INSTITUTO DE ESTUDIOS DE POSTGRADO
MÁSTER UNIVERSITARIO EN NUTRICIÓN Y METABOLISMO
CURSO 2014/15
ASIGNATURA: ALERGIA ALIMENTARIA

DATOS DE LA ASIGNATURA

Denominación: ALERGIA ALIMENTARIA
Código: 15798
Plan de estudios: MÁSTER UNIVERSITARIO EN NUTRICIÓN Y METABOLISMO **Curso:** 1
Créditos ECTS: 4 **Horas de trabajo presencial:** 40
Porcentaje de presencialidad: 40% **Horas de trabajo no presencial:** 60
Plataforma virtual:

DATOS DEL PROFESORADO

Profesorado responsable de la asignatura

Nombre: BARASONA VILLAREJO, MARIA JOSÉ
Departamento: MEDICINA (MEDICINA, DERMATOLOGÍA Y OTORRINOLARINGOLOGÍA)
Área: MEDICINA
Ubicación del despacho: HURS. Consultas Externas, 2ª Planta
e-Mail: mjbarasona@uco.es **Teléfono:** 957011209

Nombre: MORENO AGUILAR, MARIA CARMEN FATIMA
Departamento: MEDICINA (MEDICINA, DERMATOLOGÍA Y OTORRINOLARINGOLOGÍA)
Área: MEDICINA
Ubicación del despacho: HURS. Consultas Externas, 2ª Planta
e-Mail: cfmoreno@uco.es **Teléfono:** 957011209

Nombre: SERRANO DELGADO, MARÍA DEL PILAR
Departamento: MEDICINA (MEDICINA, DERMATOLOGÍA Y OTORRINOLARINGOLOGÍA)
Área: MEDICINA
Ubicación del despacho: HURS. Consultas Externas, 2ª Planta
e-Mail: mpserrano@uco.es **Teléfono:** 957011209

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

REQUISITOS Y RECOMENDACIONES

Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

Ninguno

Recomendaciones

Ninguna especificada

OBJETIVOS

El objetivo fundamental es introducir a los alumnos en los principales mecanismos implicados en las

distintas Reacciones Adversas que pueden provocar los diferentes alimentos y saber diferenciar cuales son de tipo alérgicas,

mediadas por IgE, cuales son los protocolos para su estudio y las medidas terapeuticas que deben aconsejarse

por el especialista en caso de reacción.

Se pretende además que el alumno pueda elegir este campo como linea de investigación en el futuro.

COMPETENCIAS

CB1	Conocimiento de las bases biológicas de la nutrición y el metabolismo en relación con la salud humana.
CB2	Capacidad para identificar problemas relacionados con la nutrición inadecuada y para tomar decisiones orientadas a la salud.
CB3	Que los y las estudiantes hayan demostrado una comprensión sistemática para el estudio de problemas de salud relacionados con la nutrición y el dominio de las habilidades y métodos de investigación relacionados con dicho campo.
CE13	Capacidad para identificar los aspectos claves de la seguridad alimentaria, el modo de garantizarla, al igual que la calidad alimentaria en la restauración colectiva hospitalaria, su normativa legal, los peligros asociados a la preparación de alimentos y las herramientas para gestionar su seguridad y calidad.
CE14	Capacidad para establecer la importancia de la nutrición en la regulación de la innata y adaptativa, y la consecuencia de una alimentación inadecuada sobre la respuesta inmune.
CE9	Capacidad para sospechar e identificar las fundamentales reacciones adversas a los alimentos, los protocolos de estudio y las medidas terapéuticas que se deben tomar.
CU1	Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio.
CU3	Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones -y los conocimientos y razones últimas que las sustentan- a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades.
CU4	Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser un gran medida autodirigido o autónomo.

CONTENIDOS

1. Contenidos teóricos

1.Reacciones Adversas a los alimentos. Concepto y tipos. Composición de los alimentos. Los alimentos como

fuente de antígenos.

2.-Hipersensibilidad a alimentos. Factores epidemiológicos. Inmunofisiopatología. Patogénesis y manifestaciones

clínicas.

3.- Principales antígenos alimentarios. Estudio especial de su reactividad cruzada.

4.- Procedimientos diagnósticos en alergia alimentaria. Los test de provocación con alimentos enmascarados en el

diagnóstico de las reacciones adversas con alimentos.

5.- Hortalizas, legumbres, cereales y frutas: Historia natural y reacciones adversas de las diferentes especies.

6.- Peces, moluscos, crustaceos y el parásito anisakis: Historia natural y reacciones adversas de las diferentes especies.

7.- Mamíferos, lácteos, aves y huevo: Historia natural y reacciones adversas de las diferentes especies.

8.- Frutos secos e infusiones: Historia natural y reacciones adversas de las diferentes especias.

9.- Aditivos, Especias y varios: Historia natural y reacciones adversas a los difrentes tipos.

10.- Inducción de tolerancia en la alergia a alimentos.

11.- Alergia a profilinas y LTP.

12.- La alergia alimentaria en la edad pediátrica.

13.- Esofagitis eosinofílica.

14.- Reactividad cruzada pólenes-alimentos vegetales.

2. Contenidos prácticos

No hay.

METODOLOGÍA

Aclaraciones

Este curso se desarrollará a través de actividades teóricas, prácticas y de evaluación. Se utilizarán como herramientas para tal fin:

a.- Unidades didácticas para el estudio individual de los alumnos, que se utilizarán como base para la preparación de la evaluación final de la asignatura.

b.- La participación en las actividades prácticas se realizará en la Unidad de Alimentos y Dermatopatías alérgicas

del Servicio de Alergia del Hospital Universitario Reina Sofía.

c.- Lecturas críticas dirigidas mediante el empleo de artículos científicos relacionados con la asignatura.

d.- Tutorías grupales y de orientación individual tanto presenciales como a través de la página web.

e.-Actividades virtuales a través de la web (consultas individuales por e-mail, circulación de los trabajos

preparatorios de la evaluación y de los comentarios críticos individuales por e-mail).

Actividades presenciales

Actividad	Total
Actividades de evaluación	*4*
Análisis de documentos	*10*
Comentarios de texto	*4*
Debates	*2*
Estudio de casos	*2*
Exposición grupal	*10*
Prácticas clínicas	*2*
Seminario	*4*
Tutorías	*2*
Total horas:	40

Actividades no presenciales

Actividad	Total
Análisis	*10*
Búsqueda de información	*15*
Consultas bibliográficas	*10*
Ejercicios	*10*
Estudio	*15*
Total horas:	60

MATERIAL DE TRABAJO PARA EL ALUMNADO

Casos y supuestos prácticos
Dossier de documentación
Manual de la asignatura

EVALUACIÓN

Instrumentos	Porcentaje
Casos y supuestos prácticos	10%
Comentarios de texto	20%
Examen tipo test	10%
Exposiciones	30%
Listas de control	10%
Pruebas de respuesta corta	10%
Trabajos y proyectos	10%

Periodo de validez de las calificaciones parciales: *Hasta final de curso*

Aclaraciones:

Cada alumno deberá hacer una revisión durante el desarrollo del curso de los nuevos conocimientos aparecidos sobre alergia a alimentos en los 5 últimos años en revistas de Alergia mediante búsqueda bibliográfica, elaboración de una presentación en Power Point sobre un tema elegido para su presentación oral y discusión con

el resto del grupo y profesores.

1) Tras la exposición (de 20 min) se abrirá un debate de 10 min entre todos los alumnos matriculados y los profesores de la disciplina presentes.

2) A continuación hará una exposiciñon de una una lectura crítica de 2 articulos del tema seleccionado durante 20 min. Seguidos de 10 min de discusión.

3) Para la calificación final, se obtendrá el aprobado con el 80% de la asistencia y participación en las sesiones que se

hagan.

4) Para la nota final, se valorará:

- Interés y actualización de la búsqueda bibliográfica en relación al tema.

- Aportación crítica a la lectura de la misma.

- Forma de presentación.

- Interés del debate que suscite.

BIBLIOGRAFÍA

1. Bibliografía básica:

Manual de la asignatura - *Alergia 2ª Edición. Stephen T. Holgate. Edicciones Harcourt.*

Tratado de Alergología. 1ª Edición. 2007. (A. Peláez, I Dávila).

Aclaraciones:

Presentaciones teóricas en Power Point, así como el Documento: "Reacciones Adversas a Alimentos", una guía

de los diferentes grupos de alimentos que se han implicado como causantes de Reacciones Alérgicas. Editado por

el Instituto UCB-Farma.

Así mismo le recomendamos un texto general de Alergia como Manual Básico de la Asignatura.

2. Bibliografía complementaria:
Ninguna.