

Guía

Docente

Modalidad Semipresencial

Endocrinología

Curso 2024/25

**Grado en
Nutrición Humana y Dietética**



UCAV

www.ucavila.es

Datos descriptivos de la Asignatura

Nombre:	ENDOCRINOLOGÍA
Carácter:	OBLIGATORIO
Código:	30210GJ
Curso:	3º
Duración (Semestral/Anual):	SEMESTRAL
Nº Créditos ECTS:	3
Prerrequisitos:	NINGUNO
Responsable docente:	Luis E. Blanco Montagut Doctor en Medicina. Especialista en Medicina Familiar y Comunitaria
e-mail:	lenrique.blanco@ucavila.es
Departamento (Área Departamental):	Facultad de Ciencias de la Salud
Lengua en la que se imparte:	CASTELLANO
Módulo IV:	CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN, LA DIETÉTICA Y LA SALUD
Materia:	NUTRICIÓN HUMANA

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.

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.

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.

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.

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.

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

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.

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.

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.

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.

2.3. COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

CE26. Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación.

CE30. Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.

CE32. Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición.

CE33. Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.

CE34. Elaborar e interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos. Interpretar una historia clínica. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud.

CE35. Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.

CE47. Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista- nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.

2.4. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. Conocimiento, evaluación y detección precoz de las desviaciones que puedan producirse en relación con el equilibrio energético y nutricional.



3.1. PROGRAMA

- 1. ASPECTOS GENERALES DEL SISTEMA ENDOCRINO**
- 2. PATOLOGÍA DEL EJE HIPOTÁLAMO-HIPOFISARIO**
- 3. PATOLOGÍA DE LA GLÁNDULA TIROIDEA**
- 4. PATOLOGÍA DEL METABOLISMO ÓSEO Y MINERAL**
- 5. TRASTORNOS DEL METABOLISMO DE LOS HIDRATOS DE CARBONO**
- 6. PATOLOGÍA DE LAS GLÁNDULAS SUPRARRENALES**
- 7. REGULACIÓN ENDOCRINA DEL METABOLISMO Y DEL PESO CORPORAL**
- 8. OBESIDAD Y SÍNDROME METABÓLICO**

3.2. BIBLIOGRAFÍA

Pastrana J, García de Casasola G. Fisiopatología y patología general básicas para ciencias de la salud. Barcelona: Elsevier España S.L; 2013.

Melmed S, Polonsky KS, Larsen PR, Kronenberg HM. Williams. Tratado de endocrinología. 13ª ed. Barcelona: Elsevier España S.L; 2017.

Pérez-Arellano JL. Sisinio de Castro. Manual de patología general. 7ª ed. Barcelona: Elsevier España S.L; 2013.

Fox S. Fisiología humana. 14ª ed. Madrid: McGraw Hill; 2017.

Menéndez E, Barrio R, Novials A. Tratado de diabetes mellitus. Sociedad española de diabetes. 2.ª edición. Madrid: Editorial médica Panamericana S.A; 2017.



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

- **Clases virtuales:** mediante la clase magistral virtual 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.
- **Tutoría académica virtual:** 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.
- **Actividades de evaluación.**
- **Prácticas:** Se habilitará un periodo para la realización de prácticas presenciales en la universidad.

- **Actividades de la plataforma virtual:** el alumno elaborará los diferentes trabajos según las competencias y actividades correspondientes que deba trabajar durante el semestre.
- **Estudio autónomo del 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.

La evaluación de esta asignatura se realiza mediante la media ponderada de tres apartados:

1. **Examen escrito (30% de la nota final)**

La superación del examen escrito 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.

La prueba escrita consistirá en la realización de un ejercicio de preguntas de elección múltiple. Los errores en las respuestas puntuarán de forma negativa a criterio del profesor.

2. **Ejercicios o examen práctico (50% de la nota final)**

La fecha y realización del examen práctico será comunicada al alumno con suficiente antelación.

3. **Actividades de la plataforma virtual (20% de la nota final)**

Contestación a los cuestionarios y a las actividades de evaluación continua propuestos al final de cada unidad temática.

EJERCICIOS Y ACTIVIDADES EVALUABLES	PROPORCIÓN
Examen escrito	30%
Ejercicios o examen práctico	50%
Actividades de la plataforma virtual	20%
TOTAL	100%

Criterios de calificación de la evaluación continua

Los criterios para la calificación de la evaluación continua son los siguientes:

ASPECTO DEL TEXTO	CARACT. POSITIVAS	1	0,75	0,5	0,25	0	CARACT. NEGATIVAS
Estructura (orden lógico)	Bien organizado						No hay orden, índice o esquema
Formato	Adecuado						Inadecuado
Objetivos	Fundamentados y claros						No se especifican
Expresión escrita	Corrección gramatical y ortografía						Incorrección y faltas
Metodología	Bien expuesta						Mal o no se explica
Bibliografía	Se utiliza la necesaria						No hay
Terminología	Adecuado uso						Uso inadecuado
Análisis	Corrección						Incorrección
Interpretación	Rigurosa						Defectuosa o inexistente
Conclusión	Existe, clara y correcta						Confusa, errada o ausente
Argumentación	Coherente y acertada						Afirmaciones poco coherentes



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 personas principales de este acompañamiento tutorial son:

1. **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 dar al alumno información de carácter general necesaria en su proceso formativo.
2. **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: miércoles de 15 a 16 horas, previa solicitud por e-mail.

En relación a los horarios de atención en tutorías para consultas, aclaración de dudas, revisiones de trabajos y exámenes, etc., el profesor informará en la plataforma Blackboard de las franjas en las que tenga disponibilidad, pudiendo variar de un cuatrimestre a otro y también durante los meses de verano. Todo ello será informado oportunamente y con suficiente antelación a través del Campus Virtual. El alumno dispondrá de un horario de tutorías para contactar durante toda su formación académica.

Herramientas para la atención tutorial: Plataforma Blackboard, atención telefónica.

7

Horario de la asignatura y Calendario de temas

Horario de clases: el alumno deberá consultar los horarios de clases de la asignatura en el apartado correspondiente dentro de la página web de la UCAV: www.ucavila.es. Igualmente, se informará de ellos en la Plataforma Blackboard.

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	8	6 HORAS
Unidad 2	8	6 HORAS
Unidad 3	12	9 HORAS
Unidad 4	12	9 HORAS
Unidad 5	24	18 HORAS
Unidad 6	8	6 HORAS
Unidad 7	16	12 HORAS
Unidad 8	4	3 HORAS
Unidad 9	8	6 HORAS
TOTAL	100	75

El plan de trabajo y las semanas son orientativos, pudiendo variar ligeramente, dependiendo de la evolución del alumno durante las distintas sesiones.