



GUÍA DOCENTE 2021-2022

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

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

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

REQUISITOS PREVIOS:
No aplica.
CONTENIDOS:
<ol 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.

2. Tema 2. Descripción de las principales alergias alimentarias.

- 2.1. Alergias a los alimentos de origen vegetal.
- 2.2. Alergias a los alimentos de origen animal.
- 2.3. Reactividad cruzada.

3. Tema 3. Descripción de las principales intolerancias alimentarias.

- 3.1. Intolerancias alimentarias enzimáticas.
- 3.2. Intolerancias alimentarias farmacológicas.
- 3.3. Intolerancias alimentarias inespecíficas.

4. 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	
Actividades dirigidas	Clases de teoría
	Clases de prácticas
	Seminarios y talleres
	Clases de problemas / Casos prácticos
Actividades supervisadas	Supervisión de actividades
	Tutorías (individual / en grupo)
	Presentación de trabajos
Actividades autónomas	Preparación de clases
	Estudio personal y lecturas
	Elaboración de trabajos
	Trabajo en campus virtual

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:

La asistencia y la superación de las prácticas son obligatorias y necesarias para poder aprobar la asignatura. En caso de no haberse superado se perderá el derecho a la convocatoria ordinaria y extraordinaria.

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.

	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%

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:

- 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.