



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

FACULTAD DE VETERINARIA
**GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y
DIETÉTICA**
CURSO 2025/26
BIOLOGÍA



Datos de la asignatura

Denominación: BIOLOGÍA**Código:** 663002**Plan de estudios:** GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA**Curso:** 1**Materia:** BIOLOGÍA**Carácter:** BASICA**Duración:** PRIMER CUATRIMESTRE**Créditos ECTS:** 6.0**Horas de trabajo presencial:** 60**Porcentaje de presencialidad:** 40.0%**Horas de trabajo no presencial:** 90**Plataforma virtual:** <https://moodle.uco.es/>

Profesor coordinador

Nombre: MURIEL REDONDO, JAIME ALEJANDRO**Departamento:** ZOOLOGÍA**Ubicación del despacho:** Campus de Rabanales. Edificio Darwin. Tercera planta.**E-Mail:** b02murej@uco.es**Teléfono:** 957212024

Breve descripción de los contenidos

La asignatura está orientada a conocer el origen de nuestros alimentos. A lo largo de los temas se analizan los reinos Animal, Vegetal, Protista y Fungi. El objetivo fundamental son los animales invertebrados y vertebrados, las plantas, las algas y los hongos que son la base de nuestra alimentación. Se estudia el encuadre taxonómico de los grupos implicados, las características de cada uno de ellos, qué componentes son usadas en nuestra alimentación, qué nos aportan, cómo se producen, cómo se utilizan y las consecuencias positivas y negativas para nosotros y el medio ambiente. Las prácticas estarán significativamente orientadas al reconocimiento de los seres vivos que son el origen de nuestros alimentos o que potencialmente pueden generar problemas.

Conocimientos previos necesarios

Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

Ninguno.

Recomendaciones

Ninguna especificada.

Programa de la asignatura

1. Contenidos teóricos

I. INTRODUCCIÓN

TEMA 1º.- Ordenación natural de los seres vivos. Concepto de especie. Sinópsis de taxonomía. Sistemas de clasificación.

II. BIOLOGÍA ANIMAL

TEMA 2º.- El reino Animal.

TEMA 3º.- Filo Platelminetos: Turbelarios, Trematodos y Cestodos. Anatomía, biología y adaptaciones a la vida parásita.

TEMA 4º.- Filo Nematodos. Características generales. Anatomía, biología y diversidad.

TEMA 5º.- Filo Anélidos. Características generales. Biología de Poliquetos, Oligoquetos e Hirudíneos.

TEMA 6º.- Filo Moluscos. Diversificación y planes de organización. Bivalvos. Características. Anatomía, biología y diversidad. Sostenibilidad de los recursos alimentarios.

TEMA 7º.- Gasterópodos. Características. Anatomía, biología y diversidad. Cefalópodos. Características y biología.

TEMA 8º.- Filo Artrópodos. Características generales y diversificación. Quelicerados: Características, biología y diversidad. Crustáceos: Características, biología y diversidad. Sostenibilidad de los recursos alimentarios.

TEMA 9º.- Miriápodos: Características, biología y diversidad. Hexápodos: Características, biología y diversidad.

TEMA 10º.- Filo Cordados. Caracteres generales. Urocordados y Cefalocordados. Vertebrados: Características.

TEMA 11º.- Peces. Agnatos: Características y adaptaciones biológicas. Vertebrados Gnatostomados. Caracteres generales y aportaciones biológicas. Condrictios y Osteictios. Sostenibilidad de los recursos alimentarios.

TEMA 12º.- Anfibios. Transición a la vida terrestre. Origen de los Anfibios. Características generales, adaptaciones. Reptiles. Origen. Características, biología y diversidad.

TEMA 13º.- Aves. Origen. Características generales. Adaptaciones estructurales y funcionales al vuelo. Biología.

Mamíferos. Origen. Características generales. Adaptaciones funcionales y estructurales. Biología y diversidad.

III. BIOLOGÍA DE LOS HONGOS

TEMA 14º. Reino Fungi. Características generales y diversidad. División Quitridomicetos. División Zigomicetos. División Ascomicetos. División Basidiomicetos.

IV. BIOLOGÍA VEGETAL

TEMA 15º.- Los organismos autótrofos. Evolución del reino Vegetal.

TEMA 16º.- Las algas. Algas unicelulares y coloniales. Algas pluricelulares. Sostenibilidad de los recursos alimentarios.

TEMA 17º.- Briofitos. Importancia biológica. Hepáticas. Antocerotas. Musgos. Biología y diversidad de Briofitos. TEMA 18º.- Plantas vasculares Pteridofitos: Licopodios, helechos y equisetos. Biología y diversidad de Pteridofitos.

TEMA 19º.- Plantas vasculares II. Espermatofitos. Gimnospermas y Angiospermas. Biología y diversidad de Espermatofitos.

TEMA 20º.- La raíz, el tallo y las hojas. Crecimiento vegetal.

TEMA 21º.- La flor. La polinización en las angiospermas. Frutos y semillas.

2. Contenidos prácticos

- PRACTICA 1ª.- Bases metodológicas de las sesiones prácticas.
 PRACTICA 2ª.- Helmintos: Platelminos, Nematodos y Anélidos.
 PRACTICA 3ª.- Moluscos.
 PRACTICA 4ª.- Artrópodos I.
 PRACTICA 5ª.- Artrópodos II.
 PRACTICA 6ª.- Peces.
 PRACTICA 7ª.- Anfibios y Reptiles.
 PRACTICA 8ª.- Aves y Mamíferos.
 PRACTICA 9ª.- Observación de estructuras vegetales.
 PRACTICA 10ª.- Diversidad vegetal.

Bibliografía

- Curtis H, Barnes S, Schnek A, Massarini A (2008). Biología. Editorial Médica Panamericana (Madrid).
- Hickman, CP Roberts LS, Keen SL, Larson A, L'Anson H, Eisenhour DJ (2016). Principios Integrales de Zoología. McGraw-Hill (Nueva York).
- Nabors MW (2006). Introducción a la Botánica. Pearson (Londres).
- Raven PH, Evert RF, Eichhorn SE (1995). Biología de las Plantas. Editorial Reverté (Barcelona).
- Scagel RE, Bandoni RJ, Rouse GE, Schofield WB, Stein JR, Taylor TMC (1999). El Reino Vegetal. Omega (Barcelona).
- Solomon E, Berg L, Martin DW (2014). Biología (9ª ed). Cengage Learning (Boston).

Metodología

Aclaraciones generales sobre la metodología (opcional)

Ninguna.

Adaptaciones metodológicas para alumnado a tiempo parcial y estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales

Se tendrán en cuenta las consideraciones particulares de los estudiantes que cursen el grado a tiempo parcial y con necesidades educativas especiales.

Actividades presenciales

Actividad	Grupo completo	Grupo mediano	Total
<i>Actividades de acción tutorial</i>	-	2	2
<i>Actividades de comprensión lectora, auditiva, visual, etc.</i>	31	-	31
<i>Actividades de experimentación práctica</i>	-	25	25
<i>Actividades de expresión escrita</i>	2	-	2

Actividad	Grupo completo	Grupo mediano	Total
Total horas:	33	27	60

Actividades no presenciales

Actividad	Total
<i>Actividades de búsqueda de información</i>	20
<i>Actividades de procesamiento de la información</i>	60
<i>Actividades de resolución de ejercicios y problemas</i>	10
Total horas:	90

Resultados del proceso de aprendizaje

Conocimientos, competencias y habilidades

- C12 Conocer los principales componentes alimentarios presentes en la naturaleza que confieren funcionalidad y propiedades beneficiosas a un alimento, su utilización por parte de la industria alimentaria y sus posibles efectos beneficiosos para la salud.
- C13 Describir los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos.
- HD5 Identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios.
- HD12 Resolver problemas
- HD14 Aplicar los conocimientos teóricos a la práctica, y de aplicar los resultados del aprendizaje de una asignatura a otras relacionadas.
- HD25 Desarrollar habilidades de iniciación al trabajo científico.
- HD26 Relacionar su futura labor profesional con sus potenciales impactos sociales y ambientales y con su contribución a los Objetivos de Desarrollo Sostenible.
- COM9 Analizar los peligros biológicos, físicos y químicos de los alimentos con la finalidad de proteger la salud pública.
- COM10 Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de estos, en el ámbito de la nutrición y dietética.
- COM35 Integrar coherentemente los conocimientos, valores y habilidades relacionados con la sostenibilidad, los derechos humanos y fundamentales, la igualdad de género y de oportunidades, y la accesibilidad universal en la práctica académica y profesional.

Métodos e instrumentos de evaluación

Competencias	Examen	Medios de ejecución práctica	Proyectos globalizadores de carácter individual o grupal
C12	X	X	X
C13	X		
COM10	X	X	
COM35	X	X	X
COM9	X	X	
HD12		X	
HD14	X	X	
HD25		X	X
HD26	X		X
HD5	X	X	
Total (100%)	55%	35%	10%
Nota mínima (*)	5	4	4

(*)La calificación mínima que deberán obtener los estudiantes en cada una de las actividades evaluables para poder superar la asignatura no podrá ser superior a 5.0.

Aclaraciones generales sobre los instrumentos de evaluación:

La asistencia es obligatoria para los grupos Grande y Mediano.

La asistencia a prácticas será valorada para la calificación final.

Las calificaciones de las partes superadas de la asignatura se mantendrán durante el curso académico en el que se han conseguido.

Cuando el alumno/a no supere alguna de las partes, aparecerá un 4 como nota en el acta correspondiente.

Los instrumentos de evaluación no superados, previos al examen final, no son recuperables.

Aclaraciones sobre la evaluación para el alumnado a tiempo parcial y necesidades educativas especiales:

Se tendrán en cuenta las consideraciones particulares de los estudiantes que cursen el grado a tiempo parcia y con necesidades educativas especiales.

Aclaraciones sobre la evaluación de la convocatoria extraordinaria y convocatoria extraordinaria de finalización de estudios:

Se utilizarán los mismos criterios de evaluación aplicados en las convocatorias ordinarias.

Criterios de calificación para la obtención de Matrícula de Honor:

La mención de «Matrícula de Honor» podrá ser otorgada a estudiantes que hayan obtenido una calificación igual o superior a 9. Su número no podrá exceder del cinco por ciento del alumnado relacionado en el acta correspondiente.

Objetivos de desarrollo sostenible

Fin de la pobreza
Salud y bienestar
Producción y consumo responsables
Vida de ecosistemas terrestres

Otro profesorado

Nombre: FLORES SERRANO, JOSE MANUEL

Departamento: ZOOLOGÍA

Ubicación del despacho: Campus de Rabanales. Edificio Darwin. Tercera planta.

E-Mail: ba1flsej@uco.es

Teléfono: 957218698

Las estrategias metodológicas y el sistema de evaluación contempladas en esta Guía Docente responderán a los principios de igualdad y no discriminación y deberán ser adaptadas de acuerdo a las necesidades presentadas por estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales en los casos que se requieran.

El estudiantado deberá ser informado de los riesgos y las medidas que les afectan, en especial las que puedan tener consecuencias graves o muy graves (artículo 6 de la Política de Seguridad, Salud y Bienestar; BOUCO 23-02-23).
