o desenvolvemento da materia |

| Avaliación                    |                                                                               |               |                       |                                          |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------------------|------------------------------------------|
|                               | Description                                                                   | Qualification | Evaluated Competences |                                          |
| Lección maxistral             | Puntuarase positivamente a asistencia a clases ata 1.5 puntos                 | 0             |                       |                                          |
| Exame de preguntas obxectivas | Exame de preguntas tipo test con 4 opcións posibles só unha resposta correcta | 100           | CB1<br>CB5            | CG1<br>CG4<br>CE12<br>CE13<br>CT1<br>CT3 |

#### Other comments on the Evaluation

Manterase nota de asistencia para a segunda convocatoria

#### Bibliografía. Fontes de información

##### Basic Bibliography

Larrañaga, I., **Dietética y dietoterapia**, McGraw-Hill, 2011

Mahan & Raymond, **KRAUSE. DIETOTERAPIA**, 14 ed, Elsevier, 2017

##### Complementary Bibliography

Salas-Salvador, J., **Nutrición y dietética clínica**, 2ª ed., Elsevier, D.L, 2008

Luis, D., **Nutrición y dietética aplicada a las enfermedades**, Universidad de Valladolid. secretariado de publica, 2007

Cervera, P., **Alimentación y dietoterapia : (nutrición aplicada en la salud y la enfermedad)**, 4ª ed., McGraw-Hill InteramericanaD.L, 2005

Muñoz, M., **Nutrición aplicada y dietoterapia**, 2ª ed, Eunsa, 2004

D. A. de Luis Román, R. Aller de la Fuente, O. Izaola Jaúregui, **Problemas nutricionales en pacientes con enfermedades digestivas**, Universidad de Valladolid. secretariado de publica, 2004

Giuseppe Russolillo, Iciar Astiasarán, J. Alfredo Martínez, **Intervención dietética en la obesidad**, Eunsa, 2003

R. Aller de la Fuente, **Dietética aplicada a la práctica clínica**, Universidad de valladolidSecretariado de Publicaci, 2002

#### Recomendacións

| IDENTIFYING DATA          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |           |      |            |
|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------|------------|
| Traballo de Fin de Máster |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |           |      |            |
| Subject                   | Traballo de Fin de Máster                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |           |      |            |
| Code                      | 001M139V01204                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |           |      |            |
| Study programme           | Máster Universitario en Nutrición                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |           |      |            |
| Descriptors               | ECTS Credits                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Type      | Year | Quadmester |
|                           | 15                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Mandatory | 1    | 2c         |
| Teaching language         | Castelán                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |           |      |            |
| Department                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |           |      |            |
| Coordinator               | González Matías, Lucas Carmelo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |           |      |            |
| Lecturers                 | Bellido Guerrero, Diego<br>Carballo Rodríguez, Julia<br>de Carlos Villamarín, Alejandro Leonides<br>Diz Chaves, Yolanda María<br>Figueiredo Gonzalez, María<br>Francisco González, María<br>Fuciños González, Clara<br>García Soidan, José Luís<br>García-Mayor García, Ricardo<br>Gómez Heras, Raquel<br>González Matías, Lucas Carmelo<br>Hierro Illanes, M <sup>a</sup> . Victoria<br>Lamas Castro, José Antonio<br>López Pérez, Miguel<br>Lorenzo Carrero, Jaime Miguel<br>Luna Cano, Reyes<br>Magadán Momo, Susana<br>Magdalena Lopez, Carlos Jose<br>Mallo Ferrer, Federico<br>Martínez Olmos, Miguel Ángel<br>Menor Fernández, Eva María<br>Miguel Villegas, Encarnación de<br>Míguez Miramontes, Jesús Manuel<br>Palmeiro Carballeira, Regina<br>Pastrana Castro, Lorenzo Miguel<br>Penin Alvarez, Manuel<br>Pérez Álvarez, María José<br>Pérez Gil, M <sup>a</sup> Cristina<br>Portela Collazo, Manuel<br>Reboredo Rodríguez, Patricia<br>Rodríguez López, Luís Alfonso<br>Rúa Rodríguez, María Luísa<br>San José Arango, Joaquín<br>Sánchez Santos, Raquel<br>Sánchez Sobrino, Paula<br>Santisteban Sanz, Pilar<br>Spuch Calvar, Carlos<br>Taboada Montero, M <sup>a</sup> Cristina<br>Turnes Vaquez, Juan |           |      |            |
| E-mail                    | lucascgm@uvigo.es                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |           |      |            |
| Web                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |           |      |            |
| General description       | Ao finalizar a materia espérase que os estudantes sexan capaces de expor o seu traballo de fin de máster ante un tribunal e en sesión pública                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |           |      |            |

| Competencias |                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Code         |                                                                                                                                                                                                                                                           |
| CB1          | Posuír e comprender coñecementos que aporten unha base ou oportunidade de ser orixinais no desenvolvemento e/ou na aplicación de ideas, acotío nun contexto de investigación                                                                              |
| CB5          | Que os estudantes posúan as habilidades de aprendizaxe que lles permita continuar estudando dun modo que haberá de ser en gran medida autodirixido ou autónomo.continuar estudando dun xeito que terá que ser, en grande medida, autodirixido e autónomo. |

- CG1 Adquirir coñecementos avanzados e demostrar, nun contexto de investigación científica e tecnolóxica ou altamente especializado, unha comprensión detallada e fundamentada dos aspectos teóricos e prácticos e da metodoloxía de traballo nun ou en mais campos de estudo
- CG2 Saber aplicar e integrar os seus coñecementos, na comprensión de estes, o seu fundamento científico e as súas capacidades de resolución de problemas en contornos novos e definidos de maneira imprecisa, incluíndo contextos de carácter multidisciplinar tanto investigadores como profesionais altamente especializados.
- CG3 Saber avaliar e seleccionar a teoría científica adecuada e a metodoloxía precisa dos seus campos de estudos para formular suízos a partir de información incompleta ou limitada incluíndo, cando sexa preciso e pertinente, unha reflexión sobre a responsabilidade social ou ética ligada á solución que se propoña en cada caso.
- CG4 Ser capaz de predicir e controlar a evolución de situacións complexas mediante o desenvolvemento de novas e innovadoras metodoloxías de traballo adaptadas ao ámbito científico/investigador, tecnolóxico ou profesional concreto, en xeral multidisciplinar, no que se desenvolva a súa actividade
- CE1 Saber integrar os principios básicos do metabolismo intermediario e o seu control encimático e endocrinolóxico
- CE2 Ter adquirido coñecementos do destino e da función das principais moléculas combustíbeis: glúcidos, lípidos e proteínas.
- CE4 Ter adquirido coñecementos avanzados sobre a estrutura, relacións e funcións dos órganos endócrinos, as hormonas e metabolitos
- CT1 Saber transmitir dun modo claro e sen ambigüidades a un público especializado ou non, resultados procedentes da investigación científica e tecnolóxica ou do ámbito da innovación máis avanzada, así como os fundamentos máis relevantes sobre os que se sustentan.
- CT3 Ser capaces de asumir a responsabilidade do seu propio desenvolvemento profesional e da súa especialización nun ou máis campos de estudo.

### Resultados de aprendizaxe

| Learning outcomes                                                                                                                             | Competences                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| Ao finalizar a materia espérase que os estudantes sexan capaces de expor o seu traballo de fin de máster ante un tribunal e en sesión pública | CB1<br>CB5<br>CG1<br>CG2<br>CG3<br>CG4<br>CE1<br>CE2<br>CE4<br>CT1<br>CT3 |

### Contidos

Topic

## CARACTERÍSTICAS XERAIS

O traballo fin de Máster deberá permitir avaliar as capacidades adquiridas polo alumno dentro das áreas de coñecemento do Máster.

Deberá ser realizado individualmente por cada alumno baixo a dirección dun titor que lle será asignado pola Comisión Académica do Máster ao comezo do mesmo segundo os criterios establecidos pola mesma. Este titor poderá un profesor doutra institución de entre as incluídas no Máster (Hospitais do Sergas) e cuxa misión fundamental será fixar as especificacións do Traballo fin de Máster, orientar ao alumno durante a realización do mesmo e garantir que os obxectivos iniciados inicialmente son alcanzados no tempo fixado de forma adecuada. Será doutor.

A Comisión Académica supervisará e controlará a correcta realización e o nivel de calidade do Traballo fin de Máster, vixiando a homoxeneidade no traballo esixido aos alumnos, o grao de dificultade e as cualificacións.

Para iso contará cun informe que deberá emitir o titor, sobre cada traballo fin de Máster. No devandito informe, será incluído un resumo do traballo e os obxectivos

alcanzado, así como unha estimación da dedicación real do alumno en créditos europeos.

O número total de créditos do mesmo será de 15 ECTS

A CAM do Máster será o encargado de tramitar internamente a asignación de titores e o traballo fin de Máster, tendo en conta as preferencias do alumno por unha liña de traballo en concreto e a carga docente dos posibles titores.

A adxudicación do traballo fin de Máster deberá realizarse cada ano antes da finalización das clases do primeiro cuadrimestre, debendo publicarse as adxudicacións entre as cales se incluírán

o nome do alumno, o título do Traballo fin de Máster, obxectivos, e profesor titor. A adxudicación farase de común acordo entre o titor e o alumno, co visto e prace do Coordinador.

---

## CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

Os alumnos desenvolverán un proxecto teórico-práctico sobre temas de nutrición desenvolvidos durante o Máster, con especial énfase nos aspectos prácticos, clínicos e de investigación. Como xa dixemos anteriormente, asignarase un titor específico para dirixir e supervisar o Traballo Fin de Máster de cada alumno de entre os profesores do programa adscritos á Universidade de Vigo. Este traballo constará dunha formulación inicial que sairá da discusión persoal entre alumno e titor, revisión bibliográfica do tema, implementación da metodoloxía, desenvolvemento e seguimento do procedemento clínico ou experimental, análise e valoración e graficado dos resultados, e conclusións do proxecto. Calquera profesor incluído no cadro docente do Máster poderá ser titor de Traballo Fin de Máster.

Os temas a desenvolver deberán encadrarse claramente nalgunha das materias do módulo de Nutrición do Máster: Nutrición Humana, Dietética, Dietoterapia, Dietotecnia, Nutrición Clínica, Composición de Alimentos, Química e Bioquímica dos alimentos, Manipulación de alimentos ou Tecnoloxía Culinaria e Alimentaria, pero non será unha mera repetición dos contidos desenvolvidos

en cada materia, senón que desenvolverá cumpridamente algún apartado concreto dunha das materias, desde a perspectiva práctica do profesional que se vaia a desenvolver no campo da nutrición.

A comisión académica do Máster de Nutrición determinou que os TFMs deben pertencer a unha das seguintes categorías:

**BIBLIOGRÁFICO.** A proposta do profesor titor. Sen experimentalidade.

**DESENVOLVEMENTO DE CONTIDOS** do Máster. A proposta do profesor desenvolverase de forma práctica e aplicada algún dos contidos impartidos en calquera das materias do Máster. Experimentalidade media-baixa.

**EXPERIMENTAL.** A proposta do profesor titor desenvolverase un traballo de investigación incluído nas liñas do grupo de investigación correspondente. Experimentalidade media-alta.

---

## PROCEDIMIENTO

O traballo presentarase por escrito co visto e prace do titor do mesmo e a firma do alumno, ante a Comisión Académica do Máster. Devandito traballo será defendido en público para ser avaliado por unha Comisión Evaluadora que se nomeará anualmente constituída por polo menos tres membros profesores do Máster.

O alumno do Máster deberá realizar unha presentación audiovisual sobre o proxecto desenvolvido, que exporá publicamente ante a Comisión Evaluadora, na forma e data que estableza a Comisión Académica do Máster.

## Planificación

|                   | Class hours | Hours outside the classroom | Total hours |
|-------------------|-------------|-----------------------------|-------------|
| Traballo tutelado | 74          | 296                         | 370         |
| Traballo          | 5           | 0                           | 5           |

\*The information in the planning table is for guidance only and does not take into account the heterogeneity of the students.

## Metodoloxía docente

|                   | Description                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Traballo tutelado | Os alumnos desenvolverán un proxecto teórico-práctico sobre temas de nutrición desenvolvidos durante o Máster, con especial énfase nos aspectos prácticos, clínicos e de investigación. Como xa dixemos anteriormente, asignarase un titor específico para dirixir e supervisar traballo de Fin de Máster de cada alumno de entre os profesores do programa adscritos á Universidade de Vigo. Este traballo constará dunha formulación inicial que sairá da discusión persoal entre alumno e titor, revisión bibliográfica do tema, implementación da metodoloxía, desenvolvemento e seguimento do procedemento clínico ou experimental, análise e valoración e graficado dos resultados, e conclusións do proxecto. Calquera profesor incluído no cadro docente do Máster poderá ser titor de Traballo Fin de Máster. |

## Atención personalizada

### Methodologies Description

|                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Traballo tutelado | A titorización consistirá en supervisar e orientar o/a estudante na temática, metodoloxía, elaboración, presentación e calquera outro aspecto académico relativo ao traballo de fin de máster; así como facilitar a súa xestión, dinamizar e facilitar todo o proceso ata a presentación e a defensa do mesmo. |
|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## Avaliación

| Description                                                                                                                                       | Qualification | Evaluated  | Competences              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|------------|--------------------------|
| TraballoSerá preciso o informe do Tutor na data establecida, para poder solicitar a defensa do TFM por parte do alumno.<br>Nota do tutor de 0-30% | 100           | CB1<br>CB5 | CG1<br>CG2<br>CG3<br>CG4 |
| Defensa ante o tribunal 0-70%                                                                                                                     |               |            | CE1<br>CE4<br>CT1<br>CT3 |

## Other comments on the Evaluation

O titor do TFM debe asinar a autorización do traballo fin de máster, que incluírase na memoria do TFM e con firma orixinal do Titor. O titor ademais deberá enviar a [nutricion@uvigo.es](mailto:nutricion@uvigo.es) unha rúbrica coa valoración do TFM, a puntuación correspondente a valoración do titor será ata o 30% da nota.

O resto da cualificación 70% restante virá determinada pola media das valoracións outorgadas por cada un dos profesores compoñentes da comisión avaliadora dos TFM. Nela terase en conta, o tipo de traballo desenvolvido, a calidade da memoria escrita presentada, a calidade da presentación oral e as respostas dadas ás preguntas da comisión.

Os criterios de valoración están adaptado ao Regulamento para a realización do traballo fin de máster (Aprobado en Consello de Goberno 15 de xuño de 2016 e modificado o 13 de novembro de 2018)

En función do tipo de TFM desenvolvido, recomándase aos profesores da comisión utilizar un baremo de valoración segundo as seguintes pinzas: Bibliográfico, 5-8 puntos; Desenvolvemento de contidos, 6-9 puntos; Experimental, 7-10 puntos.

## Bibliografía. Fontes de información

### Basic Bibliography

### Complementary Bibliography

## Recomendacións

