

Guía Docente

DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Titulación:	Grado en Nutrición Humana y Dietética		
-------------	---------------------------------------	--	--

Rama de Conocimiento:	Ciencias de la Salud		
-----------------------	----------------------	--	--

Facultad/Escuela:	Ciencias de la Salud		
-------------------	----------------------	--	--

Asignatura:	Fisiología Humana		
-------------	-------------------	--	--

Tipo:	Formación Básica	Créditos ECTS:	9
-------	------------------	----------------	---

Curso:	1	Código:	1863
--------	---	---------	------

Periodo docente:	Primer-Segundo semestre		
------------------	-------------------------	--	--

Materia:	Fisiología		
----------	------------	--	--

Módulo:	Formación Básica		
---------	------------------	--	--

Tipo de enseñanza:	Presencial		
--------------------	------------	--	--

Idioma:	Castellano		
---------	------------	--	--

Total de horas de dedicación del alumno:	225		
--	-----	--	--

Equipo Docente	Correo Electrónico
Enrique Colino Acevedo	enrique.colino@ufv.es

DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

Esta asignatura pretende que el alumnado comprenda los principios básicos de la fisiología del cuerpo humano, descrita a través de la función normal de sus órganos y sistemas.

Los conocimientos adquiridos permitirán sentar las bases para que, en asignaturas y cursos posteriores, los alumnos sean capaces de comprender y reconocer las necesidades nutricionales básicas del cuerpo humano, así como los procesos que se llevan a cabo para el adecuado procesamiento y aprovechamiento de los alimentos.

Los contenidos de esta asignatura se organizan de forma progresiva en función de la complejidad estructural de los elementos estudiados. Así, tras una breve introducción general, se estudiarán en primer lugar los conceptos

más básicos para la vida, como la función y composición de la célula y los tejidos, para después continuar con el estudio de la forma y el funcionamiento de los distintos sistemas que componen el cuerpo humano.

La asignatura estará centrada en el estudio de aquellos aspectos que puedan ser más relevantes y útiles al alumnado de cara a su formación posterior y su futuro profesional como Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética, promoviendo una visión global del cuerpo humano en la que pueda integrar los conocimientos que adquiera a lo largo del Grado y que le permita desempeñar su labor profesional en un futuro posterior.

Los trabajos y contenidos de la asignatura exigirán al alumnado un nivel profundo de comprensión y análisis que le permitan entender, de forma integrada, la relación entre los distintos aspectos tratados a lo largo de la misma. Esto contribuirá no sólo a la formación del estudiante en su faceta de profesional de la nutrición, sino también a su formación integral como persona capaz de abordar, razonar y solucionar los problemas que se le planteen en su relación con la sociedad, buscando siempre el bien común desde el desempeño de su profesión.

OBJETIVO

El objetivo de esta asignatura es que, tras haberla cursado y superado de forma satisfactoria, el alumnado sea capaz de identificar los principales aparatos y sistemas que componen el cuerpo humano sano y conocer su funcionamiento, así como sus mecanismos reguladores y las relaciones entre ellos.

Asimismo se busca que el alumnado tome conciencia inicial de la relación de estos aparatos y sistemas con los nutrientes, tanto de sus necesidades como en el papel de cada uno en el procesamiento y aprovechamiento de los mismos.

CONOCIMIENTOS PREVIOS

No se han establecido.

CONTENIDOS

- Introducción a la Fisiología Humana
- Fisiología del sistema cardiovascular
- Fisiología del sistema respiratorio
- Fisiología de los líquidos corporales y de la función renal
- Fisiología del aparato digestivo
- Principios generales del metabolismo
- Fisiología del músculo esquelético
- Fisiología del sistema endocrino
- Fisiología del sistema nervioso
- Fisiología de la reproducción

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Las actividades formativas se basan en el trabajo y la participación del alumno, que recibirá la guía y supervisión del profesor a través de:

Clases expositivas: exposición de contenidos y actividades por parte del profesor con participación de los estudiantes.

Seminarios y talleres: trabajo en grupos con el fin de profundizar en los contenidos fundamentales.

Clases prácticas en laboratorio.

Tutorías personalizadas: atención individual del estudiante con el objetivo de revisar y debatir los temas presentados en clase y aclarar las dudas que puedan surgir.

Evaluación: realización de las pruebas de evaluación a lo largo del curso.

Las actividades formativas, así como la distribución de los tiempos de trabajo, pueden verse modificadas y adaptadas en función de los distintos escenarios establecidos siguiendo las indicaciones de las autoridades sanitarias.

DISTRIBUCIÓN DE LOS TIEMPOS DE TRABAJO

ACTIVIDAD PRESENCIAL	TRABAJO AUTÓNOMO/ACTIVIDAD NO PRESENCIAL
90 horas	135 horas

COMPETENCIAS

Competencias básicas

Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio

Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio

Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética

Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

Competencias generales

Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.

Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.

Competencias específicas

Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo en las distintas etapas de la vida.

Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Identifica el funcionamiento de los aparatos y sistemas corporales en estado de salud.

Explica el funcionamiento de cada sistema corporal.

Describe la relación entre los distintos sistemas.

Conoce los conceptos generales de la Fisiología.

Discute las adaptaciones fisiológicas en estados especiales.

SISTEMA DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

Los resultados de aprendizaje de los alumnos se evaluarán teniendo en cuenta las diferentes actividades realizadas durante el curso. El peso de cada actividad de evaluación es el siguiente:

Pruebas escritas u orales con preguntas de desarrollo, de respuesta corta o de tipo test: 60%
Realización de trabajos y ejercicios individuales y grupales: 10%
Realización del trabajo práctico llevado a cabo en laboratorios: 5%
Entrega del Cuaderno de Prácticas: 10%
Asistencia y participación en las actividades presenciales en el aula: 10%
Asistencia y participación en las actividades presenciales en laboratorio: 5%

* Será necesario obtener una calificación de 5 (sobre 10) en todos los apartados descritos anteriormente para superar la asignatura. En el caso de suspender la asignatura en convocatoria ordinaria, para la convocatoria extraordinaria el alumno deberá someterse a las pruebas necesarias marcadas por el profesor para superar cada una de las partes suspensas, guardándose la nota de las partes aprobadas.

Los exámenes serán presenciales, siempre y cuando la situación lo permita.

En el caso que las recomendaciones sanitarias nos obliguen a volver a un escenario donde la docencia se deba impartir exclusivamente en remoto, los exámenes se mantendrán de manera presencial, pero los porcentajes de evaluación serán los siguientes::

- Prueba de evaluación final (60%): pruebas escritas u orales con preguntas de desarrollo, de respuesta corta o de tipo test.
- Tareas (25%): realización de trabajos y ejercicios individuales y grupales. Se presentarán de manera escrita o mediante exposiciones orales.
- Entrega del cuaderno de prácticas (5%)
- Asistencia y participación en las sesiones virtuales (10%)

Las conductas de plagio, así como el uso de medios ilegítimos en las pruebas de evaluación, serán sancionados conforme a los establecido en la Normativa de Evaluación y la Normativa de Convivencia de la universidad.

BIBLIOGRAFÍA Y OTROS RECURSOS

Básica

Silverthorn, D. U. (2019). Fisiología humana: un enfoque integrado (8ª ed). Ciudad de México: Ed. Médica Panamericana. ISBN 978-607-8546-23-7

Fox, S. I. (2016). Fisiología humana (14ª ed). Madrid: McGraw-Hill. ISBN 978-607-15-1413-4

Complementaria

Mora, R. (2010). Fisiología del deporte y del ejercicio; prácticas de campo y de laboratorio. Ciudad de México: Ed. Médica Panamericana. ISBN 978- 849- 8352-70-2

González-Gross, M. M. (2021). Nutrición Deportiva: Desde la fisiología a la práctica. Ciudad de México: Ed. Médica Panamericana. ISBN 978-84-9110-604-3