

FITXA RESUM ASSIGNATURA:

Nom de l'assignatura: Fisiologia de l'alimentació	
Número de crèdits Pla 2001: 4,5	Número de crèdits ECTS: 3,5
Caràcter (troncal T, obligatoria Ob, optativa Op): Op	
Titulació: Enginyeria Tècnica Agrícola (Indústries Alimentàries)	Departament: Medicina Experimental (abans Ciències Mèdiques Bàsiques)
Quadrimestre: 1r	Idioma: Català
Pàgina web:	Dossier electrònic (Si/No): Si
Professor coordinador: Jordi Boada i Pallàs	e-mail: jboada@mex.udl.cat
Altres professors:	e-mail:

OBJECTIUS (màxim 3 línies)

Aplicar els principis generals de la Fisiologia en el raonament dels fenòmens vitals, des de la cèl·lula a l'individu, utilitzant la terminologia dels conceptes relacionats amb el funcionament de l'organisme humà, amb especial èmfasi en els sistemes orgànics relacionats amb l'alimentació.

METODOLOGIA DOCENT (abreujada, màxim 4 línies))

El desenvolupament de l'assignatura s'estructura en classes teòriques, classes pràctiques de simulació informàtica i seminaris. Les classes teòriques es basen en explicar conceptes i descriure mecanismes complexos o necessaris per un bon desenvolupament de la resta d'activitats de l'assignatura. En els seminaris, els alumnes treballaran en grup o individualment.

METODOLOGIA D'AVUACIO (ponderació activitats)

Exàmens parcials o examen final: 80%
Treball de recerca bibliogràfica i exposició oral: 10%
Pràctiques: 10%

PROGRAMA DE CONTINGUT

Teòric (Posar només títol dels temes)

1. Introducció i conceptes generals.
2. Sistema nerviós.
3. Sang i sistema circulatori.
4. Sistema respiratori.
5. Sistem excretor.
6. Sistema digestiu.
7. Endocrinologia i metabolisme energètic.

Pràctic (Posar només els grans grups i tipus d'activitat)
Simulacions informàtiques de processos fisiològics amb els programaris HyperCell (nivell cel·lular) i PhysioEx (teixits, òrgans i sistemes). Pràctiques de laboratori de digestió salival i test de tolerància a la glucosa.

OBSERVACIONS