

Guía Docente

Modalidad Semipresencial

Fisiología Humana

Curso 2018/19

Grado en Nutrición y
dietética



UCAV

www.ucavila.es



Nombre:	FISIOLOGÍA HUMANA
Carácter:	FORMACIÓN BÁSICA
Código:	10106GJ
Curso:	1º
Duración (Semestral/Anual):	SEMESTRAL
Nº Créditos ECTS:	6
Prerrequisitos:	NINGUNO
Responsable docente:	Raúl Frutos Llanes
<p>Doctor en Medicina y Cirugía por la Universidad de Valladolid. Médico especialista en Medicina Familiar y Comunitaria. Técnico Superior en Prevención de Riesgos Laborales, Especialidad Ergonomía. Especialista Universitario en Homeopatía por la Universidad de Valladolid. Coordinador del Grupo de Trabajo de Alergias de la SocalemFYC.</p>	
Email:	raul.frutos@ucavila.es
Departamento (Área Departamental):	Facultad de ciencias y artes
Lengua en la que se imparte:	CASTELLANO
Módulo:	FORMACIÓN BÁSICA COMÚN
Materia:	ESTRUCTURA Y FUNCIÓN DEL CUERPO HUMANO



2.1. COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES

- CB1 - 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

- CB2 - 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
- CB3 - 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
- CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado;
- CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
- 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.
- 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.
- CG16 - Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.
- 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 TRANSVERSALES

- CT1 - Capacidad de análisis y síntesis.
- 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.
- CT10 - Capacidad para aplicar los conocimientos en la práctica.
- CT15 - Adquisición de habilidades de búsqueda y aplicación de criterios científicos y metodológicos para seleccionar y valorar la información de Internet.

2.3. COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- CE2 - Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo en las distintas etapas de la vida.
- CE6 - Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana.

2.4. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- El alumno será capaz de conocer y comprender los principios de la fisiología humana, así como sus principales aplicaciones en el campo de la nutrición y la dietética.
- El alumno identificará con exactitud los órganos que componen todos los aparatos y sistemas del organismo.
- El alumno será capaz de describir correctamente el funcionamiento normal de todos los órganos, aparatos y sistemas del organismo. Del mismo modo, conocerá las relaciones existentes entre todos ellos.

3.1. PROGRAMA

1. Introducción a la Fisiología.
2. Conceptos generales en Fisiología.
3. Fisiología del Sistema Nervioso.
4. Fisiología de la sangre.
5. Fisiología cardiocirculatoria.
6. Fisiología respiratoria.
7. Fisiología del aparato urinario.
8. Fisiología digestiva.
9. Fisiología endocrina.
10. Fisiología del aparato reproductor.

3.2. BIBLIOGRAFÍA

- Silverthorn, Dee Unglaub. Fisiología humana: un enfoque integrado. 6ª ed. Buenos aires: Medica Panamericana, 2014.
- Costanzo. Fisiología. 5ª ed. Editorial Elsevier, 2014.
- Guyton, A. C., Hall, J. E. Tratado de Fisiología médica. 12ª ed. Interamericana, 2011.
- Guyton y Hall. Compendio de Fisiología médica. 13ª ed. Elsevier, 2016.
- Netter. Fundamentos de Fisiología. Ed. Elsevier, 2011.

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

- **Estudio personal dirigido:** el alumno acometerá de forma individual el estudio de la asignatura de modo que le permita adquirir las competencias de la misma. Para ello contará con la tutorización personalizada del profesor de la asignatura, como principal responsable docente.
- **Ejercicios y problemas prácticos:** Se propondrá al alumno la realización de ejercicios y casos prácticos para que resuelva y lo confronte con las soluciones dadas por el profesor.
- **Prácticas de laboratorio:** Se desarrollarán los días 27 de abril en horario de 16 a 20 horas, 17 de mayo de 16 a 20:30 horas y el 18 de mayo 16 a 20:30 horas. Con un total de 13 horas de prácticas que serán la parte presencial obligatoria de la asignatura.
- **Preparación y realización de trabajos:** el alumno elaborará los diferentes trabajos según las competencias y actividades correspondientes que deba trabajar durante el semestre.
- **Tutorías personalizadas:** El profesor pondrá a disposición del alumno un tiempo para que éste 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.



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

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.

➤ Examen escrito (80% 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.

➤ Ejercicios o examen práctico (20% de la nota final)

El alumno deberá tener en la memoria de prácticas al menos un 5 para poder realizar la ponderación de notas. El alumno con nota inferior se considerará suspenso. Las memorias de prácticas deberán incluir todas las prácticas de laboratorio realizadas. No se admitirán memorias de prácticas fuera de la fecha límite de entrega. En el caso de tener las prácticas superadas y no aprobar el examen, se guardará su nota hasta la segunda convocatoria de examen dentro del mismo curso académico.

Sistema de evaluación	Evaluación
Examen escrito	80%
Ejercicios o examen práctico	20%

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 15:00 a 16:00

7

Horario de la asignatura y Calendario de temas

El horario de la asignatura está disponible en la página web.

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.

UNIDADES DIDÁCTICAS	UNIDAD DE TIEMPO	HORAS DEDICACIÓN
Unidad 1	5	8 HORAS
Unidad 2	5	8 HORAS
Unidad 3	15	24 HORAS
Unidad 4	10	16 HORAS
Unidad 5	15	24 HORAS

Unidad 6	10	16 HORAS
Unidad 7	10	16 HORAS
Unidad 8	15	24 HORAS
Unidad 9	10	16 HORAS
Unidad 10	5	8 HORAS
TOTAL	100	160