

## GUÍA DOCENTE 2023-2024

### DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

<b>ASIGNATURA:</b>	Intolerancias y Alergias Alimentarias
<b>PLAN DE ESTUDIOS:</b>	Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
<b>FACULTAD:</b>	Facultad de Ciencias de la Salud
<b>CARÁCTER DE LA ASIGNATURA:</b>	Optativa
<b>ECTS:</b>	6
<b>CURSO:</b>	Tercero
<b>SEMESTRE:</b>	Primero
<b>IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:</b>	Castellano
<b>PROFESORADO:</b>	Dr. Iñaki Elío Pascual
<b>DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO:</b>	inaki.elio@uneatlantico.es

### DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

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

3.2. Intolerancias alimentarias farmacológicas.

3.3. Intolerancias alimentarias inespecíficas.

- **Tema 4.** Prevención alimentaria en materia de alergias e intolerancias alimentarias.

4.1. 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 del científico y tecnólogo de los alimentos.
- CG2 - Aplicar sus conocimientos, la comprensión de estos y sus capacidades de resolución de problemas en el ámbito de la ciencia y la tecnología de los alimentos, mediante argumentos o procedimientos elaborados y sustentados por ellos mismos.
- CG3 - Desenvolverse en situaciones complejas o que requieran el desarrollo de nuevas soluciones tanto en el ámbito académico como laboral o profesional en el campo de la ciencia y tecnología de los alimentos.
- CG4 - Identificar sus propias necesidades formativas en el área de la ciencia y tecnología de los alimentos y de organizar su propio aprendizaje con un alto grado de autonomía en todo tipo de contextos que puedan surgir en el estudio de la ciencia y la tecnología de los alimentos.
- CG5 - Liderar proyectos colectivos en el sector de la ciencia y la tecnología de los alimentos valorando las opiniones e intereses de los diferentes integrantes del grupo.
- CG6 - Perseguir estándares de calidad en el ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos basados, principalmente, en un aprendizaje continuo e innovador.
- CG7 - Aplicar un razonamiento crítico y asumir y reflexionar sobre las críticas efectuadas hacia el propio ejercicio de la profesión de graduado en ciencia y tecnología de los alimentos.
- CG8 - Adoptar responsabilidades sobre los diversos compromisos y obligaciones éticas consustanciales a la función profesional como graduado en ciencia y tecnología de los alimentos considerando, especialmente, los principios democráticos en la relación con los demás.

### COMPETENCIAS PROPIAS DE LA ASIGNATURA:

Que los alumnos sean capaces de:

- CO. Conocer e identificar aquellos alimentos o ingredientes alimentarios con potencial alergénico y ser capaz de mantener su control a lo largo de la cadena alimentaria y en la restauración colectiva.

#### RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

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

- Identificar los principales alérgenos alimentarios.
- Controlar los principales alérgenos alimentarios a lo largo de la cadena alimentaria y en restauración colectiva.

## 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	28
	Clases Prácticas	10
	Seminarios y talleres	14
Actividades supervisadas	Supervisión de actividades	4
	Tutorías (individual / en grupo)	4
Actividades autónomas	Preparación de clases	20
	Estudio personal y lecturas	28
	Elaboración de trabajos	28
	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	1 prueba parcial	25%
	1 entrega de ejercicios/porfolios	10%
	1 elaboración de trabajos	15%
Evaluación final	1 prueba teórico/práctica	50%

La calificación del instrumento de la Elaboración y Exposición de Trabajos, la Prueba Parcial y la Prueba Teórico/Práctica (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 una 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:**

-