



Universidad  
de Alcalá



**cunimad**  
Centro de Educación Superior

# GUÍA DOCENTE

## Alergias e Intolerancias Alimentarias

**Grado en Nutrición Humana y Dietética**  
**Centro de Educación superior CUNIMAD**  
**Universidad de Alcalá**

---

**Curso Académico 2023/24**  
**3º/4º Curso - 2º Cuatrimestre**

## GUÍA DOCENTE

Nombre de la asignatura:	<b>Alergias e Intolerancias Alimentarias</b>
Código:	<b>571041</b>
Titulación en la que se imparte	<b>Grado Nutrición Humana y Dietética</b>
Departamento y Área de Conocimiento:	<b>Centro de educación Superior CUNIMAD</b>
Carácter:	<b>Optativa</b>
Créditos ECTS:	<b>3 ECTS</b>
Curso y cuatrimestre:	<b>3º/4º, 2º cuatrimestre</b>
Profesorado:	D. Edwin Fernández Cruz
Horario de Tutoría:	<b>Se establecerá el primer día de clase</b>
Idioma en el que se imparte:	Español

### 1. PRESENTACIÓN

Las reacciones adversas a los alimentos de tipo no tóxico mediadas por mecanismos inmunitarios (alergias alimentarias) o no inmunitarios (intolerancias alimentarias) constituyen patologías con una gran prevalencia tanto en niños como en adultos de países desarrollados.

En esta asignatura se estudiará su fisiopatología, los alérgenos implicados, las manifestaciones clínicas, la metodología diagnóstica y las opciones terapéuticas y de prevención.

### 2. COMPETENCIAS

#### Competencias generales:

1. Reconocer los elementos esenciales de la profesión del dietista-nutricionista, incluyendo los principios éticos y responsabilidades legales en 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.
2. Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
3. 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.
4. Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.

5. Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la actividad profesional del dietista-nutricionista.
6. Identificar y clasificar los alimentos y productos alimenticios. Saber analizar y determinar su composición, sus propiedades, su valor nutritivo, la biodisponibilidad de sus nutrientes, características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.
7. Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.
8. Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.
9. Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.
10. 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.
11. Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional identificando los factores de riesgo nutricional.
12. Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.
13. Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del dietista-nutricionista.
14. Ser capaz de participar en actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos y enfermedades relacionadas con la nutrición y los estilos de vida, llevando a cabo la educación alimentaria-nutricional de la población.
15. Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.
16. Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.
17. Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración.

### **Competencias específicas:**

1. Identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios.
2. Conocer su composición química, sus propiedades físico-químicas, su valor nutritivo, su biodisponibilidad, sus características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.
3. Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos.
4. Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.
5. Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria.
6. Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos. Evaluar el cumplimiento de dicho asesoramiento.
7. Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables.

8. Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.
9. Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).
10. Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.
11. Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos.
12. Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición.
13. Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.
14. Elaborar e interpretar la historia dietética, en sujetos sanos y enfermos. Interpretar una historia clínica. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud.
15. Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.
16. Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia.
17. Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.
18. Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional.
19. Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos.
20. Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética.
21. Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista- nutricionista.
22. Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.
23. Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas.
24. Diseñar y realizar valoraciones nutricionales para identificar las necesidades de la población en términos de alimentación y nutrición, así como identificar los determinantes de salud nutricional.
25. Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética.
26. Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población.
27. Adquirir la capacidad para intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública.
28. Analizar y valorar los códigos establecidos para la profesión de nutricionistas-dietistas en los países donde está desarrollada la profesión, y los principios de código preparados para nuestro país.

### 3. CONTENIDOS

Bloques de contenido	Total de clases, créditos u horas
<p><b>Tema 1. Reacciones adversas a los alimentos: conceptos generales</b></p> <p>Definición y clasificación de las reacciones adversas a los alimentos            Conceptos básicos            Reacciones tóxicas            Reacciones no tóxicas: alergias e intolerancias alimentarias            Referencias bibliográficas</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1h T</li> </ul>
<p><b>Presentación de los Talleres Virtuales</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1h T</li> </ul>
<p><b>Tema 2. Alergia a los alimentos: manifestaciones clínicas, tratamiento y prevención</b></p> <p>Alérgenos alimentarios            Epidemiología de la alergia alimentaria            Fundamentos fisiopatológicos            Manifestaciones clínicas            Diagnóstico            Tratamiento            Prevención            ¿Existe desnutrición en pacientes con alergias a los alimentos?            Referencias bibliográficas</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1h T</li> </ul>
<p><b>Tema 3. Principales alergias en los diferentes grupos de alimentos</b></p> <p>Principales alergias en el grupo de los cereales            Principales alergias en el grupo de las frutas            Principales alergias a verduras y hortalizas            Principales alergias en el grupo de la leche y sus derivados            Principales alergias a carnes y derivados            Principales alergias a pescados y mariscos            Principales alergias a las legumbres            Alergia al huevo            Principales alergias a los frutos secos            Principales alergias en el grupo de los aceites y las grasas            Otras alergias alimentarias            Referencias bibliográficas</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2h T</li> </ul>

<p><b>Tema 4. Intolerancia a los alimentos: manifestaciones clínicas, tratamiento y prevención</b> Intolerancias alimentarias y síntomas Tipos Diagnóstico Tratamiento Referencias bibliográficas</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1h T</li> </ul>
<p><b>Tema 5. Principales intolerancias alimentarias</b> Intolerancia a la lactosa Intolerancia a la proteína de la leche de vaca (IPLV) Intolerancia a la fructosa o malabsorción de la fructosa Intolerancia a la sacarosa Intolerancia a la histamina Intolerancias a los aditivos alimentarios Referencias bibliográficas</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1h T</li> </ul>
<p><b>Tema 6. Enfermedad celíaca y sensibilidad al gluten no celíaca</b> La enfermedad celíaca El gluten Etiología de la enfermedad celíaca Epidemiología de la enfermedad celíaca Manifestaciones clínicas de la enfermedad celíaca Enfermedades asociadas a la celiaquía Complicaciones de la enfermedad Celíaca Diagnóstico de la enfermedad celíaca Tratamiento de la enfermedad celíaca Prevención de la enfermedad celíaca Alergia al trigo, sensibilidad al gluten no celíaca y celiaquía Referencias bibliográficas</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2h T</li> </ul>
<p><b>Resolución de los talleres virtuales</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1h T</li> </ul>
<p><b>Refuerzo</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1h T</li> </ul>
<p><b>TOTAL horas</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 10 horas</li> </ul>

## 4. METODOLOGÍAS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE.-ACTIVIDADES FORMATIVAS

### 4.1. Distribución de créditos (especificar en horas)

Número de horas presenciales:	Sesiones presenciales virtuales	8
	Talleres de prácticas virtuales	2
	Tutorías	2
	Realización del examen final presencial	2
	Total horas	14 h
Número de horas del trabajo propio del estudiantado:	Lecciones magistrales	3
	Estudio del material básico	24
	Lectura material complementario	11
	Trabajos, casos prácticos, test.	7
	Talleres de prácticas virtuales	6
	Tutorías	6
	Trabajo colaborativo	4
Total horas	61 h	
<u>Total horas</u>	75 h	

### 4.2. Estrategias metodológicas, materiales y recursos didácticos

<p><b>En las actividades presenciales</b></p>	<p>Grupo grande (T): clases expositivas y discusión virtuales síncronas con el alumnado. Se expondrán los contenidos de los temas, se explicarán los conceptos más importantes y se resolverán cuestiones que ayuden a la comprensión de los conceptos. Para favorecer la participación de los/las alumnos/as y la interacción con el profesor/a se podrán utilizar dinámicas participativas como chat y/o audio. El/La profesor/a dispone de una pizarra electrónica que los/las alumnos/as visualizan en tiempo real.</p> <p>También se permite al/a alumno/a acceder a las grabaciones de las sesiones presenciales virtuales de las asignaturas, de manera que puede ver la clase en diferido.</p> <p>Asimismo, se realizarán Talleres de prácticas virtuales síncronos y con posibilidad de verlos en diferidos, en los que se trabajarán casos prácticos y resolución de problemas</p> <p>Materiales y recursos a utilizar para el desarrollo de cada actividad: material docente audiovisual preparado por el/la profesor/a (vídeos y presentaciones PowerPoint), de laboratorio (material específico para cada práctica y guiones de prácticas), materiales en red (Plataforma Canvas, Webs recomendadas para simulación y prácticas), etc.</p>
---	---

**En las actividades no presenciales**

Estudio autónomo. Análisis y asimilación de los contenidos de la materia, resolución de problemas, consulta bibliográfica, lecturas recomendadas, uso de aplicaciones virtuales de simulación, preparación de trabajos individuales y/o grupales y pruebas de autoevaluación.

Utilización del chat y de los foros accesibles a través del campus virtual para favorecer el contacto de los/las alumnos/as con el profesorado de la asignatura fuera del aula, así como facilitar su acceso a información seleccionada y de utilidad para su trabajo no presencial.

**5. EVALUACIÓN: Procedimientos, criterios de evaluación y de calificación**

En cada curso académico el/la estudiante tendrá derecho a disponer de dos convocatorias, una ordinaria y otra extraordinaria. La convocatoria ordinaria estará basada en la evaluación continua, salvo en aquellos casos contemplados en la normativa de evaluación de la UAH en los que el/la estudiante podrá acogerse a un procedimiento de evaluación final. Para acogerse a este procedimiento de evaluación final, el/la estudiante tendrá que solicitarlo por escrito al/la Coordinador/a de la Titulación en las dos primeras semanas de impartición de la asignatura, explicando las razones que le impiden seguir el sistema de evaluación continua.

En el caso de aquellos/as estudiantes que por razones justificadas no tengan formalizada su matrícula en la fecha de inicio del curso o del periodo de impartición de la asignatura, el plazo indicado comenzará a computar desde su incorporación a la titulación. La solicitud será resuelta por la Dirección Académica, tras valorar la documentación aportada, y podrá ser aceptada o no.

**Criterios de evaluación y de calificación:**

- Participación activa en las clases y actividades propuestas.
- Conocimiento y comprensión de conceptos, fundamentos y metodologías.
- Aplicación e integración de los contenidos a situaciones y problemas concretos.
- Resolución comprensiva de ejercicios y cuestiones.
- Sentido crítico y argumentación coherente en las ideas.
- Estudio y planificación de las sesiones prácticas, previo a su realización.
- Cumplimiento de las normas de seguridad en el laboratorio.
- Destreza en la realización de las prácticas en el laboratorio, análisis de datos e interpretación razonada de los resultados.

**Por tratarse de una materia de carácter marcadamente experimental y técnica, la realización y superación de los talleres prácticos virtuales es obligatoria**



para todos los/las estudiantes/as que cursen la asignatura, tanto en convocatoria ordinaria (evaluación continua como final) como en convocatoria extraordinaria.

## Convocatoria Ordinaria

### Evaluación Continua:

Se valorará la participación activa de los/las estudiantes en todas las actividades realizadas, así como las habilidades desarrolladas durante las enseñanzas prácticas. los/las estudiantes deberán demostrar un nivel mínimo (50% de la calificación total de las actividades) en la adquisición de las competencias correspondientes para superar la asignatura.

**La realización y superación de los talleres prácticos virtuales se consideran imprescindibles, tanto en convocatoria ordinaria (evaluación continua y final) como extraordinaria**

Si el/la estudiante no participa en el proceso de enseñanza-aprendizaje realizando y entregando todas las actividades obligatorias propuestas por el/la docente se considerará suspenso en la convocatoria ordinaria.

La prueba de evaluación final presencial debe ser aprobada por el/la estudiante para poder aplicar los porcentajes de ponderación establecidos en esta guía y superar la asignatura.

El aprendizaje de cada estudiante se valorará mediante datos objetivos procedentes de:

	PONDERACIÓN MIN	PONDERACIÓN MAX
<b><i>Actividades de evaluación continua</i></b>		
Participación en foros y otros medios participativos	5	10
Realización de trabajos, proyectos y casos	20	30
Realización de Talleres Virtuales	20	20
Test de autoevaluación	5	10
<b><i>Prueba de evaluación final presencial</i></b>	<b>40</b>	<b>40</b>

Participar en la evaluación continua supone consumir la convocatoria ordinaria.

### Evaluación Final:

Evaluación final:

Se realizará una prueba presencial, que constará de las siguientes partes:

1. Parte teórica que consistirá en:
  - Un examen de preguntas de diferente tipología sobre el contenido teórico que supone un 40% de la nota final

-Un examen de preguntas de diferente tipología sobre las actividades obligatorias de la asignatura que supone un 40% de la nota.

Para aprobar la asignatura es necesario aprobar cada parte con una nota igual o superior a 5.

2. Parte práctica (20%). En el supuesto de que el/la estudiante haya realizado y no superado los talleres prácticos virtuales, deberán realizar un examen que consistirá en una prueba, de diferente tipología, relativa a los talleres prácticos virtuales.

Para aprobar la prueba de evaluación final es necesario superar ambas partes con nota igual o superior a 5.

### **Convocatoria Extraordinaria**

En el caso de que el/la estudiante, tras la evaluación en convocatoria ordinaria, no adquiera las competencias descritas en esta guía, podrá realizar la convocatoria extraordinaria que seguirá los mismos criterios de la evaluación y calificación que la convocatoria ordinaria (continua o final).

Consistirá en una prueba presencial con preguntas, problemas y/o ejercicios que permitan valorar la adquisición por parte del/la estudiante de las competencias de dicha asignatura.

Para optar a la convocatoria extraordinaria, los/las estudiantes habrán tenido que realizar todos los talleres prácticos virtuales.

Los/las estudiantes que hayan realizado y no superado los talleres prácticos virtuales deberán realizar una prueba específica de los contenidos correspondientes, que deberán superar con nota igual o superior a 5.

En el supuesto de que el/la estudiante, por causas justas justificadas, no haya podido realizar los talleres prácticos virtuales, deberán realizar un examen práctico consistente en la realización de una prueba específica, que deberán superar con nota igual o superior a 5.

En el caso de que en la convocatoria ordinaria se haya aprobado la parte correspondiente a la evaluación continua se considera que el/la estudiante ha adquirido esas competencias, por lo que no es necesario que realice un examen correspondiente a esa parte.

En el supuesto de que el/la estudiante, por causas justas justificadas, no haya podido realizar los talleres prácticos virtuales, deberán realizar un examen práctico consistente en la realización de una prueba específica, que deberán superar con nota igual o superior a 5.

En el caso de que en la convocatoria ordinaria se haya aprobado la parte correspondiente a la evaluación continua se considera que el/la estudiante ha adquirido esas competencias, por lo que no es necesario que realice un examen correspondiente a esa parte.

## 6. BIBLIOGRAFÍA

1. Cardona R, Serrano C. Alergia: abordaje clínico, diagnóstico y tratamiento. Bogotá: Editorial Médica Panamericana; 2010.
2. Cisteró A, Enrique E. Reactividad cruzada en alergia a alimentos. Barcelona: MRA Ediciones; 2005.
3. Fernández M. Alergia a los alimentos. En: Sociedad Española de Alergología e Inmunología Clínica, editores. Alergológica 2005: factores epidemiológicos, clínicos y socioeconómicos de las enfermedades alérgicas en España en 2005. Madrid: Editorial Luzán; 2006. p. 227-253.
4. Instituto de Nutrición y Trastornos Alimentarios (INUTICAM). Libro blanco de la enfermedad celíaca. Madrid: ICM; 2008.
5. Martín M, Anadón A, Teso E. Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) sobre Alergias Alimentarias. Revista del Comité Científico de la AESAN. 2007; (5): 19-76. Recuperado de:  
[http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad\\_alimentaria/evaluacion\\_riesgos/informes\\_comite/ALERGIAS\\_ALIMENTARIAS.pdf](http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/evaluacion_riesgos/informes_comite/ALERGIAS_ALIMENTARIAS.pdf)
6. Peláez A, Dávila IJ. Tratado de alergología. Madrid: Ergon; 2007.

## 7. OBSERVACIONES

Durante el desarrollo de las pruebas de evaluación han de seguirse las pautas marcadas en el Reglamento por el que se establecen las Normas de Convivencia de la Universidad de Alcalá, así como las posibles implicaciones de las irregularidades cometidas durante dichas pruebas, incluyendo las consecuencias por cometer fraude académico según el Reglamento de Régimen Disciplinario del Estudiantado de la Universidad de Alcalá.