

Año académico	2018-19
Asignatura	11713 - Alergias, Infecciones, Contaminantes e Intoxicaciones Alimentarias
Grupo	Grupo 1

Identificación de la asignatura

Asignatura / Grupo	11713 - Alergias, Infecciones, Contaminantes e Intoxicaciones Alimentarias / 1
Titulación	Máster Universitario en Nutrición y Alimentación Humana
Créditos	6
Período de impartición	Anual
Idioma de impartición	Castellano

Profesores

Horario de atención a los alumnos

Profesor/a	Hora de inicio	Hora de fin	Día	Fecha inicial	Fecha final	Despacho / Edificio
Silvia Tejada Gavela silvia.tejada@uib.es						Hay que concertar cita previa con el/la profesor/a para hacer una tutoría

Contextualización

La materia “Alergias, infecciones, contaminantes e intoxicaciones alimentarias” forma parte del Master de Nutrición Humana y Calidad de los Alimentos, centrado en las necesidades nutricionales y metabólicas de la persona a lo largo de su ciclo vital.

A través de la materia Alergias, infecciones, contaminantes e intoxicaciones alimentarias se introducirá al alumno en las características, propiedades, aportaciones e incompatibilidades de los alimentos en relación a la respuesta inmunitaria, así como también en su contribución sobre la salud y en sus recomendaciones de uso. El cuidado de la salud no sólo consiste en un eficaz tratamiento de sus enfermedades, sino que incluye la prevención de las mismas, en cuya base radica la alimentación, ya que una nutrición adecuada es eficaz para aumentar la calidad y años de vida.

La asignatura, que se impartirá de forma virtual, consta de 6 créditos ECTS y se estructura en cuatro temas. Cada tema trata de un aspecto particular de las bases fisiológicas y nutricionales ante la respuesta inmune del ser humano basándose en la alimentación. Cada tema consta de una introducción, seguida de una bibliografía recomendada, útil para poder responder a las cuestiones que se plantean en cada uno de ellos.

Requisitos

Guía docente

Recomendables

No existen requisitos previos para cursar esta materia, aunque a nivel de actitudes son esenciales el interés del alumnado. También es recomendable tener conocimientos básicos de la lengua inglesa que permitan, al menos, la lectura y comprensión de textos científicos (libros, artículos) relacionados con la asignatura.

Competencias

Específicas

- * Identificar los factores que influyen en la nutrición. .
- * Planificar y desarrollar programas de promoción de la salud y de prevención. .
- * Capacidad de organización y diseño de actividades en el campo de la experimentación humana. .

Genéricas

- * Capacidad de gestión, análisis, síntesis y actualización de la información. .
- * Creatividad, iniciativa, espíritu emprendedor y toma de decisiones. .
- * Capacidad de resolución de problemas en el campo de la nutrición humana. .
- * Razonamiento crítico. .
- * Aprendizaje autónomo. .
- * Comunicación oral y escrita. .
- * Conocimiento de lengua extranjera. .
- * Conocimiento de las tecnologías de la información para el manejo, procesamiento y difusión de la información. .

Básicas

- * Se pueden consultar las competencias básicas que el estudiante tiene que haber adquirido al finalizar el máster en la siguiente dirección: http://estudis.uib.cat/es/master/comp_basiques/

Contenidos

Contenidos temáticos

Tema 1. Aspectos básicos del sistema inmunitario:

Defensas inmunitarias innatas y adquiridas. Antígenos e inmunecitos. Órganos linfoides. Respuesta inmunitaria.

Tema 2. Alergias alimentarias:

Fisiopatología, aspectos clínicos y epidemiología. Intolerancias alimentarias. Prevención y tratamiento.

Tema 3. Infecciones alimentarias y contaminantes:

Tipos de contaminación. Higiene y manipulación.

Tema 4. Intoxicaciones alimentarias.

Año académico	2018-19
Asignatura	11713 - Alergias, Infecciones, Contaminantes e Intoxicaciones Alimentarias
Grupo	Grupo 1

Metodología docente

Volumen

Al inicio del semestre estará a disposición de los estudiantes el cronograma de la asignatura a través de la plataforma UIBdigital. Este cronograma incluirá al menos las fechas en las que se realizarán las pruebas de evaluación continua y las fechas de entrega de los trabajos. Asimismo, el profesor o la profesora informará a los estudiantes si el plan de trabajo de la asignatura se realizará a través del cronograma o mediante otra vía, incluida la plataforma Campus Extens.

Actividades de trabajo presencial (0,2 créditos, 5 horas)

Modalidad	Nombre	Tip. agr.	Descripción	Horas
Tutorías ECTS	Tutorías electrónicas	Grupo pequeño (P)	Se realizarán tutorías a petición del alumno para resolver dudas y comentar aspectos de interés relacionados con los contenidos de la asignatura, además de orientar a los alumnos en la realización de las actividades.	5

Al inicio del semestre estará a disposición de los estudiantes el cronograma de la asignatura a través de la plataforma UIBdigital. Este cronograma incluirá al menos las fechas en las que se realizarán las pruebas de evaluación continua y las fechas de entrega de los trabajos. Asimismo, el profesor o la profesora informará a los estudiantes si el plan de trabajo de la asignatura se realizará a través del cronograma o mediante otra vía, incluida la plataforma Aula Digital.

Actividades de trabajo no presencial (5,8 créditos, 145 horas)

Modalidad	Nombre	Descripción	Horas
Estudio y trabajo autónomo individual	Ejercicios y cuestiones	Los materiales correspondientes a cada tema se implementaran en la Web paulatinamente, acompañados de las correspondientes actividades, que el alumno deberá entregar en el plazo pertinente tras su implantación. El objetivo es evaluar la adquisición, asimilación y consolidación de los conocimientos aportados por el profesorado mediante la resolución de estas actividades.	145

Año académico	2018-19
Asignatura	11713 - Alergias, Infecciones, Contaminantes e Intoxicaciones Alimentarias
Grupo	Grupo 1

Riesgos específicos y medidas de protección

Las actividades de aprendizaje de esta asignatura no conllevan riesgos específicos para la seguridad y salud de los alumnos y, por tanto, no es necesario adoptar medidas de protección especiales.

Evaluación del aprendizaje del estudiante

Los materiales correspondientes a cada tema se implementarán en la Web paulatinamente, acompañados de las correspondientes actividades, que el alumno deberá entregar en el plazo pertinente tras su implantación. El objetivo es evaluar la adquisición, asimilación y consolidación de los conocimientos aportados por el profesorado mediante la resolución de estas actividades.

Fraude en elementos de evaluación

De acuerdo con el artículo 33 del Reglamento académico, "con independencia del procedimiento disciplinario que se pueda seguir contra el estudiante infractor, la realización demostradamente fraudulenta de alguno de los elementos de evaluación incluidos en guías docentes de las asignaturas comportará, a criterio del profesor, una minusvaloración en su calificación que puede suponer la calificación de «suspense 0» en la evaluación anual de la asignatura".

Ejercicios y cuestiones

Modalidad	Estudio y trabajo autónomo individual
Técnica	Otros procedimientos (no recuperable)
Descripción	Los materiales correspondientes a cada tema se implementarán en la Web paulatinamente, acompañados de las correspondientes actividades, que el alumno deberá entregar en el plazo pertinente tras su implantación. El objetivo es evaluar la adquisición, asimilación y consolidación de los conocimientos aportados por el profesorado mediante la resolución de estas actividades.
Criterios de evaluación	CRITERIOS DE EVALUACIÓN: Respuesta a preguntas test, cortas o de desarrollo, dependiendo del tema. Se valorará: -La claridad y orden en la presentación de las actividades. -La capacidad de recoger información en las actividades de carácter más práctico. -Capacidad de síntesis, exactitud de respuesta y capacidad para relacionar contenidos. -Adecuación de las respuestas a las preguntas planteadas. -Respuesta a las preguntas de tipo test, con preguntas de verdadero/falso, y de respuesta múltiple. Los alumnos deberán entregar el cuestionario/actividad obligatorio de cada tema que proponen los profesores. Estos cuestionarios serán evaluados individualmente y, para superarlos, deberá obtenerse una nota mínima de 5.0 para cada uno de ellos. La nota final será la media aritmética del conjunto de calificaciones individuales obtenidas para cada tema.

Porcentaje de la calificación final: 100% con calificación mínima 5

Recursos, bibliografía y documentación complementaria



Año académico	2018-19
Asignatura	11713 - Alergias, Infecciones, Contaminantes e Intoxicaciones Alimentarias
Grupo	Grupo 1

Los recursos bibliográficos para el aprendizaje consistirán en los materiales seleccionados por el profesorado con los contenidos básicos del programa e información adicional y complementaria obtenida de otras fuentes (enlaces a otras páginas web, artículos especializados).

Bibliografía básica

GIL A. Tratado de Nutrición. Tomo IV: Nutrición clínica. Editorial Médica Panamericana. Madrid, 2010
ROITT I. Inmunología. Fundamentos. Editorial Médica Panamericana. Buenos Aires, 1998.
SALAS-SALVADÓ J. et al. Nutrición y dietética clínica. MASSON, Barcelona, 2000.
PORTH CM. Fisiopatología. Salud-enfermedad: un enfoque conceptual. Editorial Médica Panamericana. Madrid, 2007.
SHILS ME et al. Nutrición en salud y enfermedad, Vol. II. Editorial McGraw-Hill Interamericana. Méjico D.F, 2002.

Bibliografía complementaria

PAWANKAR R et al. World Allergy Organization (WAO) White Book on Allergy. Wisconsin, United States of America, 2011.

Otros recursos

www.isciii.es Instituto de Salud Carlos III. Ministerio de Sanidad y Consumo. Servicio de Vigilancia Epidemiológica del Centro Nacional de Epidemiología.
<http://www.aesan.msc.es/> Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición.
<http://www.aetox.com> Asociación Española de Toxicología.
<http://www.cdc.gov/foodsafety/cme.htm> Centers for Disease Control and Prevention.
<http://www.fda.gov/> Food and Drug Administration (FDA).

