

1. DATOS BÁSICOS

Asignatura	Intolerancias y Alergias Alimentarias. Alimentos destinados a una alimentación especial
Titulación	Grado en Nutrición Humana y Dietética
Facultad	Ciencias Biomédicas y de la Salud
Curso	4º
ECTS	6
Carácter	Optativa
Idioma	Castellano
Modalidad	Presencial y semipresencial
Semestre	7
Curso académico	2024-2025
Docente coordinador	Dra. Elena Aguilar Aguilar
Docente	Dra. Elena Aguilar Aguilar

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:

- **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:

- **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:

- **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:

- **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:

- **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	RA1. Conocer las posibles reacciones adversas de los alimentos, pudiendo intervenir en su prevención.

Competencias	Resultados de aprendizaje
CB3, CG16, CT4, CE131	RA2. Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente.
CB2, CG10, CG16, CT9, CE132	RA3. Saber desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional.
CB4, CG26, CT9, CE131, CE133	RA4. Reconocer los alérgenos alimentarios en el etiquetado nutricional.
CB3, CG26, CT1, CE133	RA5. Ofrecer una recomendación y selección adecuada del uso de fórmulas especiales en alergias alimentarias.
CB3, CG1, CT1, CE132, CE133	RA6. Conocer la evidencia científica sobre el uso de los test de sensibilización alimentaria.

4. CONTENIDOS

UNIDAD I. 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 II. 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 III. INTOLERANCIA Y ALERGIA AL GLUTEN

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

UNIDAD IV. 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 V. COCINADO Y MANIPULACIÓN. LEGISLACIÓN DE APLICACIÓN

- Tema 10. Estrategias de evitación de los alérgenos alimentarios.
- Tema 11. Contaminación cruzada. Etiquetado nutricional.
- Tema 12. Alternativas de alimentos en alergias e intolerancias alimentarias.

UNIDAD VI. RECURSOS DESTINADOS A UNA ALIMENTACIÓN ESPECIAL

- Tema 13. Fórmulas utilizadas. Alimentación especial.
- Tema 14. Actualidad de posicionamiento sobre los test de intolerancias a alimentos.
- Tema 15. Tipos de fórmulas: fórmulas hipoalergénicas.
- Tema 16. Experiencia y opinión de una gastroenteróloga pediátrica sobre los test de intolerancias.

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/talleres

6. ACTIVIDADES FORMATIVAS

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

Modalidad presencial:

Actividad formativa	Número de horas
Clase magistral	50
Trabajo autónomo	42
Análisis de casos	10
Actividades participativas grupales	7
Elaboración de informes y estrategias	7
Actividades en laboratorios/taller	12
Tutoría	19
Prueba de conocimiento	4
TOTAL	150

Modalidad semipresencial:

Actividad formativa	Número de horas
Lectura de temas de contenido	13
Seminario virtual	13
Trabajo autónomo	65
Análisis de casos	10
Actividades participativas grupales	7
Elaboración de informes y estrategias	7
Actividades en laboratorios/taller	12
Tutoría virtual	19
Prueba de conocimiento	4
TOTAL	150

7. EVALUACIÓN

A continuación, se relacionan los sistemas de evaluación, así como su peso sobre la calificación total de la asignatura:

Modalidad presencial:

Sistema de evaluación	Peso (%)
Actividad 1. Entrega de informes y trabajos	10
Actividad 2. Prácticas de laboratorio/taller	20
Actividad 3. Participación en debates	10
Actividad 4. Carpeta de aprendizaje	10
Actividad 5. Prueba de conocimientos	50

Modalidad semipresencial:

Sistema de evaluación	Peso (%)
Actividad 1. Entrega de informes y trabajos	10
Actividad 2. Prácticas de laboratorio/taller	20
Actividad 3. Participación en debates	10
Actividad 4. Carpeta de aprendizaje	10
Actividad 5. Prueba de conocimientos	50

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 extraordinaria deberás obtener una calificación mayor o igual que 5,0 sobre 10,0 en la calificación final (media ponderada) de la asignatura. Los criterios de evaluación de cada actividad se especificarán en la guía del campus virtual.

7.2. Convocatoria extraordinaria

Para superar la asignatura en convocatoria extraordinaria deberás obtener una calificación mayor o igual que 5,0 sobre 10,0 en la calificación final (media ponderada) de la asignatura. Los criterios de evaluación de cada actividad se especificarán en la guía del campus virtual.

Se deben entregar las actividades no superadas en convocatoria ordinaria, tras haber recibido las correcciones correspondientes a las mismas por parte del docente, o bien aquellas que no fueron entregadas.

8. CRONOGRAMA

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

Modalidad presencial:

Actividades evaluables	Fecha
Actividad 1. Entrega de informes y trabajos	16 diciembre 2024
Actividad 2. Prácticas de laboratorio/taller	<ul style="list-style-type: none"> • Práctica 1. Simulación compleja (HS) en paciente con hipersensibilidad alimentaria I: 21 octubre 2024 • Taller 1. Taller presencial en aula: 31 octubre 2024 • Práctica 2. Adaptación de recetas tradicionales (LTA): 11 noviembre 2024 • Práctica 3. Simulación compleja (HS) en paciente con hipersensibilidad alimentaria II: 02 diciembre 2024 • Taller 2. Taller presencial en aula: 09 diciembre 2024
Actividad 3. Participación en debates	03 octubre 2024
Actividad 4. Carpeta de aprendizaje	Actividades relacionadas con la visita de dos expertos que realizarán 2 talleres presenciales de asistencia obligatoria los días: <ul style="list-style-type: none"> • 14 noviembre 2024 • 21 noviembre 2024
Actividad 5. Prueba de conocimientos	Del 13 al 24 enero 2025 (pendiente de definir)

Modalidad semipresencial:

Actividades evaluables	Fecha
Actividad 1. Entrega de informes y trabajos	<ul style="list-style-type: none"> • Entrega de trabajo y documento de presentación: 15 enero 2025 • Exposición oral: 15 y 22 enero 2025
Actividad 2. Prácticas de laboratorio/taller	<ul style="list-style-type: none"> • Práctica 1. Simulación compleja (HS) en paciente con hipersensibilidad alimentaria: 15 noviembre 2024 • Práctica 2. Adaptación de recetas tradicionales (LTA): 13 diciembre 2024
Actividad 3. Participación en debates	Hasta 11 diciembre 2024
Actividad 4. Carpeta de aprendizaje	Actividades relacionadas con la visita de dos expertos que realizarán 2 talleres síncronos de asistencia obligatoria los días: <ul style="list-style-type: none"> • 06 noviembre 2024 • 20 noviembre 2024
Actividad 5. Prueba de conocimientos	Del 31 enero al 02 febrero 2025 (pendiente de definir)

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:

- 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, N°6.
- 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 Immunopathol, 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.

A continuación, se indican algunas páginas web de interés:

- Agencia Española de Seguridad Alimentaria (AESAN): 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
- Asociación de Celiacos y Sensibles al Gluten de Madrid: www.celiacosmadrid.org
- Asociación Española de Esofagitis Eosinofílica: www.aedeseo.es
- Asociación Española de Personas con Alergia a Alimentos y Látex (AEPNAA). www.aepnaa.org
- *Association of UK Dietitians*: www.bda.uk.com/resource/food-allergy-intolerance-testing.html
- Federación de Asociaciones de Celiacos de España (FACE): www.celiacos.org
- *Food Allergy Research & Education (FARE)*: www.foodallergy.org
- Guías de práctica clínica: www.fisterra.com
- Sociedad Española de alergología e inmunología clínica (SEAIC): www.seaic.org
- Sociedad Española de Inmunología Clínica, Alergología y Asma Pediátrica (SEICAP): www.seicap.es

10. ORIENTACIÓN EDUCATIVA Y DIVERSIDAD

Desde la Unidad de Orientación Educativa y Diversidad (ODI) ofrecemos acompañamiento a nuestros estudiantes a lo largo de su vida universitaria para ayudarles a alcanzar sus logros académicos. Otros de los pilares de nuestra actuación son la inclusión del estudiante con necesidades específicas de apoyo educativo, la accesibilidad universal en los distintos campus de la universidad y la equiparación de oportunidades.

Desde esta Unidad se ofrece a los estudiantes:

1. Acompañamiento y seguimiento mediante la realización de asesorías y planes personalizados a estudiantes que necesitan mejorar su rendimiento académico.
2. En materia de atención a la diversidad, se realizan ajustes curriculares no significativos, es decir, a nivel de metodología y evaluación, en aquellos alumnos con necesidades específicas de apoyo educativo persiguiendo con ello una equidad de oportunidades para todos los estudiantes.
3. Ofrecemos a los estudiantes diferentes recursos formativos extracurriculares para desarrollar diversas competencias que les enriquecerán en su desarrollo personal y profesional.
4. Orientación vocacional mediante la dotación de herramientas y asesorías a estudiantes con dudas vocacionales o que creen que se han equivocado en la elección de la titulación.

Los estudiantes que necesiten apoyo educativo pueden escribirnos a:
orientacioneducativa@universidadeuropea.es

11. ENCUESTAS DE SATISFACCIÓN

¡Tu 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.