

Guía Docente

Modalidad Semipresencial

Anatomía Humana

Curso 2017/18

Grado en Nutrición
Humana y Dietética



UCAV

www.ucavila.es



Nombre:	ANATOMÍA HUMANA
Carácter:	FORMACIÓN BÁSICA
Código:	10101GJ
Curso:	1º
Duración (Semestral/Anual):	semestral
Nº Créditos ECTS:	6
Prerrequisitos:	ninguno
Responsable docente:	Ana Mª DÍEZ MARTÍNEZ

Doctora en Medicina y Cirugía por la Universidad de Valladolid

Profesora titular de Anatomía Humana en el Grado de Enfermería en la Universidad Católica de Ávila

Profesora titular de Ciclos Formativos de Grado Medio y Superior y de Bachillerato en el Colegio Safa-Grial de Valladolid

Especialista en Bioética por la Universidad Católica de Ávila

Colaboradora en el programa radiofónico “A vivir que son dos días CyL en la SER”

Email:	anam.diez@ucavila.es
Departamento (Área Departamental):	Facultad de Ciencias y Artes
Lengua en la que se imparte:	Castellano
Módulo:	Formación Básica Común
Materia:	Anatomía Humana



2.1. COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES

Competencias básicas

- CB-1. 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.
- CB-2. 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.
- CB-3. 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.
- CB-4. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
- CB-5. Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

Competencias generales

A) Valores profesionales, actitudes y comportamientos.

- CG1. Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.
- CG2. Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud,

adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.

- CG3. Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.
- CG4. Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.

B) Habilidades de comunicación y de manejo de la información.

- CG5. Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.
- CG6. Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
- CG7. Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.

C) Conocer y aplicar las ciencias de los alimentos.

- CG8. Identificar y clasificar los alimentos y productos alimenticios. Saber analizar y determinar su composición, sus propiedades, su valor nutritivo, la biodisponibilidad de sus nutrientes, características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.
- CG9. Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal.
- CG10. Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.
- CG11. Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.

D) Conocer y aplicar las Ciencias de la Nutrición y de la Salud.

- CG12. Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.
- CG13. Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.
- CG14. Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos.

- CG15. Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.
 - CG16. Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.
 - CG17. Conocer la estructura de los servicios de alimentación y unidades de alimentación y nutrición hospitalaria, identificando y desarrollando las funciones del Dietista-Nutricionista dentro del equipo multidisciplinar.
 - CG18. Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.
- E) Conocer los fundamentos de la Salud Pública y Nutrición Comunitaria.
- CG19. Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista.
 - CG20. Conocer e intervenir en el diseño, realización y validación de estudios epidemiológicos nutricionales, así como participar en la planificación, análisis y evaluación de programas de intervención en alimentación y nutrición en distintos ámbitos.
 - CG21. Ser capaz de participar en actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos y enfermedades relacionadas con la nutrición y los estilos de vida, llevando a cabo la educación alimentaria- nutricional de la población.
 - CG22. Colaborar en la planificación y desarrollo de políticas en materia de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria basadas en las necesidades de la población y la protección de la salud.
- F) Adquirir capacidad de gestión y asesoría legal y científica.
- CG23. Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y legislación vigente.
 - CG24. Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes.
- G) Adquirir capacidad para gestionar la calidad y restauración colectiva.
- CG25. Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.
 - CG26. Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.
 - CG27. Intervenir en calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones

y procesos.

- CG28. Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración.

H) Desarrollar capacidad de análisis crítico e investigación.

- CG29. Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.

2.2. COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

Competencias de formación básica

- CE1. Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética.
- CE2. Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo en las distintas etapas de la vida.
- CE3. Conocer la estadística aplicada a Ciencias de la Salud. Conocer las bases psicológicas y los factores bio-psico-sociales que inciden en el comportamiento humano.
- CE4. Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad.
- CE5. Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.
- CE6. Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana.
- CE7. Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.
- CE8. Conocer el sistema sanitario español y los aspectos básicos relacionados con la gestión de los servicios de salud, fundamentalmente los que estén relacionados con aspectos nutricionales.
- CE9. Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana. Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación.

Competencias transversales

- CT1. Capacidad de análisis y síntesis.
- CT2. Capacidad de organización y planificación.
- CT3. Capacidad de resolución de problemas.
- CT4. Capacidad para el trabajo en equipo.
- CT5. Capacidad para el trabajo en un contexto internacional.
- CT6. Capacidad de razonamiento crítico.
- CT7. Capacidad de aprendizaje autónomo.
- CT8. Capacidad de liderazgo.
- CT9. Capacidad para tener iniciativa y espíritu emprendedor.
- CT10. Capacidad para aplicar los conocimientos en la práctica.
- CT11. Desarrollar la responsabilidad y el compromiso ético con el trabajo buscando siempre la consecución de la calidad.
- CT12. Capacidad de adaptarse a los cambios y de tomar decisiones con prudencia y coherencia buscando siempre la justicia.
- CT13. Capacidad de reflexión sobre los efectos que el desarrollo de su actividad profesional tiene sobre el medio ambiente y la sociedad en general, así como los condicionantes ambientales que limitan su actividad profesional.
- CT14. Desarrollar habilidades básicas de manejo de los diferentes sistemas informáticos (hardware, redes, software), del sistema operativo y de manejo de herramientas electrónicas de expresión escrita (procesadores de texto), así como de hojas de cálculo y consulta de bases de datos, según las necesidades.
- CT15. Adquisición de habilidades de búsqueda y aplicación de criterios científicos y metodológicos para seleccionar y valorar la información de Internet

2.3. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- El alumno será capaz de conocer los principios básicos que rigen la organización estructural y funcional de los seres vivos.
- El alumno será capaz de reconocer todos los órganos que forman parte del cuerpo humano; en concreto en el aparato locomotor, reconocerá todos los huesos que forman parte de la estructura ósea del organismo así como los principales músculos.
- El alumno será capaz de adquirir conocimientos básicos sobre el manejo práctico de técnicas informáticas de análisis de datos aplicados a las ciencias de la salud.

- El alumno será capaz de identificar los diferentes tipos de variables y la forma de recogida de datos de las mismas.
- El alumno será capaz de conocer y utilizar las principales bases de datos de literatura científica médica.

3.1. PROGRAMA

1. Introducción
2. Aparato locomotor
3. Aparato respiratorio
4. Aparato cardiocirculatorio
5. Aparato digestivo
6. Sistema endocrino
7. Sistema urinario
8. Aparato genital
9. Sistema nervioso
10. Órganos de los sentidos

3.2. BIBLIOGRAFÍA

- Gray, Anatomía para estudiantes. Ed. Elsevier
- Dykes, Ameerally. Lo esencial en Anatomía. Ed. Elsevier
- Tortora, Derrickson. Introducción al cuerpo humana. Fundamentos de Anatomía y Fisiología
- Benninghoff. Compendio de Anatomía. Ed. Médica Panamericana
- Langman Sadler. Embriología Médica con orientación clínica. Ed. Panamericana
- Sobotta. Atlas de Anatomía.



La asignatura se desarrollará a través de los siguientes métodos y técnicas generales, que se aplicarán diferencialmente según las características propias de la asignatura:

- **Clase magistral:** mediante la clase magistral el profesor de la asignatura expondrá y explicará a los alumnos los contenidos principales de la misma, fomentando la participación y la opinión crítica de los alumnos.
- **Estudio y resolución de supuestos prácticos:** el alumno resolverá los ejercicios y casos prácticos planteados por el profesor, estudiando con detenimiento todo lo relacionado con la asignatura que compone la materia.
- **Debates/reflexión grupal:** la proposición de temas de debate por parte del profesor permite al alumno participar en temas de actualidad y animarlo a estar al día de noticias relacionadas con la materia en cuestión. La intervención en estos debates, así como las apreciaciones y opiniones personales de cada alumno tendrá su reflejo en el momento de la evaluación final.
- **Estudio personal de la materia:** El estudio individual de la materia es la actividad formativa tradicional por excelencia. Además de los materiales suministrados al alumno, y que han sido elaborados por la profesora de la asignatura, esta orientará al alumno en el estudio de la materia cuando sea necesario.
- **Tutorías personalizadas:** El profesor pondrá a disposición del alumno el tiempo necesario para que este pueda plantear cuantas dudas le surjan en el estudio de la materia, pudiendo el docente ilustrar sus explicaciones por medio de ejemplos y cualquier otra orientación de interés para el alumno.
- **Prácticas de laboratorio:** consistirán en el manejo de material anatómico real o modelos anatómicos que ayudarán en el estudio y comprensión de las diferentes estructuras anatómicas. Podrá exigirse a los alumnos, de acuerdo con lo que se establezca en la guía docente, la entrega de una memoria de prácticas.

- **Lectura de libros:** El profesor propondrá la lectura de algún libro que considere útil e interesante para completar los conocimientos de la materia, exigiendo al final un informe crítico de su lectura.

5

Evaluación

La evaluación es un componente fundamental de la formación del alumno. Está compuesta por un examen final escrito y la evaluación continua, que consta de ejercicios y actividades evaluables.

La evaluación de esta asignatura tiene lugar con la media del examen escrito (valorado con un 60%) y la participación en actividades a través de la plataforma virtual (20%) y ejercicios prácticos (20%).

➤ Examen escrito (60 % de la nota final)

La superación de dicho examen constituye un requisito indispensable para la superación de la asignatura. El alumno deberá tener en el examen al menos un 5 para poder realizar la ponderación de notas. El alumno con nota inferior se considerará suspenso. El alumno dispondrá de dos convocatorias de examen por curso académico.

No se guardará la nota del examen, si éste estuviera aprobado, para una convocatoria posterior.

➤ Partición en las diferentes actividades en la plataforma virtual (20%)

En la plataforma virtual aparecerán actividades a las que el alumno tendrá acceso y deberá realizar.

➤ Ejercicios prácticos (20%)

Durante la estancia en el laboratorio se realizarán ejercicios prácticos, cuya resolución será valorada con una nota que supondrá el 20% de la nota final.

EJERCICIOS Y ACTIVIDADES EVALUABLES	PROPORCIÓN
Actividades de la plataforma virtual	20%
Ejercicios prácticos	20%
Examen escrito	60%
TOTAL	100%

Para el apoyo tutorial, el alumno tendrá a su disposición un equipo docente encargado de acompañar al alumno durante toda su andadura en el proceso formativo, prestando una atención personalizada al alumno. Sus funciones están claramente diferenciadas complementándose al mismo tiempo. Las dos personas principales de este acompañamiento tutorial son:

- **Orientador Académico Personal:** encargado de planificar al alumno el estudio de la asignatura en función del tiempo disponible, incluso realiza nuevas planificaciones ajustándose a nuevos periodos marcados por el alumno según sus circunstancias personales y familiares. Otra de sus funciones es la de realizar un seguimiento del estudio del alumno, así como de dar al alumno información de carácter general necesaria en su proceso formativo.
- **Profesor docente:** encargado de resolver todas las dudas específicas de la asignatura y de informar al alumno de todas las pautas que debe seguir para realizar el estudio de la asignatura.

El alumno dispondrá de un horario de tutorías para contactar con estas figuras durante toda su formación académica. La información sobre el horario la encontrará el alumno en la plataforma virtual.

Horario de tutorías de la asignatura: martes de 12-14:00 y miércoles de 12:00 a 13:00

El peso de cada unidad formativa dentro de cada asignatura queda determinado en el cronograma por el tiempo dedicado a la misma. El alumno deberá acometer el estudio marcado por la herramienta de planificación utilizada en el campus virtual, después de la planificación realizada con su tutor. A continuación se muestra una tabla con las unidades didácticas que componen la asignatura y las unidades de tiempo que se requieren para su estudio.

UNIDADES DIDÁCTICAS	UNIDAD DE TIEMPO	HORAS DEDICACIÓN
Unidad 1	2	3 HORAS
Unidad 2	5	8 HORAS
Unidad 3	15	20 HORAS
Unidad 4	15	20 HORAS
Unidad 5	35	52 HORAS
Unidad 6	8	15 HORAS
Unidad 7	5	8 HORAS
Unidad 8	5	8 HORAS
Unidad 9	5	8 HORAS
Unidad 10	5	8 HORAS
TOTAL	100	150