

GUÍA DOCENTE 2023-2024

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA:	Fisiología del Cuerpo Humano II
PLAN DE ESTUDIOS:	Grado de Gastronomía
FACULTAD:	Facultad de Ciencias de la Salud
CARÁCTER DE LA ASIGNATURA:	Optativa
ECTS:	6
CURSO:	Tercer año
SEMESTRE:	Segundo
IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:	Español
PROFESORADO:	Jose Ramos Vivas
DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO:	jose.ramos@uneatlantico.es

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

REQUISITOS PREVIOS:
Para poder cursar Fisiología del Cuerpo Humano I, es necesario haber superado previamente Fisiología del Cuerpo Humano I.
CONTENIDOS:
<ul style="list-style-type: none"> ● Tema 1. Fisiología de los sentidos especiales <ul style="list-style-type: none"> 1.1. Receptores sensoriales 1.2. Sentido del gusto 1.3. Sentido del olfato 1.4. Oído y equilibrio 1.5. Ojo y visión ● Tema 2. Fisiología del aparato urinario <ul style="list-style-type: none"> 2.1. Estructura y función de los riñones 2.2. Filtración glomerular. Formación de orina

2.3. Equilibrio ácido-base. Sistemas amortiguadores. Mecanismos respiratorios y renales

- Tema 3. Glándulas endocrinas y hormonas
 - 3.1. Glándulas endocrinas
 - 3.2. Factores de crecimiento
 - 3.3. El hipotálamo y la glándula hipófisis
 - 3.4. Glándula pineal
 - 3.5. Glándula tiroidea
 - 3.6. Metabolismo mineral
 - 3.7. Glándulas suprarrenales
 - 3.8. Páncreas endocrino
 - 3.9. Otras glándulas y órganos endocrinos
- Tema 4. Fisiología de la reproducción
 - 4.1. Generalidades de la función reproductora.
 - 4.2. Aparato reproductor masculino.
 - 4.3. Aparato reproductor femenino
- Tema 5. Fisiología de la gestación, parto y lactancia
 - 5.1. Gestación
 - 5.2. Parto
 - 5.3. Lactación
- Tema 6. Fisiología del ejercicio
 - 6.1. Introducción a la fisiología del ejercicio
 - 6.2. Función muscular en el ejercicio
 - 6.3. Adaptaciones metabólicas durante el ejercicio
 - 6.4. Otras adaptaciones al ejercicio
 - 6.5. Antropometría y composición corporal
- Tema 7. Balance energético y temperatura corporal
 - 7.1. Balance energético
 - 7.2. Bases fisiológicas de la regulación de la ingesta
 - 7.3. Tejido adiposo
 - 7.4. Control de la temperatura corporal: termogénesis

COMPETENCIAS

COMPETENCIAS GENERALES:

Que los estudiantes sean capaces de:

- 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.
- 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.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

Que los estudiantes sean capaces de:

- Identificar los alimentos que conforman la gastronomía española y saber utilizarlos en las principales elaboraciones de las distintas regiones, atendiendo a sus propiedades organolépticas y nutricionales

COMPETENCIAS PROPIAS DE LA ASIGNATURA:

- CE5. - Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde la fisiología celular hasta el organismo completo

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

En esta asignatura se espera que los alumnos alcancen los siguientes resultados de aprendizaje:

- Ser capaces de elaborar los principales platos de la gastronomía española e identificar las características gastronómicas de cada región.
- Conocer las bases históricas y las influencias culturales de la gastronomía española

METODOLOGÍAS DOCENTES Y ACTIVIDADES FORMATIVAS

METODOLOGÍAS DOCENTES:

En esta asignatura se ponen en práctica diferentes metodologías docentes con el objetivo de que los alumnos puedan obtener los resultados de aprendizaje definidos anteriormente:

- Método expositivo
- Estudio y análisis de casos
- Resolución de ejercicios
- Aprendizaje basado en problemas
- Aprendizaje orientado a proyectos

- Aprendizaje cooperativo/trabajo en grupos
- Trabajo autónomo

ACTIVIDADES FORMATIVAS:

A partir de las metodologías docentes especificadas anteriormente, en esta asignatura, el alumno participará en las siguientes actividades formativas:

Actividades formativas		Horas
Actividades dirigidas	Clases expositivas	20
	Clases prácticas	16
	Seminarios y talleres	8
Actividades supervisadas	Supervisión de actividades	8
	Tutorías (individual / en grupo)	8
Actividades autónomas	Preparación de clases	22
	Estudio personal y lecturas	36
	Elaboración de trabajos	20
	Trabajo en campus virtual	6
Actividades de evaluación	Actividades de evaluación	6

El primer día de clase, el profesor/a proporcionará información más detallada al respecto.

SISTEMA DE EVALUACIÓN

CONVOCATORIA ORDINARIA:

En la convocatoria ordinaria de esta asignatura se aplican los siguientes instrumentos de evaluación:

Actividades de evaluación		Ponderación
Evaluación continua	Prueba Parcial	25%
	Cuaderno de prácticas	10%
	Elaboración de trabajos	15%
Evaluación final	Prueba final	50%

La calificación del instrumento de la evaluación final (tanto de la convocatoria ordinaria como de la extraordinaria, según corresponda) **no podrá ser inferior, en ningún caso, a 4,0 puntos** (escala 0 a 10) para aprobar la asignatura y consecuentemente poder realizar el cálculo de porcentajes en la calificación final.

CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

La convocatoria extraordinaria tendrá lugar durante el mes de julio (consúltase el calendario académico fijado por la universidad). Esta consistirá en la realización de un examen final teórico práctico con un valor del **50%** de la nota final de la asignatura. El resto de la nota se complementará con la calificación obtenida en la evaluación continua de la convocatoria ordinaria.

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

Las siguientes referencias son de consulta obligatoria:

- Cuevas, MJ y García Valdecilla V. Fisiología del Cuerpo Humano. Material didáctico propio de la institución. Santander; 2014.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

Las siguientes referencias no se consideran de consulta obligatoria, pero su lectura es muy recomendable para aquellos estudiantes que quieran profundizar en los temas que se abordan en la asignatura.

- Silverthorn D. Fisiología humana. Un enfoque integrado. 6ª ed. Madrid: Panamericana; 2014.
- Thibodeau G, Patton K. Structure & Function of the Body. 14ª ed. Missouri: Elsevier; 2012.
- Guyton y Hall. Tratado de fisiología médica. 12ª ed. Madrid: Elsevier; 2011. Fox S. Fisiología Humana. 10ª ed. Madrid: McGraw-Hill; 2008.
- López Chicharro J y Fernández Vaquero A. Fisiología del ejercicio. 3ª ed. Madrid: Panamericana; 2013.

WEBS DE REFERENCIA:

- Biodigital.com. 2021. *3D Human Anatomy and Disease | BioDigital Human Software Platform*. [online] Disponible en: <https://www.biodigital.com/>

OTRAS FUENTES DE CONSULTA:

- -No aplica