

Año académico	2019-20
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 y en concreto del módulo 8 "Control de la calidad de los alimentos en la industria turística". La asignatura se centra 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

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

- * CE1 - Adquirir conocimientos avanzados sobre pautas alimentarias saludables en individuos y colectividades
- * CE2 - Conocer los avances más recientes en programas nutricionales y hábitos alimentarios de promoción de la salud y de prevención de la enfermedad
- * CE6 - Adquirir conocimientos avanzados que permitan la formación actualizada de personal en materia de nutrición y alimentación humana

Genéricas

- * CG4 - Capacidad avanzada de resolución de problemas en el campo de la nutrición humana.
- * CG1 - Adquisición de capacidad avanzada en gestión, análisis, síntesis y actualización de la información.
- * CG2 - Capacidad avanzada en creatividad, iniciativa, espíritu emprendedor y toma de decisiones.
- * CG5 - Conocimiento avanzado de las tecnologías de la información para el manejo, procesamiento y difusión de la información y su aplicación sobre la nutrición humana.

Transversales

- * CT2 - Capacidad de aplicar el pensamiento crítico, lógico y creativo a su trabajo
- * CT3 - Comunicación oral y escrita.
- * CT4 - Conocimiento de lenguas extranjeras que faciliten la adquisición de información y comunicación.

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.

Metodología docente

El proyecto Aula Digital, enfocado a la enseñanza flexible y a distancia, favorece la autonomía y el trabajo personal del alumno. Así, mediante la plataforma de teleeducación Moodle el alumno podrá comunicarse en línea y a distancia con el profesor, obtener material docente de diverso tipo y propuestas de ejercicios y actividades para realizar de forma autónoma.

La asignatura consta de 6 créditos ECTS, es decir, 150 horas de dedicación del alumno, que se distribuirán de la siguiente manera:

- *Lectura, comprensión y aprendizaje de los materiales didácticos disponibles en cada tema con los contenidos básicos del programa e información complementaria.
- *Búsqueda y asimilación de información complementaria.
- *Resolución de actividades (cortas y/o de desarrollo).
- *Exámenes virtuales.
- *Tutorías electrónicas

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 (1,6 créditos, 40 horas)

Modalidad	Nombre	Tip. agr.	Descripción	Horas
Clases teóricas	Clases mediante materiales de formación y consulta a través de la herramienta Moodle	Grupo grande (G)	Lectura y comprensión de los materiales de formación disponibles en cada tema con los contenidos básicos del programa y de información complementaria. Los materiales correspondientes a cada tema del programa se implementarán en el Aula Digital paulatinamente.	20
Tutorías ECTS	Tutorías electrónicas	Grupo pequeño (P)	Sesiones on line para orientar a los alumnos en la realización de las actividades, resolver dudas, y comentar aspectos de interés relacionados con los contenidos de la asignatura.	10
Evaluación	Exámenes virtuales	Grupo grande (G)	Evaluación de la adquisición, asimilación y consolidación de los conocimientos derivados del estudio de los materiales aportados por el profesorado y de la resolución de ejercicios y cuestiones relacionadas con los contenidos incluidos en el programa mediante la resolución de cuestionarios on line.	10

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 (4,4 créditos, 110 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. Búsqueda y asimilación de información complementaria a la aportada por el profesorado de la asignatura.	100
Estudio y trabajo autónomo en grupo	Foros	Sesiones on line para resolver dudas y comentar aspectos de interés relacionados con los contenidos de la asignatura.	10

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 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.

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 demostrablemente 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".

Exámenes virtuales

Modalidad	Evaluación
Técnica	Pruebas objetivas (no recuperable)
Descripción	Evaluación de la adquisición, asimilación y consolidación de los conocimientos derivados del estudio de los materiales aportados por el profesorado y de la resolución de ejercicios y cuestiones relacionadas con los contenidos incluidos en el programa mediante la resolución de cuestionarios on line.
Criterios de evaluación	Cuestionarios de evaluación continua mediante pruebas objetivas on-line. Los cuestionarios no entregados en el plazo previsto serán calificados con un cero.

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

Recursos, bibliografía y documentación complementaria

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 Humana en el Estado de Salud. Editorial Médica Panamericana. Madrid, 2017. ISBN: 9788491101932.
- * ROITT I. Inmunología. Fundamentos. Editorial Médica Panamericana. Buenos Aires, 2014. ISBN: 9786077743934.
- * SALAS-SALVADÓ J., Bonada i Sanjaume, Trallero Casañas, Saló i Solà & Burgos Peláez. Nutrición y dietética clínica. Elsevier, 4ª Edición. 2019. ISBN: 9788491133032.
- * MATTSON-PORTH, C. Fisiopatología. Salud-enfermedad: un enfoque conceptual. Editorial Médica Panamericana. Madrid, 2006. ISBN: 9788479039325.
- 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).