

## 1. DATOS BÁSICOS

<b>Asignatura</b>	Intolerancias y Alergias alimentarias. Alimentos destinados a una alimentación especial
<b>Titulación</b>	Grado en Nutrición Humana y Dietética
<b>Facultad</b>	Ciencias Biomédicas y de la Salud
<b>Curso</b>	Cuarto
<b>ECTS</b>	6 ECTS
<b>Carácter</b>	Optativa
<b>Idioma/s</b>	Castellano
<b>Modalidad</b>	Semipresencial
<b>Semestre</b>	Semestre 1
<b>Curso académico</b>	2020/2021
<b>Docente coordinador</b>	Rocío González Leal

## 2. PRESENTACIÓN

La asignatura “Intolerancias y alergias alimentarias. Alimentos destinados a una alimentación especial”, forma parte del módulo 4 (Nutrición, Dietética y Salud), consta de 6 ECTS y es de carácter optativo e impartida en el primer semestre del cuarto curso del grado en Nutrición Humana y Dietética.

Los conocimientos de alimentación y nutrición en población sana son necesarios para el estudio de pacientes con reacciones adversas a los alimentos, así como las necesidades o requerimientos energético-nutricionales en las diferentes etapas del ciclo vital, de esta manera, se podrá identificar los problemas o carencias nutricionales y se abordará el siguiente objetivo: desarrollar, aplicar y tomar decisiones en cuanto al tratamiento dietético-nutricional de las intolerancias y alergias alimentarias.

## 3. COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE

### Competencias básicas (CB):

- CB2: Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
- CB3: Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
- CB4: Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

### Competencias generales (CG):

- 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.

- CG10: Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.
- CG16: Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.
- CG26: Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.

#### Competencias transversales (CT):

- CT1: Comunicación: capacidad de realizar escucha activa, hacer preguntas y responder cuestiones de forma clara y concisa, así como expresar ideas y conceptos de forma efectiva. Incluye la capacidad de comunicar por escrito con concisión y claridad.
- CT3: Trabajo en equipo: capacidad para integrarse y colaborar de forma activa con otras personas, áreas y/u organizaciones para la consecución de objetivos comunes, valorar e integrar las aportaciones del resto de los componentes del grupo y actuar para desarrollar un buen clima.
- CT4: Adaptación al cambio: capacidad para percibir, interpretar y responder al entorno. Aptitud para adecuarse y trabajar eficazmente en distintas situaciones y/o con diferentes individuos o grupos. Es la adaptación a los cambios según las circunstancias y necesidades. Es el valor de afrontar situaciones críticas de uno mismo o del entorno, manteniendo un nivel de bienestar físico y mental que permite a la persona seguir actuando con efectividad
- CT9: Capacidad para aplicar los conocimientos a la práctica, para utilizar los conocimientos adquiridos en el ámbito académico en situaciones lo más parecidas posibles a la realidad de la profesión para la cual se están formando.

#### Competencias específicas (CE):

- CE130: Conocer las reacciones adversas a los alimentos: alergias e intolerancias alimentarias.
- CE131: Conocer los principales alimentos que producen intolerancias y alergias alimentarias.
- CE132: Conocer y saber diagnosticar los síntomas de una alergia/ intolerancia, como prevenirlo y el tratamiento.
- CE133: Conocer los alimentos dietéticos destinados a una alimentación especial y su Legislación de aplicación.

#### Resultados de aprendizaje (RA):

- RA1: Conocer las posibles reacciones adversas de los alimentos, pudiendo intervenir en su prevención.
- RA2: Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente.
- RA3: Saber desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional
- RA4: Reconocer los alérgenos alimentarios en el etiquetado nutricional.
- RA5: Ofrecer una recomendación y selección adecuada del uso de fórmulas especiales en alergias alimentarias.
- RA6: Conocer la evidencia científica sobre el uso de los test de sensibilización alimentaria.

En la tabla inferior se muestra la relación entre las competencias que se desarrollan en la asignatura y los resultados de aprendizaje que se persiguen:

Competencias	Resultados de aprendizaje
CB4, CG1, CT3, CE130, CE132	<b>RA1.</b> Conocer las posibles reacciones adversas de los alimentos, pudiendo intervenir en su prevención.
CB3, CG16, CT4, CE131	<b>RA2.</b> Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente.
CB2, CG10, CG16, CT9, CE132	<b>RA3.</b> Saber desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional.

CB4, CG26, CT9, CE131, CE133	<b>RA4.</b> Reconocer los alérgenos alimentarios en el etiquetado nutricional.
CB3, CG26, CT1, CE133	<b>RA5.</b> Ofrecer una recomendación y selección adecuada del uso de fórmulas especiales en alergias alimentarias.
CB3, CG1, CT1, CE132, CE133	<b>RA6.</b> Conocer la evidencia científica sobre el uso de los test de sensibilización alimentaria.

## 4. CONTENIDOS

La asignatura está organizada en seis unidades de aprendizaje (UA), cada una de las cuales cuenta con sus correspondientes temas:

### Unidad 1. Reacciones adversas a los alimentos.

- Tema 1. Conceptos generales. Sistema inmunológico e inmunoglobulinas. Prevalencia. Prevención. Evolución.
- Tema 2. Diagnóstico, Manifestaciones clínicas, Tratamiento de la alergia alimentaria y Problemas de la dieta de eliminación.

### Unidad 2. Principales alimentos que producen alergias e intolerancias alimentarias

- Tema 3. Principales alimentos que producen alergias alimentarias.
- Tema 4. Principales alimentos que producen intolerancias alimentarias.

### Unidad 3. Intolerancia y alergia al gluten

- Tema 5. Enfermedad Celíaca.
- Tema 6. Sensibilidad al gluten no celíaca.

### Unidad 4. Problemas gastrointestinales relacionados con la sensibilidad a alimentos

- Tema 7. Esofagitis Eosinofílica.
- Tema 8. Síndrome de Enterocolitis Inducida por Proteínas Alimentarias (FPIES).
- Tema 9. Otros trastornos gastrointestinales frecuentes.

### Unidad 5. Cocinado y manipulación. Legislación de aplicación.

- Tema 10. Estrategias de evitación de los alérgenos alimentarios.
- Tema 11. Contaminación cruzada. Etiquetado nutricional.

### Unidad 6. Recursos destinados a una alimentación especial.

- Tema 12. Fórmulas utilizadas. Alimentación especial.
- Tema 13. Actualidad de posicionamiento sobre los test de intolerancias a alimentos.

## 5. METODOLOGÍAS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

A continuación, se indican los tipos de metodologías de enseñanza-aprendizaje que se aplicarán:

- Clase magistral
- Aprendizaje cooperativo
- Método del caso
- Aprendizaje basado en problemas y proyectos
- Aprendizaje basado en enseñanzas de laboratorio/ taller

## 6. ACTIVIDADES FORMATIVAS

A continuación, se identifican los tipos de actividades formativas que se realizarán y la dedicación en horas del estudiante a cada una de ellas:

Tipo de actividad formativa	Número de horas
AF1. Lectura de temas de contenido	13 h
AF2. Seminarios virtuales	13 h
AF3. Trabajo autónomo	65 h
AF4. Actividades en talleres y/o laboratorios	12 h
AF5. Actividades participativas grupales	7 h
AF6. Tutorías	19 h
AF7. Prueba de conocimiento	4 h
AF8. Análisis de casos	10 h
AF9. Elaboración de informes y estrategias	7 h
<b>TOTAL</b>	<b>150</b>

## 7. EVALUACIÓN

En la tabla inferior se indican las actividades evaluables, los criterios de evaluación de cada una de ellas, así como su peso sobre la calificación total de la asignatura.

	Sistema de evaluación	Peso
100%	Prueba presencial de conocimiento	50%
	Prácticas presenciales de laboratorio	20%
	Carpeta de aprendizaje	10%
	Entrega de informes y trabajos	10%
	Participación en debates	10%

En el Campus Virtual, cuando accedas a la asignatura, podrás consultar en detalle las actividades de evaluación que debes realizar, así como las fechas de entrega y los procedimientos de evaluación de cada una de ellas.

### 7.1. Convocatoria ordinaria

Para superar la asignatura en convocatoria ordinaria el estudiante deberá obtener una calificación igual o superior a 5,0 sobre 10,0 en la calificación final de la asignatura (suma de la nota de cada actividad evaluable, ponderada según porcentaje reflejado en la tabla de Criterios de evaluación), sin perjuicio de los requisitos específicos que se describen a continuación.

#### Requisitos específicos:

- **Actividades obligatorias:**
  - En esta asignatura existen actividades obligatorias. La no realización de alguna de ellas implica no superar la asignatura en convocatoria ordinaria, y tener que presentarse a la convocatoria extraordinaria. La nota máxima que aparecerá en las actas de convocatoria ordinaria será un 4,0 sobre 10,0.
  - Las actividades obligatorias son: prácticas presenciales de laboratorio, resolución de un caso clínico y pruebas presenciales de conocimientos.
  
- **Nota de corte:**
  - En esta asignatura existen actividades con nota de corte. No alcanzar la nota de corte implica no superar la asignatura en convocatoria ordinaria, y tener que presentarse a la convocatoria extraordinaria. La nota máxima que aparecerá en las actas de convocatoria ordinaria será un 4,0 sobre 10,0.
  - Las actividades con nota de corte son: pruebas de conocimientos (parcial 1 y parcial 2).
  - La nota de corte es: 5,0 sobre 10,0.
  
- **Actividades en talleres y/o laboratorios**
  - En esta asignatura hay actividades de asistencia presencial obligatoria. La falta no justificada a cualquiera de ellos implica no superar la asignatura en convocatoria ordinaria, y tener que presentarse a la convocatoria extraordinaria. La nota máxima que aparecerá en las actas de convocatoria ordinaria será un 4,0 sobre 10,0.
  - La falta justificada a cualquiera de ellas implica recuperar la actividad el día y hora que el profesor indique.
  - Se consideran faltas justificadas exclusivamente las indicadas en la normativa de la universidad ("Criterios de modificación de fechas de evaluación").

- La no asistencia a la recuperación implica no superar la asignatura en convocatoria ordinaria, y tener que presentarse a la convocatoria extraordinaria. La nota máxima que aparecerá en las actas de convocatoria ordinaria será un 4,0 sobre 10,0.

El sistema de calificaciones (RD 1.125/2003. de 5 de septiembre) será el siguiente:

- 0-4,9 Suspenso (SS)
- 5,0-6,9 Aprobado (AP)
- 7,0-8,9 Notable (NT)
- 9,0-10 Sobresaliente (SB)

**INFORMACIÓN IMPORTANTE relacionada con la normativa de la Universidad Europea sobre el plagio:** Se denomina **PLAGIO**, según el Diccionario de la Real Academia de la Lengua (DRAE): “Copiar en lo sustancial obras ajenas, dándolas como propias”. **Lo correcto** es hacer lo que se denomina una paráfrasis, es decir, expresar con vuestras palabras la idea de uno o varios autores, indicando al final la fuente o fuentes. Según el Reglamento Disciplinario de los estudiantes de la Universidad Europea de Madrid, Cap. II sobre infracciones disciplinarias (art. 5.f), **el plagio de todo o parte de obras intelectuales de cualquier tipo, se recoge como falta muy grave.**

La consecuencia que tiene esta falta es, en primer lugar, la pérdida de la convocatoria en la que se realiza o presenta la prueba de evaluación (art. 8.3 del mismo reglamento).

## 7.2. Convocatoria extraordinaria

Para superar la asignatura en convocatoria ordinaria el estudiante deberá obtener una calificación igual o superior a 5,0 sobre 10,0 en la calificación final de la asignatura (suma de la nota de cada actividad evaluable, ponderada según porcentaje reflejado en la tabla de Criterios de evaluación), sin perjuicio de los requisitos específicos que se describen a continuación.

- **Notas que se mantienen de la convocatoria ordinaria:**
  - La nota de todas las actividades evaluables realizadas en convocatoria ordinaria se mantiene para el cálculo de la calificación final de la convocatoria extraordinaria, con la excepción de las actividades en la que no se ha alcanzado la nota de corte.
- **Actividades evaluables para realizar en convocatoria extraordinaria:**
  - Los estudiantes tienen que realizar todas las actividades obligatorias no realizadas en convocatoria ordinaria y todas las actividades en las que no se ha alcanzado la nota de corte en la convocatoria ordinaria. El profesorado indicará el enunciado de cada una de ellas a los estudiantes, dado que no tienen por qué ser las mismas que en convocatoria ordinaria.
  - Las actividades grupales pasarán a realizarse de manera individual.
  - Las actividades obligatorias en convocatoria ordinaria continúan siendo obligatorias en convocatoria extraordinaria. La nota máxima que aparecerá en las actas será un 4,0 sobre 10,0.
  - La actividad optativa de participación en debate no se podrá realizar en la convocatoria extraordinaria.
  - Hay algunas actividades evaluables en convocatoria ordinaria que no pueden replicarse en convocatoria extraordinaria. Cada una de ellas se sustituye por una actividad similar, según se indica a continuación.
    - Actividad evaluable: Prácticas de laboratorio. Peso en la nota: 20%.
    - Se sustituye por: Realización de la práctica en casa, de manera individual o grupal, grabando el proceso y entrega del cuaderno de laboratorio. Peso de la nota: 20%.
  - Las actividades con nota de corte en convocatoria ordinaria continúan teniendo nota de corte en convocatoria extraordinaria.
    - No alcanzar la nota de corte mínima implica no superar la asignatura en convocatoria extraordinaria. La nota máxima que aparecerá en las actas será un 4,0 sobre 10,0.

El sistema de calificaciones (RD 1.125/2003. de 5 de septiembre) será el siguiente:

- 0-4,9 Suspenso (SS)
- 5,0-6,9 Aprobado (AP)

- 7,0-8,9 Notable (NT)
- 9,0-10 Sobresaliente (SB)

## 8. CRONOGRAMA

En este apartado se indica el cronograma con fechas de entrega de actividades evaluables de la asignatura.

Actividades evaluables	Fecha
Actividad 1. Participación en debate.	Se abrirá el primer día de presentación de la asignatura y se mantendrá abierto durante 15 días
Actividad 2. Resolución de un caso clínico.	Fecha límite de entrega (al finalizar la UA4): <i>21 enero de 2021</i>
Actividad 3. Prácticas presenciales de laboratorio.	<i>-Práctica 1: 11 diciembre de 2020, en horario de 18,30 a 21,30h</i> <i>-Práctica 2: 05 febrero de 2021, en horario de 18,30 a 21,30h</i> Fecha límite de entrega cuaderno de laboratorio: <i>12 febrero de 2021</i>
Actividad 4. Prueba presencial objetiva de conocimientos.	<i>-Primer parcial: 09 enero de 2021, en horario de 11,30 a 13,30h</i> <i>-Segundo parcial: 20 febrero de 2021, en horario de 11,30 a 13,30h</i>

Este cronograma podrá sufrir modificaciones por razones logísticas de las actividades. Cualquier modificación será notificada al estudiante en tiempo y forma.

## 9. BIBLIOGRAFÍA

A continuación, se indica bibliografía recomendada para Intolerancias y Alergias alimentarias. Alimentos destinados a una alimentación especial:

- Alfredo J. Lucendo y Javier Molina-Infante. 2018. Esofagitis eosinofílica: diagnóstico y tratamiento actual basado en la evidencia. *Gastroenterol Hepatol*.
- Anne Muñoz-Furlong. (2003). Daily Coping Strategies for Patients and Their Families. *PEDIATRICS*; Vol. 111, Nº6.
- Beatriz Espín Jaime. 2015. Guía de estreñimiento en el niño. *Ergon*
- Carina Venter and Marion Groetch. 2014. Food protein-induced enterocolitis syndrome. *Curr Opin Allergy Clin Immunol*; 14 (3): 255–262.
- Caroline J Tuck; Jessica R Biesiekierski; Peter Schmid-Grendelmeier and Daniel Pohl. (2019). Food Intolerances. *Nutrients*, 11, 1684.
- ESPGHAN. 2020. Guidelines for Diagnosing Coeliac Disease.
- Grupo de trabajo de la Sociedad Española de Gastroenterología , Hepatología y Nutrición Pediátrica. 2019. Síndrome de Enterocolitis inducida por Proteínas Alimentarias (FPIES). Guías de actuación conjunta Pediatría Primaria-Especializada.
- Grupo de trabajo de la Sociedad Española de Gastroenterología, Hepatología y Nutrición Pediátrica. 2012. Vómitos y enfermedad por reflujo gastroesofágico. Guías de actuación conjunta Pediatría Primaria-Especializada.
- Grupo de trabajo del Protocolo para el diagnóstico precoz de la enfermedad celíaca. 2018. Protocolo para el diagnóstico precoz de la enfermedad celíaca. Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad. Servicio de Evaluación del Servicio Canario de la Salud (SESCS).
- Gutierrez Fernández, Diego. (2013). Manual práctico de alergia alimentaria. 1ª Edición. Laboratorios LETI S.L. Unipersonal.
- Javier Molina-Infante, Pedro Luis Gonzalez-Cordero, Hal Cliff Ferreira-Nossa, Pilar Mata-Romero, Alfredo J. Lucendo and Angel Arias. 2017. Rising incidence and prevalence of adult eosinophilic esophagitis in midwestern Spain (2007-2016). *United Eur Gastroenterol J*.
- Jiménez Contreras S, García de Paso-Mora J, Pérez Aisa Á, Rodríguez Lazo M, Ramírez Martínez L, Ruiz Prieto IC, Gaona Cárdeno I, Rivera Torres A, Iglesias Conde A, del Toro Ramírez AB, Villarrubia Pozo AM, Gallardo Amaro L, López Jiménez P, Gala Serrano R, Morán Fagúndez LJ. (2018). Test no validados de intolerancia a alimentos: documento de posicionamiento del Grupo Andaluz de Trastornos Funcionales Digestivos (GATFD) pertenecientes a la Sociedad Andaluza de Patología Digestiva (SAPD) y el Colegio Profesional de Dietistas-Nutricionistas de Andalucía. *RAPD Online*. 41(6):273-79.
- M. Garcia-Aloy et al. (2010). Los tests de sensibilidad alimentaria no son una herramienta útil para el diagnóstico o el tratamiento de la obesidad u otras enfermedades: Declaración de Postura del Grupo de Revisión, Estudio y Posicionamiento de la Asociación Española de Dietistas-Nutricionistas (GREP-AEDN). *Actividad Dietética*. Barcelona, España 14(1):27-31
- Martin, ISM; Brachero, S; Vilar, EG. (2016). Intolerancia a la histamina y manejo de la dieta: una revisión completa. *Allergol Inmunopathol*, 44 , 475–483.
- Metcalfe, Sampson, Simon y Lack. (2015). Alergias alimentarias. Reacciones adversas a alimentos y aditivos alimentarios. Edición 5. Elsevier.
- Molina Infante, Javier; Santolaria, Santos; Montoro, Miguel; Esteve, María; Fernández Bañares, Fernando. 2014. Sensibilidad al gluten no celíaca: una revisión crítica de la evidencia actual. *GastroenterolHepatol*, 37(6):362-371.
- Montse Vilaplana. 2006. Tratamiento dietético de enfermedades y trastornos gastrointestinales. *Offarm*; Vol 25, num 3.
- Nowak-Wegrzyn et al. 2017. International consensus guidelines for the diagnosis and management of food protein-induced enterocolitis syndrome: Executive summary—Workgroup Report of the Adverse Reactions to Foods Committee, American Academy of Allergy, Asthma & Immunology. *J ALLERGY CLIN IMMUNOL VOLUME 139, NUMBER 4*. 1111-26.e4.
- Pedrón Giner, Consuelo y Navas López, Victor Manuel. (2013). Documento de Formulas de Nutrición Enteral en Pediatría avalado por la AEP, Sociedad Española de Gastroenterología, Hepatología y Nutrición Pediátrica y Sociedad Española de Nutrición Parenteral y Enteral. *Ergón*,



1ª Edición.

- Pinto Fontanillo, Jose Antonio. (2007). Nutrición y Salud, la alergia a los alimentos. Comunidad de Madrid: Nueva Imprenta, S.A.
- Reig-Otero, Yolanda; Mañes, Jordi; Manyes Font, Lara. 2017. Sensibilidad al gluten no celiaca (SGNC): manejo nutricional de la enfermedad. Nutr. clín. diet. hosp; 37(1):171-182.
- Robyn E O'Hehir, FRACP, PhD, FRCPath, Stephen T. Holgate, MD, DSc, FRCP, FRCPE, MRC y Aziz Sheikh. (2017). Middleton Alergología esencial. Edición 1. Elsevier.
- Zugasti Murillo, Ana. (2009). Intolerancia alimentaria. Endocrinol Nutr, 56(5):241-50.

Páginas web de interés:

- AESAN: Agencia Española de Seguridad Alimentaria. [http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad\\_alimentaria/detalle/etiquetado\\_informacion\\_alimentaria.htm](http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/detalle/etiquetado_informacion_alimentaria.htm)
- American Academy of Allergy Asthma and Immunology (AAAAI). [www.aaaai.org](http://www.aaaai.org)
- Asociación Española de Esofagitis Eosinofílica: [www.aedeseo.es](http://www.aedeseo.es)
- Asociación Española de Personas con Alergia a Alimentos y LáteZ (AEPNAA). <http://www.aepnaa.org>
- FARE: Food Allergy Research & Education. [www.foodallergy.org](http://www.foodallergy.org)
- Guías clínicas en [www.fisterra.com](http://www.fisterra.com)
- SEICAP: Sociedad Española de Inmunología Clínica, Alergología y Asma Pediátrica. [www.seicap.es](http://www.seicap.es)
- Sociedad Española de alergología e inmunología clínica. [www.seaic.org](http://www.seaic.org)
- The Association of UK Dietitians. <https://www.bda.uk.com/resource/food-allergy-intolerance-testing.html>
- [www.celiacos.org](http://www.celiacos.org)
- [www.celiacosmadrid.org](http://www.celiacosmadrid.org)

## 10. UNIDAD DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

Estudiantes con necesidades específicas de apoyo educativo:

Las adaptaciones o ajustes curriculares para estudiantes con necesidades específicas de apoyo educativo, a fin de garantizar la equidad de oportunidades, serán pautadas por la Unidad de Atención a la Diversidad (UAD).

Será requisito imprescindible la emisión de un informe de adaptaciones/ajustes curriculares por parte de dicha Unidad, por lo que los estudiantes con necesidades específicas de apoyo educativo deberán contactar a través de: [unidad.diversidad@universidadeuropea.es](mailto:unidad.diversidad@universidadeuropea.es) al comienzo de cada semestre.

## 11. ENCUESTAS DE SATISFACCIÓN

¡Tú opinión importa!

La Universidad Europea te anima a participar en las encuestas de satisfacción para detectar puntos fuertes y áreas de mejora sobre el profesorado, la titulación y el proceso de enseñanza-aprendizaje.

Las encuestas estarán disponibles en el espacio de encuestas de tu campus virtual o a través de tu correo electrónico.

Tu valoración es necesaria para mejorar la calidad de la titulación.

Muchas gracias por tu participación.

