

## Programación semanal

En la programación semanal te presentamos un **reparto del trabajo de la asignatura** a lo largo de las semanas del cuatrimestre.

	CONTENIDO TEÓRICO	ACTIVIDADES (10 puntos)
Semana 1	<p><b>Tema 1. Reacciones adversas a los alimentos: conceptos generales</b></p> <p>1.1. ¿Cómo estudiar este tema?</p> <p>1.2. Definición y clasificación de las reacciones adversas a los alimentos</p> <p>1.3. Conceptos básicos</p>	<p><b>Foro de debate:</b> ¿Cómo se mide la calidad de vida de los pacientes con alergias e intolerancias alimentarias?</p> <p>(1 punto)</p>
Semana 2	<p><b>Tema 1. Reacciones adversas a los alimentos: conceptos generales (continuación)</b></p> <p>1.4. Reacciones tóxicas</p> <p>1.5. Reacciones no tóxicas: alergias e intolerancias alimentarias</p> <p>1.6. Referencias bibliográficas</p>	<p><b>Test Tema 1</b></p> <p>(0,2 puntos)</p>
Semana 3	<p><b>Tema 2. Alergia a los alimentos: manifestaciones clínicas, tratamiento y prevención</b></p> <p>2.1. ¿Cómo estudiar este tema?</p> <p>2.2. Alérgenos alimentarios</p> <p>2.3. Epidemiología de la alergia alimentaria</p> <p>2.4. Fundamentos fisiopatológicos</p> <p>2.5. Manifestaciones clínicas</p>	<p><b>Trabajo:</b> Revisión bibliográfica sobre la microbiota y su relación con las alergias e intolerancias alimentarias</p> <p>(2,3 puntos)</p>
Semana 4	<p><b>Tema 2. Interacción entre genes y nutrientes (continuación)</b></p> <p>2.6. Diagnóstico</p> <p>2.7. Tratamiento</p> <p>2.8. Prevención</p> <p>2.9. ¿Existe desnutrición en pacientes con alergias a los alimentos?</p> <p>2.10. Referencias bibliográficas</p>	<p><b>Talleres virtuales</b></p> <p>(3,2 puntos)</p> <p><b>Test Tema 2</b></p> <p>(0,2 puntos)</p>
Semana 5 1	<p><b>Tema 3. Principales alergias en los diferentes grupos de alimentos</b></p> <p>3.1. ¿Cómo estudiar este tema?</p> <p>3.2. Principales alergias en el grupo de los cereales</p> <p>3.3. Principales alergias en el grupo de las frutas</p> <p>3.4. Principales alergias a verduras y hortalizas</p>	
Semana 6	<p><b>Tema 3. Principales alergias en los diferentes grupos de alimentos (continuación)</b></p> <p>3.5. Principales alergias en el grupo de la leche y sus derivados</p> <p>3.6. Principales alergias a carnes y derivados</p> <p>3.7. Principales alergias a pescados y mariscos</p> <p>3.8. Principales alergias a las legumbres</p>	

	CONTENIDO TEÓRICO	ACTIVIDADES (10 puntos)
Semana 7	<b>Tema 3. Principales alergias en los diferentes grupos de alimentos (continuación)</b> 3.9. Alergia al huevo 3.10. Principales alergias a los frutos secos 3.11. Principales alergias en el grupo de los aceites y las grasas 3.12. Otras alergias alimentarias 3.13. Referencias bibliográficas	<b>Test Tema 3</b> (0,2 puntos)
Semana 8	<b>Tema 4. Intolerancia a los alimentos: manifestaciones clínicas, tratamiento y prevención</b> 4.1. ¿Cómo estudiar este tema? 4.2. Intolerancias alimentarias y síntomas 4.3. Tipos 4.4. Diagnóstico 4.5. Tratamiento 4.6. Referencias bibliográficas	<b>Test Tema 4</b> (0,2 puntos)
Semana 9	<b>Tema 5. Principales intolerancias alimentarias</b> 5.1. ¿Cómo estudiar este tema? 5.2. Intolerancia a la lactosa 5.3. Intolerancia a la proteína de la leche de vaca (IPLV) 5.4. Intolerancia a la fructosa o malabsorción de la fructosa	
Semana 10	<b>Tema 5. Principales intolerancias alimentarias (continuación)</b> 5.5. Intolerancia a la sacarosa 5.6. Intolerancia a la histamina 5.7. Intolerancias a los aditivos alimentarios 5.8. Referencias bibliográficas	<b>Test Tema 5</b> (0,2 puntos)
Semana 11	<b>Tema 6. Enfermedad celíaca y sensibilidad al gluten no celíaca</b> 6.1. ¿Cómo estudiar este tema? 6.2. La enfermedad celíaca 6.3. El gluten 6.4. Etiología de la enfermedad celíaca	<b>Trabajo:</b> Investigación del etiquetado alimentario y detección de alérgenos (2,3 puntos)
Semana 12	<b>Tema 6. Enfermedad celíaca y sensibilidad al gluten no celíaca (continuación)</b> 6.5. Epidemiología de la enfermedad celíaca 6.6. Manifestaciones clínicas de la enfermedad celíaca 6.7. Enfermedades asociadas a la celiaquía 6.8. Complicaciones de la enfermedad celíaca	
Semana 13	<b>Tema 6. Enfermedad celíaca y sensibilidad al gluten no celíaca (continuación)</b> 6.9. Diagnóstico de la enfermedad celíaca 6.10. Tratamiento de la enfermedad celíaca 6.11. Prevención de la enfermedad celíaca 6.12. Alergia al trigo, sensibilidad al gluten no celíaca y celiaquía 6.13. Referencias bibliográficas	<b>Test Tema 6</b> (0,2 puntos)
Semana 14	<b>Semana de repaso</b>	
Semana 15	<b>Semana de repaso</b>	

	CONTENIDO TEÓRICO	ACTIVIDADES (10 puntos)
Semana 16	<b>Semana de exámenes</b>	

**NOTA**

Esta **Programación semanal** puede ser modificada si el profesor lo considera oportuno para el enriquecimiento de la asignatura.