



GUÍA DOCENTE

Curso 2010-2011

1. DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

Grado:	Nutrición Humana y Dietética
Doble Grado:	
Asignatura:	Fisiopatología
Módulo:	Ciencias Básicas
Departamento:	Fisiología, Anatomía y Biología Celular
Año académico:	2010-11
Semestre:	Segundo semestre
Créditos totales:	6
Curso:	2º
Carácter:	Obligatoria
Lengua de impartición:	Español

Modelo de docencia:	A1	
a. Enseñanzas Básicas (EB):		70%
b. Enseñanzas de Prácticas y Desarrollo (EPD):		30%
c. Actividades Dirigidas (AD):		

GUÍA DOCENTE

Curso 2010-2011

2. EQUIPO DOCENTE

2.1. Responsable de la asignatura José Luis Cantero Lorente

2.2. Profesores	
Nombre:	José Luis Cantero Lorente
Centro:	Facultad de Ciencias Experimentales
Departamento:	Fisiología, Anatomía y Biología Celular
Área:	Fisiología
Categoría:	Profesor Titular de Universidad
Horario de tutorías:	Lunes 19.00 a 20.00 h y miércoles de 19.00 a 20.00 horas PREVIA PETICIÓN
Número de despacho:	22-1-06
E-mail:	jlcantor@upo.es
Teléfono:	954 977433



GUÍA DOCENTE

Curso 2010-2011

Nombre:	Inmaculada López Rodríguez
Centro:	Facultad de Ciencias Experimentales
Departamento:	Fisiología, Anatomía y Biología Celular
Área:	Fisiología
Categoría:	Profesora asociada
Horario de tutorías:	Lunes 19.00 a 20.00 h y miércoles de 19.00 a 20.00 horas PREVIA PETICIÓN
Número de despacho:	22-1-06
E-mail:	icloprod@upo.es
Teléfono:	954 97 73 93
Nombre:	
Centro:	
Departamento:	
Área:	
Categoría:	
Horario de tutorías:	
Número de despacho:	
E-mail:	
Teléfono:	



GUÍA DOCENTE

Curso 2010-2011

Nombre:	
Centro:	
Departamento:	
Área:	
Categoría:	
Horario de tutorías:	
Número de despacho:	
E-mail:	
Teléfono:	

--

GUÍA DOCENTE

Curso 2010-2011

3. UBICACIÓN EN EL PLAN FORMATIVO

3.1. Descripción de los objetivos

1. Ser capaz de interrelacionar los conocimientos biológicos y su aplicación en la alimentación humana.
2. Saber como es y como funciona un cuerpo humano sano.
3. Entender la importancia que tiene la alimentación en nuestro entorno cultural, en nuestro comportamiento y en las relaciones sociales.
4. Ser capaz de transmitir a la población general conocimientos sobre la salud.

3.2. Aportaciones al plan formativo

Esta asignatura, junto con las asignaturas de Fisiología, Anatomía y Bioquímica dota al alumno de las bases esenciales para el conocimiento del cuerpo humano sano y en estados patológicos, así como en conocimientos que luego podrán ser aplicados cuando los alumnos cursen el resto de asignaturas que componen el grado de Nutrición Humana y Dietética.

3.3. Recomendaciones o conocimientos previos requeridos

Conocimientos básicos en Fisiología, Anatomía y Bioquímica.

GUÍA DOCENTE

Curso 2010-2011

4. COMPETENCIAS

4.1 Competencias de la Titulación que se desarrollan en la asignatura

1. Conocer y comprender las ciencias naturales, clínicas, y sociales necesarias para el desarrollo de la profesión de Dietista-Nutricionista.
2. Conocer las bases científicas para el desarrollo de su desempeño en sus ámbitos fundamentales que son: administrativo, clínico, científico y de salud pública.
3. Adquirir competencias en valores, actitudes y comportamientos profesionales y desarrollar habilidades de comunicación y de manejo de la información, en Ciencias de los alimentos, y de la Nutrición y de la Salud, en Salud Pública y Nutrición Comunitaria, en el ámbito de la gestión, asesoría legal y científica, en gestión de la calidad y restauración colectiva.
4. Desarrollar en el alumno una capacidad de análisis crítico e iniciarse en la investigación científica, así como en los criterios para interpretar los resultados de la bibliografía científica, inculcándole una actitud proclive a la formación a lo largo de la vida.
5. Proveer al estudiante de las competencias necesarias para aplicar la ciencia de nutrición a la alimentación y educación de grupos de personas e individuos en la salud y en la enfermedad.

4.2. Competencias del Módulo que se desarrollan en la asignatura

1. Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades nutricionales.
2. Adquirir habilidades de gestión de la información y expresión del conocimiento.
3. Planificación y gestión del tiempo.
4. Habilidades de investigación y trabajar en equipo.

4.3. Competencias particulares de la asignatura

- Disciplina de trabajo expresada en la asistencia a clases, seminarios y exposición de trabajos
- Estudio personal centrado en la utilización de al menos un libro de texto
- Participación activa del alumno en las clases y seminarios
- Aplicar el rigor científico en la expresión oral y escrita

GUÍA DOCENTE

Curso 2010-2011

5. CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA (TEMARIO)

I. ETIOLOGÍA Y PATOGENIA GENERAL

TEMA 1. CONCEPTO DE FISIOPATOLOGÍA. TERMINOLOGÍA.

1. Evolución histórica
2. Patología
 - 2.1. Etiología
 - 2.2. Patogenia y Fisiopatología
 - 2.3. Anatomía patológica
 - 2.4. Sintomatología o semiología
 - 2.5. Patocronía
3. Clínica
 - 3.1. Diagnóstico
 - 3.2. Pronóstico
 - 3.3. Tratamiento

II. FISIOLÓGÍA Y PATOGENIA GENERAL DEL APARATO DIGESTIVO

TEMA 2.- FISIOPATOLOGÍA DE LA CAVIDAD BUCAL

1. Introducción. Recuerdo anatomofisiológico de las glándulas salivares.
2. Trastornos de la secreción salival.
3. Otras enfermedades de las glándulas salivares:
 - a. Sialolitiasis.
 - b. Sialoadenosis.
 - c. Sialoadenitis.
 - i. Parotiditis.
 - ii. Síndrome de Sjögren.
4. Otras enfermedades de la cavidad bucal. La caries dental y la dieta.
5. Enfermedades y lesiones de la boca

TEMA 3.- FISIOPATOLOGÍA DEL ESÓFAGO

1. Recuerdo anatomofisiológico
2. Aspectos generales de la motilidad del tubo digestivo
3. Trastornos motores del esófago
4. Consecuencias de cualquier tipo de disfagia
5. Enfermedad por reflujo gastroesofágico (ERGE)
6. Hernia de hiato

TEMA 4.- FISIOPATOLOGÍA DEL ESTÓMAGO.

1. RECUERDO ANATOMOFISIOLÓGICO

GUÍA DOCENTE

Curso 2010-2011

2. ALTERACIONES DE LA MOTILIDAD GÁSTRICA
3. VÓMITO
4. REGURGITACIÓN
5. SÍNDROME DE ESTENOSIS PILÓRICA
6. REFLUJO DUODENO GASTROESOFÁGICO
7. TRASTORNOS DE LA SECRECIÓN GÁSTRICA
 - 7.1. HIPERCLOHIDRIA
 - 7.2. HIPERGASTRINEMIA
 - 7.3. HIPOSECRECIÓN GÁSTRICA

TEMA 5.- FISIOPATOLOGÍA DEL INTESTINO (I)

1. RECUERDO ANATOMOFISIOLÓGICO
2. CONTROL DE LA MOTILIDAD INTESTINAL
3. ALTERACIONES DE LA MOTILIDAD INTESTINAL
 - 3.1. ESTREÑIMIENTO
 - 3.2. SÍNDROME DE ESTENOSIS INTESTINAL
 - 3.3. ÍLEO
 - 3.4. SÍNDROME DE INTESTINO IRRITABLE
 - 3.5. ENFERMEDAD DIVERTICULAR DEL COLON
 - 3.6. DIARREA
4. EXAMEN DE LAS HECES
5. TRASTORNOS DE LA SECRECIÓN INTESTINAL
 - 5.1. HIPERSECRECIÓN INTESTINAL
 - 5.2. HIPOSECRECIÓN INTESTINAL

TEMA 6.- FISIOPATOLOGÍA DEL INTESTINO (II): ENFERMEDADES INFLAMATORIAS DEL INTESTINO.

1. Concepto, incidencia, sintomatología y complicaciones
2. Enfermedad de Crohn
3. Colitis ulcerosa
4. Diagnóstico
5. Índices de actividad
6. Consideraciones nutricionales y alimentarias en la enfermedad inflamatoria intestinal.

TEMA 7.- FISIOPATOLOGÍA DEL INTESTINO (III): ALTERACIONES DE LA DIGESTIÓN Y ABSORCIÓN INTESTINAL.

1. CARACTERÍSTICAS Y SINTOMATOLOGÍA GENERAL
2. FISIOPATOLOGÍA GENERAL
3. DIAGNÓSTICO GENERAL
4. MALABSORCIÓN DE DISACÁRIDOS
5. MALABSORCIÓN DE MONOSACÁRIDOS
 - 5.1. MALABSORCIÓN CONGÉNITA DE GLUCOSA-GALACTOSA
 - 5.2. DEFICIENCIAS SECUNDARIAS

GUÍA DOCENTE

Curso 2010-2011

- 6. ENFERMEDAD CELÍACA
 - 6.1. CARACTERÍSTICAS GENERALES Y PREVALENCIA
 - 6.2. ETIOLOGÍA Y FISIOPATOLOGÍA
 - 6.3. FORMAS CLÍNICAS
 - 6.4. EXÁMENES COMPLEMENTARIOS
 - 6.5. DIAGNÓSTICO
 - 6.6. TRATAMIENTO
- 7. ESPRUE TROPICAL
 - 7.1. CARACTERÍSTICAS GENERALES Y PREVALENCIA
 - 7.2. SIGNOS CLÍNICOS
 - 7.3. ETIOLOGÍA Y FISIOPATOLOGÍA
 - 7.4. BIOQUÍMICA CLÍNICA
 - 7.5. TRATAMIENTO

TEMA 8.- FISIOPATOLOGÍA DEL PÁNCREAS EXOCRINO

- 1. RECUERDO ANATOMOFISIOLÓGICO DEL PÁNCREAS EXOCRINO
- 2. SECRECIÓN PANCREÁTICA EXOCRINA
- 3. SÍNDROME DE INFLAMACIÓN PANCREÁTICA AGUDA: PANCREATITIS AGUDA
 - 3.1. Agentes causales
 - 3.2. Fenómenos intraacinares
 - 3.3. Fenómenos extraacinares
- 4. SÍNDROME DE AFECTACIÓN PANCREÁTICA CRÓNICA
- 5. FIBROSIS QUÍSTICA

TEMA 9.- FISIOPATOLOGÍA DEL HÍGADO Y DE LA VÍA BILIAR.

- 1. RECUERDO ANATOMOFISIOLÓGICO
- 2. BASES MORFOLÓGICAS Y FUNCIONALES
- 3. FISIOPATOLOGÍA DEL HÍGADO
- 4. HEPATITIS AGUDA NO COMPLICADA
 - 4.1. CARACTERÍSTICAS GENERALES Y SINTOMATOLOGÍA
 - 4.2. ETIOLOGÍA Y FISIOPATOLOGÍA
 - 4.3. TRATAMIENTO NUTRICIONAL Y ALIMENTARIO
- 5. CIRROSIS
 - 5.1. CARACTERÍSTICAS GENERALES Y SINTOMATOLOGÍA
 - 5.2. ETIOLOGÍA Y FISIOPATOLOGÍA
- 6. VESÍCULA BILIAR Y ÁRBOL BILIAR EXTRAHEPÁTICO
 - 6.1. COLELITIASIS
 - 6.2. COLECISTITIS AGUDA Y CRÓNICA
 - 6.3. ICTERICIA OBSTRUCTIVA

III. FISIOPATOLOGÍA DEL SISTEMA CARDIOVASCULAR RELACIONADA CON LA NUTRICIÓN

GUÍA DOCENTE

Curso 2010-2011

TEMA 10. ATEROSCLEROSIS Y TROMBOSIS

INTRODUCCIÓN

1. BASES MORFOLÓGICAS DE LA PARED ARTERIAL
2. FISIOPATOLOGÍA DE LA ATEROSCLEROSIS Y FORMACIÓN DE LA PLACA DE ATEROMA
ATEROSCLEROSIS
TROMBOSIS
3. FACTORES DE RIESGO ATEROGÉNICO Y TROMBOGÉNICO
4. HIPERLIPEMIAS
5. RECOMENDACIONES NUTRICIONALES Y ALIMENTARIAS EN LA ENFERMEDAD CARDIOVASCULAR
BASES GENÉRICAS EN LA PREVENCIÓN Y TRATAMIENTO
CARDIOVASCULARES
DIETA DE PREVENCIÓN CARDIOVASCULAR

IV. FISIOPATOLOGÍA DEL SISTEMA RENAL RELACIONADA CON LA NUTRICIÓN

TEMA 11. ENFERMEDADES RENALES

1. BASES FISIOLÓGICAS RENALES
 - 1.1. LA NEFRONA
 - 1.2. MECANISMO CELULAR DE FILTRACIÓN RENAL
 - 1.3. FUNCIONALISMO DE LA NEFRONA
 - 1.4. FUNCIONES DEL RIÑÓN
2. SÍNDROME NEFRÓTICO
 - 2.1. ETIOLOGÍA
 - 2.2. INCIDENCIA Y PREVALENCIA
 - 2.3. CARACTERÍSTICAS CLÍNICAS DEL SÍNDROME NEFRÓTICO
 - 2.4. TRATAMIENTO NUTRICIONAL Y ALIMENTARIO EN EL SÍNDROME NEFRÓTICO
3. INSUFICIENCIA RENAL
 - 3.1. INSUFICIENCIA RENAL AGUDA
 - 3.2. INSUFICIENCIA RENAL CRÓNICA
4. TRANSPLANTE RENAL
5. CÁLCULOS RENALES Y DEL TRACTO URINARIO
 - 5.1. FACTORES FAVORECEDORES DE LOS CÁLCULOS RENALES
 - 5.2. MEDIDAS PREVENTIVAS FRENTE A LA FORMACIÓN DE CÁLCULOS RENALES

V. FISIOPATOLOGÍA DEL SISTEMA ENDOCRINO RELACIONADA CON LA NUTRICIÓN

TEMA 12.- INFECCIONES E INTOXICACIONES ALIMENTARIAS.

1. INTOXICACIONES Y TOXIINFECCIONES BACTERIANAS

GUÍA DOCENTE

Curso 2010-2011

- a. Toxiinfecciones debidas a Salmonellas
- b. Intoxicaciones debidas a estafilococos
- c. Intoxicaciones debidas a Clostridium perfringens
- d. Toxiinfecciones debidas a Lysteria monocytogenes
- e. Intoxicaciones debidas a Bacillus cereus
2. VIRIASIS ALIMENTARIAS
3. INFESTACIONES PARASITARIAS
 - a. Protozoos
 - b. Trematodos
 - c. Cestodos
 - d. Nematodos
4. INTOXICACIONES DEBIDAS A HONGOS
 - a. Setas
 - b. Mohos
 - i. Ergotismo
 - ii. Micotoxicosis
5. ENFERMEDAD DE CREUTZFELT-JACOB

TEMA 13. ALERGIA ALIMENTARIA

1. CONCEPTO Y PREVALENCIA
2. ETIOLOGÍA
3. FISIOPATOLOGÍA Y PATOGENIA
4. SINTOMATOLOGÍA CLÍNICA
 - 4.1. ANAFILAXIS
 - 4.2. MANIFESTACIONES GASTROINTESTINALES
 - 4.3. MANIFESTACIONES EXTRADIGESTIVAS
5. DIAGNÓSTICO
 - 5.1. HISTORIA CLÍNICA
 - 5.2. SUPRESIÓN DIETÉTICA Y PRUEBA DE PROVOCACIÓN
6. PREVENCIÓN
7. TRATAMIENTO

TEMA 14. TRASTORNOS DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA: ANOREXIA Y BULIMIA NERVIOSAS

1. ANOREXIA NERVIOSA
 - 1.1. ETIOLOGÍA
 - 1.2. PREVALENCIA
 - 1.3. ASPECTOS CLÍNICOS
 - 1.4. DIAGNÓSTICO
 - 1.5. TRATAMIENTO
2. BULIMIA NERVIOSA
 - 2.1. ETIOLOGÍA
 - 2.2. PREVALENCIA

GUÍA DOCENTE

Curso 2010-2011

2.3. ASPECTOS CLÍNICOS

2.4. DIAGNÓSTICO

2.5. TRATAMIENTO

PROGRAMA PRÁCTICO DE LA ASIGNATURA (Enseñanzas Prácticas y de Desarrollo)

- Manejo del microscopio óptico. Visualización al microscopio de cortes histológicos que muestren alguna patología.
- Medida de la presión arterial.
- Cáncer: visión general y discusión de estudios publicados.
- La diabetes hoy en día. Consideraciones generales.
- Acidez gástrica: Tratamiento nutricional
- Anemia ferropénica en la mujer. Tratamiento nutricional
- Terapia “Reiki”

Temas propuestos como para desarrollar por el alumno como trabajo personal:

- Hiperuricemia y gota úrica
- Enfermedades óseas
- Enfermedades del tiroides
- Principales errores congénitos del metabolismo
- Principales patologías cutáneas relacionadas con la nutrición
- Anemias y nutrición

6. METODOLOGÍA Y RECURSOS

En las clases teóricas (enseñanzas básicas) los profesores impartirán clases expositivo-participativas en las que expondrán los conceptos más importantes relacionados con los principios que gobiernan los procesos fisiopatológicos, durante las mismas el profesor discutirá los conceptos con los alumnos para facilitar su aprehensión. Los alumnos asistirán a 3 sesiones de prácticas durante el curso académico, en ellas, tras una pequeña introducción por parte de los profesores encargados, los alumnos llevarán a cabo experimentos concretos. Los alumnos participarán en las discusiones durante las clases teóricas y durante las clases prácticas. Además los alumnos deberán preparar temas concretos que deberán exponer en público. Con respecto a las prácticas, los alumnos rellenarán un Cuaderno de Prácticas en el que se les realizarán cuestiones sobre los



GUÍA DOCENTE

Curso 2010-2011

experimentos realizados. El alumno deberá en todo caso (además de las actividades guiadas) estudiar no solo por las notas tomadas en clase, sino por la bibliografía recomendada (ver apartado anterior). Además podrá encontrar todas las imágenes de la asignatura utilizadas durante las actividades desarrolladas en las Enseñanzas básicas en la WebCT de la asignatura.

GUÍA DOCENTE

Curso 2010-2011

7. EVALUACIÓN

La evaluación será continua, valorándose todas las actividades formativas realizadas. Habrá un examen escrito teórico-práctico para evaluar conocimientos adquiridos por los alumnos y su comprensión y capacidad de aplicación de los mismos. Este examen consistirá en 30 preguntas test unirespuesta y 2 preguntas cortas. Para la evaluación de las prácticas, los alumnos irán completando a lo largo del curso el denominado “cuaderno de prácticas” de elaboración obligatoria, que será evaluado por los profesores. Finalmente se evaluará la participación de los alumnos en las distintas actividades teóricas y prácticas y los trabajos de análisis de temas de la asignatura.

Criterios de evaluación y calificación

- 1.- Examen escrito. 40 % del total de la calificación global.
 - 2.- Evaluación del cuaderno de prácticas. 30 % de la calificación global.
 - 3.- Participación activa en sesiones prácticas. 10 % de la calificación final.
 - 4.- Trabajos de análisis de temas de la asignatura. 20% de la calificación global.
- La asistencia a las prácticas es obligatoria.

8. BIBLIOGRAFÍA GENERAL

Libros de texto

- *Nutrición y alimentación humana
Autor: José Mataix Verdú
Edición: Ergon, Madrid
ISBN: 84-8473-088-3
Nivel de relevancia: Alto
Categoría: Básico
- *Manual de patología general
Autor(es): Sisinio de Castro
Edición: Masson, Barcelona [etc.](2006)
ISBN: 84-458-1540-7
Nivel de relevancia: Alto
Categoría: Básico

GUÍA DOCENTE

Curso 2010-2011

- *Manual de patología general: etiología, fisiopatología, semiología, síndromes.
Autor(es): S. de Castro del Pozo
Edición: Masson, Barcelona (2000)
ISBN: 84-458-0142-2
Nivel de relevancia: Medio
Categoría: Básico

- *Patología general : semiología clínica y fisiopatología (*1)
Autor(es): J. García-Conde, J. Merino Sánchez, J. González Macías
Edición: Interamericana/McGraw-Hill, New York [etc.] (1995)
ISBN: 84-486-0093-2
Nivel de relevancia: Medio
Categoría: Complementario

- *Fundamentos de fisiopatología
Autor(es): coordinadores, A. Esteller Pérez, M. Cordero Sánchez
Edición: McGraw-Hill Interamericana, Madrid [etc.] (1998)
ISBN: 84-486-0214-5
Nivel de relevancia: Medio
Categoría: Complementario