

GUÍA DOCENTE 2024-2025

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA:	Intolerancias y alergias alimentarias
PLAN DE ESTUDIOS:	Grado en Gastronomía
FACULTAD:	Facultad de Ciencias de la Salud
CARÁCTER DE LA ASIGNATURA:	Optativa
ECTS:	6
CURSO:	Cuarto
SEMESTRE:	Primero
IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:	Castellano
PROFESORADO:	Dr. Iñaki Elío Pascual
DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO:	inaki.elio@uneatlantico.es

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

REQUISITOS PREVIOS:
No aplica.
CONTENIDOS:
<ul style="list-style-type: none"> ● Tema 1. Reacciones adversas a los alimentos: alergia e intolerancia alimentaria <ul style="list-style-type: none"> 1.1. Definición del concepto de reacción adversa a los alimentos 1.2. Fisiopatología de la alergia alimentaria 1.3. Fisiopatología de la intolerancia alimentaria ● Tema 2. Descripción de las principales alergias alimentarias <ul style="list-style-type: none"> 2.1. Alergias a los alimentos de origen vegetal 2.2. Alergias a los alimentos de origen animal 2.3. Reactividad cruzada ● Tema 3. Descripción de las principales intolerancias alimentarias <ul style="list-style-type: none"> 3.1. Intolerancias alimentarias enzimáticas 3.2. Intolerancias alimentarias farmacológicas 3.3. Intolerancias alimentarias inespecíficas

- **Tema 4.** Intervención dietético-nutricional en alergias e intolerancias alimentarias
 - 4.1. Diagnóstico en las alergias e intolerancias alimentarias
 - 4.2. Tratamiento dietético en las alergias alimentarias
 - 4.3. Tratamiento dietético en las intolerancias alimentarias
 - 4.4. Tratamiento dietético en situaciones especiales de sospecha de sensibilidad alimentaria
- **Tema 5.** Prevención alimentaria en materia de alergias e intolerancias alimentarias
 - 5.1. Etiquetado de los alimentos: normativa y aplicación

COMPETENCIAS

COMPETENCIAS GENERALES:

Que los estudiantes sean capaces de:

- CG1 – Organizar y planificar adecuadamente el trabajo personal, analizando y sintetizando de forma operativa todos los conocimientos necesarios para el ejercicio profesional de la gastronomía.
- CG2 – Aplicar los conocimientos relacionados con la gastronomía para resolver situaciones complejas o que requieran desarrollo de nuevas soluciones dentro de la práctica profesional.
- CG3 – Identificar las necesidades formativas adicionales e investigar en nuevos campos relacionados con la Gastronomía y organizar su propio aprendizaje con un alto grado de autonomía.
- CG4 – Adquirir la formación básica para formular hipótesis e interpretar la información siguiendo el método científico en el ámbito de la Gastronomía.
- CG5 – Liderar proyectos colectivos en el sector de la Gastronomía valorando las opiniones e intereses de los diferentes integrantes del grupo.
- CG6 – Integrar los estándares de calidad en el ámbito de la Gastronomía y ser capaz de llevar a cabo un aprendizaje continuo e innovador.
- CG7 – Adoptar responsabilidades sobre los diversos compromisos y obligaciones éticas consustanciales a la función profesional como graduado en Gastronomía considerando, especialmente, los principios democráticos en la relación con los demás.

COMPETENCIAS PROPIAS DE LA ASIGNATURA:

Que los alumnos sean capaces de:

- CO. Conocer la importancia de las alergias e intolerancias alimentarias en el ámbito de la gastronomía.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

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

- Conocer la importancia de las alergias e intolerancias alimentarias sobre la salud de las personas.

- Reconocer el papel del profesional de la gastronomía en la oferta alimentaria de las personas con alergias e intolerancias alimentarias.

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 Cooperativo / Trabajo en Grupo.
- 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 de Teoría	18
	Clases Prácticas	20
	Seminarios y talleres	6
Actividades supervisadas	Supervisión de actividades	8
	Tutorías (individual / en grupo)	4
Actividades autónomas	Preparación de clases	20
	Estudio personal y lecturas	30
	Elaboración de trabajos	30
	Trabajo en campus virtual	10
Actividades de evaluación	Actividades de evaluación	4

El primer día de clase, el profesor 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	Entrega de 1 ejercicio	10%
	Elaboración de trabajos	15%
	1 Prueba Parcial	25%
Evaluación final	1 Prueba Teórico/Práctica 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 (consúltese el calendario académico fijado por la universidad). Esta consistirá en la realización de un Prueba Teórico/Práctica 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:

- Intolerancias y Alergias Alimentarias. Material Didáctico propio de la institución. Santander: Universidad Europea del Atlántico; 2019.

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.

- Méndez, Huerta, Bellanti, Ovilla, Escobar. Alergia. Enfermedades multisistémicas. Fundamentos básicos y clínicos. Editorial Médica Panamericana. 2008.
- Matcalfe D, Sampson H, Simon R, Lack C. Alergias alimentarias. Reacciones adversas a alimentos y aditivos alimentarios. EEUU: Elsevier. 2014.
- PlanasM, Álvarez J, Culebras JM, García de Lorenzo A. Tratado de Nutrición. Tomo IV, Nutrición Clínica, 2 edición. Buenos Aires: Ed. Médica Panamericana. 2010.

WEBS DE REFERENCIA:

-

OTRAS FUENTES DE CONSULTA:

-