

Titulación	Tipo	Curso
Ciencia y Tecnología de los Alimentos	FB	2

Contacto

Nombre: Maria Teresa Martin Ibañez

Correo electrónico: maite.martin@uab.cat

Equipo docente

Ester Fernandez Gimeno

Marcel Jimenez Farrerons

Sergi Casabella Ramón

Idiomas de los grupos

Puede consultar esta información al [final](#) del documento.

Prerrequisitos

Es fundamental haber adquirido los conocimientos de Biología Celular, Biología Animal y Bioquímica que se imparten en el primer curso del grado.

Es importante cursar simultáneamente la asignatura Bioquímica II ya que sus contenidos son complementarios a los de la asignatura Fisiología Humana.

Objetivos y contextualización

La asignatura Fisiología Humana es una asignatura de formación básica que se cursa durante el primer semestre del segundo año del grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. El principal objetivo es que el/la estudiante adquiera los conocimientos fundamentales de las funciones orgánicas y de cómo se regulan. Debido a que en el grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos no se contempla la materia anatomía, en la asignatura Fisiología Humana se impartirán también los conceptos estructurales necesarios para entender los procesos fisiológicos.

Los conocimientos que debe haber adquirido el estudiante una vez superada la asignatura se estructuran en los siguientes grandes bloques:

1- Principios fisiológicos y fisiología de los tejidos excitables.

2- Regulación endocrina del organismo.

3- Funciones del sistema gastrointestinal.

4- Función reproductora.

5- Funciones cardiovascular y respiratoria

6- Fisiología renal.

Los conocimientos que se imparten en esta asignatura deben ser la base para entender conceptos que se explicarán posteriormente, como por ejemplo los relacionados con la Toxicología, la Nutrición, la Composición y propiedades de los alimentos, la producción de alimentos etc

Competencias

- Analizar, sintetizar, resolver problemas y tomar decisiones en el ámbito profesional.
- Aplicar el método científico a la resolución de problemas.
- Aplicar los conocimientos de las ciencias básicas en la ciencia y tecnología de los alimentos
- Buscar, gestionar e interpretar la información procedente de diversas fuentes.
- Comunicar de forma eficaz, oralmente y por escrito, a una audiencia profesional y no profesional, en las lenguas propias y/o en inglés.
- Demostrar que conoce las necesidades nutricionales y los fundamentos de las relaciones entre alimentación y salud.
- Demostrar que conoce los nutrientes, su biodisponibilidad y función en el organismo, y las bases del equilibrio nutricional.
- Desarrollar el aprendizaje autónomo y demostrar capacidad de organización y planificación.
- Utilizar los recursos informáticos para la comunicación, la búsqueda de información, en el ámbito de estudio, el tratamiento de datos y el cálculo.

Resultados de aprendizaje

1. Analizar, sintetizar, resolver problemas y tomar decisiones en el ámbito profesional
2. Aplicar el método científico a la resolución de problemas
3. Buscar, gestionar e interpretar la información procedente de diversas fuentes
4. Comunicar de forma eficaz, oralmente y por escrito, a una audiencia profesional y no profesional, en las lenguas propias y/o en inglés
5. Desarrollar el aprendizaje autónomo y demostrar capacidad de organización y planificación
6. Describir los mecanismos fisiológicos del individuo.
7. Determinar la relación entre las propiedades organolépticas de los alimentos y los correspondientes mecanismos sensoriales del organismo.
8. Discutir el impacto de ciertas carencias nutricionales en el funcionamiento del organismo
9. Distinguir las necesidades nutricionales durante la lactancia y el crecimiento.
10. Establecer los mecanismos de transporte de nutrientes en el organismo
11. Establecer los mecanismos por los cuales se produce la absorción de nutrientes y su posterior distribución por el organismo.
12. Explicar la implicación del sistema endocrino en el mantenimiento del adecuado estado nutricional del organismo.
13. Explicar la necesidad de dietas especiales en ciertas patologías humanas
14. Identificar las zonas de absorción del tracto gastrointestinal en función del tipo de compuesto
15. Identificar los mecanismos de detoxificación del organismo.
16. Identificar los requerimientos nutricionales para el correcto funcionamiento de los diferentes sistemas del organismo.
17. Ilustrar los mecanismos de digestión de alimentos que dan lugar a compuestos absorbibles
18. Relacionar los distintos órganos y sistemas y su organización jerárquica.
19. Utilizar los recursos informáticos para la comunicación, la búsqueda de información, en el ámbito de estudio, el tratamiento de datos y el cálculo

Contenido

CLASES DE TEORÍA (38h)

Principios fisiológicos

1- Presentación. Homeostasis. Líquido extracelular, intracelular. Feedback negativo y positivo. Control nervioso y endocrino. Reflejo. Control neuroendocrino. Concepto de Hormona, neurotransmisor y neurohormona. Volúmenes Corporales.

2- Comunicación intercelular. Tipos de receptores: receptores de membrana y receptores intracelulares. Receptores acoplados a proteínas G. Concepto de segundo mensajero. Características de la unión receptor-mensajero

Sistema nervioso

3- Estructura del sistema nervioso. Neuronas. Tipos de neuronas. Sistema nervioso central y periférico. Sistema nervioso somático y autónomo. Sistema nervioso entérico.

4- Potencial de membrana y Potencial de acción. Potencial de membrana: Base iónica. Potencial de Nernst. Ecuación de Goldman. Fases del potencial de acción. Base iónica. Periodo refractario absoluto y relativo. Ley del todo o nada. Reobase y Cronaxia. PRACTICA INFORMATICA (2h)

5- Sinapsis (1). Conducción del impulso nervioso. Mecanismos pre y post sinápticos de neurotransmisión. Redes neurales.

6- Sinapsis (2) Neuroquímica y receptores. Síntesis y degradación de neurotransmisores. mecanismos de transducción. Receptores: tipos y mecanismos de acción Ejemplos: Acetilcolina, catecolaminas, aminoácidos, polipéptidos, neurotransmisores gaseosos y purinas.

7- Músculo esquelético, cardíaco y liso. Mecanismos eléctricos y mecánicos que provocan la contracción muscular.

8- Concepto de Receptor. Tipos de receptores. Génesis del potencial receptor y del del potencial de acción en la vía aferente: Receptores tónicos y fáscicos, intensidad del estímulo. Tipo de neuronas aferentes. Vías nerviosas. Propiocepción. Representación cortical. Ejemplos de receptores.

9- Gusto y olfato. Olfato: Receptores implicados. Mecanismo de transducción. Vías aferentes. Anosmia y macroosmia. Detección de feromonas. Gusto: papillas gustativas. Tipo de sabores. Mecanismos de transducción. Vías nerviosas. PRACTICA SENTIDOS (2h)

10- Control de la función visceral. Sistema Nervioso Autónomo. Neurotransmisores y receptores implicados. Funciones del sistema nervioso autónomo. Vías aferentes. Sistema nervioso entérico.

Regulación endocrina del organismo.

11- Concepto de hormona y tejido diana. Receptores hormonales. Tipo de hormonas y secreciones hormonales. Factores que modifican la respuesta a las hormonas.

12- Organización general del sistema endocrino. Hipófisis. Control hipotalámico de la adenohipófisis. relación del hipotálamo con otros estructuras superiores. Hormonas de la neurohipófisis. Tracto hipotálamo-hipofisario.

13- Hormonas tiroideas. Secreción y transporte de las hormonas tiroideas. Efectos. Regulación de la secreción tiroidea.

14- Funciones endocrinas del páncreas. Insulina y glucagón: secreción y efectos. Somatostatina. Regulación de las secreciones pancreáticas.

15- Hormona del crecimiento. Efectos directos e indirectos. Somatomedina. Regulación de la secreción de hormona del crecimiento.

16- La glándula adrenal. Funciones de las hormonas medulares: adrenalina y noradrenalina. Hormonas corticales: glucocorticoides y mineralocorticoides.

17- Hormonas reguladoras del metabolismo del calcio y el fósforo. Fisiología del hueso. Hormona paratiroides, vitamina D y calcitonina. Acciones y control de su secreción.

18- Metabolismo energético y termorregulación. Balance energético. Leptina. Acciones sobre el metabolismo y la ingesta.

19- Respuesta inmune del organismo. Células y órganos del sistema inmune. Inmunidad innata, presentación de antígenos y inmunidad adquirida. Respuesta celular y humoral. Memoria inmune. Inmunidad activa y pasiva.

Fisiología cardiovascular, respiratoria y renal.

20- Estructura del sistema cardiovascular. Ciclo cardíaco. Actividades eléctrica y mecánica del corazón.

21- Características de arterias y venas. Circulación arterial y arteriolar. Circulación capilar. Circulación venosa. Circulación linfática.

22- Control local del riego sanguíneo tisular. Regulación de la presión arterial media. Potencia relativa de los diferentes mecanismos de control.

23- Mecánica de la respiración. Bases físicas del intercambio de gases. Transporte sanguíneo de oxígeno y anhídrido carbónico.

24- Regulación de la respiración. Control nervioso y químico. Participación en la regulación del equilibrio ácido-base.

25- El riñón. Circulación renal. Concepto de depuración. Función glomerular.

26- Funciones tubulares. Reabsorción y secreción tubulares. Mecanismos de concentración y dilución de la orina. Micción. Participación en la regulación del equilibrio ácido-base.

Fisiología del sistema digestivo.

27- Funciones gastrointestinales. Control de las funciones gastrointestinales. Sistema nervioso entérico. Hormonas y péptidos gastrointestinales.

28- Secreciones gastrointestinales: salivar, gástrica, pancreática y biliar. Componentes.

29- Deglución. Llenado y vaciado gástrico.

30- Motilidad intestinal postprandial: movimientos de segmentación y peristálticos. Complejos motores migratorios.

31- Digestión y absorción intestinal. Secreción y absorción de agua y electrolitos en el intestino.

32- Hígado y vesícula biliar. Funciones del hígado y circulación enterohepática. Funciones de la vesícula biliar y regulación de la secreción biliar.

33- Inmunología y ecología intestinal. Flora intestinal. Tolerancia oral. Probióticos y prebióticos.

PRACTICA DIGESTIVO (4h)

Función reproductora.

34- Biología del sexo. Esteroides sexuales. Función testicular.

35- Función ovárica y ciclo ovárico. Desarrollo folicular y ovulación. Regulación del ciclo ovárico.

36- Gestación. Reconocimiento y apoyo endocrino de la gestación. Parto.

37- Fisiología de la lactancia. mecanismo de la secreción láctea. Eyección de la leche.

PROGRAMA DE PRÁCTICAS (6h)

1- Práctica de potencial de acción (2h)

2- Práctica integrada digestivo (2h)

3- Cambios cardiovasculares asociados al ejercicio (2h)

SEMINARIOS (6h)

Cuatro seminarios, de 1,5 h cada uno, dedicados a la exposición y resolución de los siguientes casos / problemas:

1- Seminario 1: Sistema nervioso

2- Seminario 2: Sistema endocrino

3- Seminario 3: Sistema digestivo

4- Seminario 4: Funciones cardio-respiratorio y renal

Actividades formativas y Metodología

Título	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
<hr/> Tipo: Dirigidas <hr/>			
Classes Magistrales	38	1,52	6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 15, 16, 14, 17, 18
Prácticas	6	0,24	1, 2, 6, 7, 9, 10, 11, 12, 15, 16, 14, 17, 18
Seminarios	8	0,32	3, 4, 6, 7, 8, 9, 11, 12, 13, 15, 16, 18, 19
<hr/> Tipo: Supervisadas <hr/>			
Resolución de casos y problemas	23	0,92	1, 2, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 15, 16, 14, 17, 18, 19
<hr/> Tipo: Autónomas <hr/>			
Estudio	72	2,88	6, 5, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 15, 16, 14, 17, 18

La metodología docente implicará clases de teoría que intentaremos que sean lo más participativas posibles. También haremos clases prácticas en el aula de informática con el fin de completar y profundizar en los conceptos tratados en las sesiones de teoría. Los estudiantes deberán trabajar en grupo 4 casos que serán entregados, corregidos y puntuados. La resolución de cada uno de los casos se hará en un seminario de 1,5 h.

Las actividades descritas se realizaran en formato mixto: presencial-no presencial

Nota: se reservarán 15 minutos de una clase dentro del calendario establecido por el centro o por la titulación para que el alumnado rellene las encuestas de evaluación de la actuación del profesorado y de evaluación de la asignatura o módulo.

Evaluación

Actividades de evaluación continuada

Título	Peso	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
Evaluación de casos y problemas de prácticas	20%	0	0	1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 15, 16, 14, 17, 18, 19
Examen	80%	3	0,12	6, 5, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 15, 16, 14, 17, 18

Evaluación continuada:

- Para superar el BLOQUE 1:

Examen 80% (parte tipo test 60% + preguntas cortas 40%) + media de las pruebas de evaluación continuada de este bloque 20%.

Contenidos de este bloque:

- Principios fisiológicos y fisiología de los tejidos excitables.
- Regulación endocrina del organismo
- Para superar el BLOQUE 2

Examen 80% (parte tipo test 60% + preguntas cortas 40%) + media de las pruebas de evaluación continuada de este bloque 20%.

Contenidos de este bloque:

- Fisiología del sistema digestivo.
- Fisiología Cardiovascular, respiratoria i Renal.
- Función reproductora

Criterios para superar la asignatura:

1. Por bloques, si en cada uno de los bloques se ha obtenido una nota ≥ 5
2. Compensando bloques, únicamente en el caso de obtener un mínimo de un 4,5 en el bloque que tenga suspendido.

IMPORTANTE:

- Un estudiante no será evaluable si ha participado en actividades de evaluación inferiores al 15% del total.

- Condición para presentarse a la recuperación: haber obtenido una calificación mínima de 3,5 en la media de la asignatura

RECUPERACIÓN:

- La recuperación se hace por bloques, y el estudiante debe presentarse al examen del(s) bloque(s) no aprobado(s).
- En el caso de la recuperación no se tendrán en cuenta las calificaciones obtenidas en las pruebas de evaluación continua, y la nota de cada uno de los bloques recuperados dependerá exclusivamente de la nota del examen.
- Criterio para superar la asignatura: aprobar cada uno de los bloques a recuperar con una nota ≥ 5 . NO se aplicarán condiciones de compensación en el caso de la recuperación, sea de uno o de los dos bloques

ALUMNOS REPETIDORES

Pueden acogerse a una de las siguientes opciones:

1. Evaluación continuada: la evaluación sigue el procedimiento descrito anteriormente y el estudiante debe asistir a las prácticas y seminarios.
2. Evaluación por exámenes: en este caso la nota de cada uno de los bloques depende exclusivamente de la nota obtenida en el examen correspondiente. Los criterios para superar la asignatura son los mismos que los descritos en el caso de la evaluación continuada.

Bibliografía

Ganong. Fisiología Médica (Ed: manual Moderno)

Guyton. Tratado de Fisiología Médica. (Ed: Elsevier).

Vander, Sherman, Luciano's Human Physiology: The Mechanisms of Body Function, 9/e (Ed: Mc Graw Hill)

Fisiología Humana. J.F. Tresguerres.

Software

Ningún requisito específico

Grupos e idiomas de la asignatura

La información proporcionada es provisional hasta el 30 de noviembre de 2025. A partir de esta fecha, podrá consultar el idioma de cada grupo a través de este [enlace](#). Para acceder a la información, será necesario introducir el CÓDIGO de la asignatura

Nombre	Grupo	Idioma	Semestre	Turno
(PLAB) Prácticas de laboratorio	1	Catalán	primer cuatrimestre	mañana-mixto
(PLAB) Prácticas de laboratorio	2	Catalán	primer cuatrimestre	mañana-mixto
(PLAB) Prácticas de laboratorio	3	Catalán	primer cuatrimestre	mañana-mixto

(PLAB) Prácticas de laboratorio	4	Catalán	primer cuatrimestre	mañana-mixto
(SEM) Seminarios	1	Catalán	primer cuatrimestre	mañana-mixto
(SEM) Seminarios	2	Catalán	primer cuatrimestre	mañana-mixto
(SEM) Seminarios	3	Catalán	primer cuatrimestre	mañana-mixto
(SEM) Seminarios	4	Catalán	primer cuatrimestre	mañana-mixto
(TE) Teoría	1	Catalán/Español	primer cuatrimestre	mañana-mixto