

## GUÍA DOCENTE 2023-2024

### DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

<b>ASIGNATURA:</b>	Intolerancias y alergias alimentarias
<b>PLAN DE ESTUDIOS:</b>	Grado de Nutrición Humana y Dietética
<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>	Español
<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> <li>3.2. Intolerancias alimentarias farmacológicas</li> <li>3.3. Intolerancias alimentarias inespecíficas</li> </ul> </li> </ul>

- **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:

- CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
- CG7 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista Nutricionista.
- CG13 - Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.
- CG14 - Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos.
- CG15 - Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.
- CG16 - Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.
- CG17 - Conocer la estructura de los servicios de alimentación y unidades de alimentación y nutrición hospitalaria, identificando y desarrollando las funciones del Dietista-Nutricionista dentro del equipo multidisciplinar.
- CG18 - Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.
- CG19 - Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista.
- CG1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.
- CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
- CG3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.

- CG4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.
- CG5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.

#### COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

Que los estudiantes sean capaces de:

- CE33 - Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición.
- CE34 - Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.
- CE35 - Elaborar e interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos. Interpretar una historia clínica. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud.
- CE36 - Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional
- CE47 - Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista-nutricionista.

#### COMPETENCIAS PROPIAS DE LA ASIGNATURA:

Que los alumnos sean capaces de:

- CO7. Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos con alergias e intolerancias alimentarias.

#### RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

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

- Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos con alergias y/o intolerancias.

## 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 (consúltase 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:

-