



## PRESENTACIÓN

**Breve descripción:** La asignatura de alergia alimentaria e intolerancias digestivas pretende que el alumno conozca el fundamento inmunológico y fisiopatológico de la alergia alimentaria, su expresión clínica, conozca las principales intolerancias digestivas y discrimine las diferencias fundamentales entre alergia alimentaria e intolerancia desde una visión crítica sobre las corrientes de estilo de vida actual. Asimismo, capacita al alumno para elaborar planes dietéticos equilibrados y completos, adaptados a pacientes con alergias y/o intolerancias.

- **Titulación:** Grado en Nutrición Humana y Dietética y Doble Grado en Farmacia y Nutrición Humana y Dietética
- **ECTS:** 3
- **Curso, semestre:** 4º Nutrición/6º Farmacia+Nutrición. 1º Semestre.
- **Módulo y Materia:** Módulo IV: Ciencias de la Nutrición, la Dietética y la Salud. Materia: Inmunología
- **Carácter:** Obligatorio
- **Profesorado:** María José Goikoetxea (responsable Médico especialista en Alergología). Marina Sabaté Brescó (Doctora en Biología). Arantza Ruiz de las Heras. (Dietista Nutricionista). Paola Quan López (Médico especialista en Alergología). Susana de la Riva Onandia (Médico especialista en Aparato digestivo).
- **Idioma:** Castellano
- **Aula, horario:** Aula 2 (edif. Ciencias) mayoritariamente. Consultar [GCalendar](#). Las clases comienzan el 16 de octubre.

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE (Competencias)

### BÁSICAS Y GENERALES

**CG13** - Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.

**CG14** - 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.

**CG15** - Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.

**CB2** - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.

**CB3** - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.



## ESPECÍFICAS

**CE32** - Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición.

**CE47** - Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista- nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.

## PROGRAMA

Día	Hora		Tema	Profesor
16/10/2025	15:00	aula 2	Inmunología básica general	Marina Sabaté
20/10/2025	12:00		Seminario refuerzo Inmunología (SOLO para Nutrición)	Marina Sabaté
22/10/2025	09:00		Inmunología básica aplicada a la Alergología	Marina Sabaté
22/10/2025	10:00		Tipos de reacciones adversas con alimentos.	Marina Sabaté
23/10/2025	15:00	aula 2	Malabsorción azúcares, trastornos funcionales y enfermedad celíaca	Susana de la Riva
28/10/2025	15:00	aula 2	Clínica y tratamiento de la alergia alimentaria	Paola Quan



Universidad  
de Navarra

28/10/2025	16:00	aula 2	Clínica y tratamiento de la alergia alimentaria	Paola Quan
30/10/2025	15:00	aula 2	Seminario celiacía	Arantza Ruiz de las Heras
04/11/2025	15:00	aula 2	Seminario trastornos funcionales digestivos	Arantza Ruiz de las Heras
04/11/2025	16:00	aula 2	Seminario trastornos funcionales digestivos	Arantza Ruiz de las Heras
06/11/2025	15:00	aula 2	Alérgenos alimentarios: tipos de alérgenos alimentarios. Alergia molecular. Síndromes clínicos de monosensibilizaciones. Reactividad cruzada	Marina Sabaté
11/11/2025	15:00	aula 2	Alergia a huevo y leche. Alergia alimentaria infantil. Prevención primaria de la alergia alimentaria.	María José Goikoetxea
11/11/2025	16:00	aula 2	Seminario alergia a huevo	Arantza Ruiz de las Heras



13/11/2025	15:00	aula 2	Diagnóstico de alergia a alimentos, intolerancia azúcares celiacía, técnicas no validadas de intolerancia alimentaria, histaminosis	Marina Sabaté
18/11/2025	15:00	aula 2	Seminario alergia a leche	Arantza Ruiz de las Heras
18/11/2025	16:00	aula 2	Seminario alergia a leche	Arantza Ruiz de las Heras
19/11/2025	10:00		Alergia a alimentos de origen vegetal (frutas, verduras, cereales, frutos secos, legumbres). con alergia a polen.	María José Goikoetxea Asociación
19/11/2025	17:00		seminario LTP	Arantza Ruiz de las Heras
20/11/2025	15:00	aula 2	Alergia a alimentos de origen animal: pescado, mariscos, Alérgenos y umbrales	María José Goikoetxea
25/11/2025	15:00	3B04	Seminario diagnóstico de intolerancia y alergia alimentaria (grupo 1-6)	María José Goikoetxea/Paola Quan/Sergio Sánchez/José Bodero/Alfonso Calvo/Mery Rengifo/Arantza Ruiz de la Heras



25/11/2025	16:00	3B04	Seminario diagnostico de intolerancia y alergia alimentaria (grupo 7-12)	María José Goikoetxea/Paola Quan/Sergio Sánchez/José Bodero/Alfonso Calvo/Mery Rengifo/Arantza Ruiz de la Heras
------------	-------	------	---	--

## ACTIVIDADES FORMATIVAS

### CLASES TEORICAS: 11h.

Se impartirán los temas principales de la asignatura mediante clases teóricas. Se espera de los alumnos una asistencia activa a las clases, así como la lectura o visualización previa del material que se les haya facilitado, en caso de que se proponga estudio previo a través de la herramienta ADI.

### SEMINARIOS: 9h

Los seminarios tendrán un carácter eminentemente práctico y es necesaria la participación de los alumnos. El seminario de repaso de inmunología (25 de octubre) es de asistencia especialmente recomendada para los alumnos que no han impartido previamente la asignatura de Inmunología. En esta clase se enviará una encuesta a través de Socrative para TODOS los alumnos sobre inmunología que se deberá entregar antes de las 23:00 del día 28 de octubre y su nota supone el 5% de la nota final

En el resto de seminarios se realizarán preguntas mediante Socrative para autoevaluación, durante la clase. NO SE VALORARÁN los test recibidos después de la clase. La nota obtenida en estos seminarios supone el 5% de la nota final.

- Se realizará también un trabajo en grupo con el objetivo de aprender a identificar el tipo de síntomas en relación con alergia o intolerancia a alimentos así como su gravedad y umbral potencial. Se comenzará a realizar el trabajo desde el día 11 de noviembre y se finalizará su trabajo en el último seminario (25 de noviembre), momento en el que será entregado. La nota obtenida en este trabajo supone el 10% de la nota final.

## EVALUACIÓN

### CONVOCATORIA ORDINARIA

La asignatura se evaluará mediante el examen final de tipo test el que supondrá el 80% de la evaluación final y 20% de la nota final en base al trabajo realizado durante las clases:

- Socrative de repaso de inmunología 0,5/2 puntos
- Socrative/trabajos en seminarios 0,5/2 puntos



# Universidad de Navarra

- Trabajo en grupo con el objetivo de aprender a identificar el tipo de síntomas en relación con alergia o intolerancia a alimentos así como su gravedad. 1/2 puntos

Todos los alumnos deben aprobar el examen final para aprobar la asignatura (obtener al menos 5/10 en el examen tipo test), independientemente de la nota obtenida en las actividades complementarias.

Los alumnos que sólo se presenta al examen final, sin trabajo durante las clases, necesitarían un 6,25/10 para aprobar la asignatura

## **CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA**

Se realizará una convocatoria extraordinaria siguiendo la normativa y convocatorias de la Universidad. La nota de los seminarios y trabajos se guardará hasta la segunda convocatoria. En caso de haber obtenido ningún punto en seminarios y/o trabajo, se podrá realizar un trabajo que se convendrá con el profesor responsable, DOS MESES antes del examen de junio.

## **HORARIOS DE ATENCIÓN**

La profesora responsable de la asignatura atenderá la solicitud de atención en el correo electrónico [mjgoiko@unav.es](mailto:mjgoiko@unav.es)

## **BIBLIOGRAFÍA**

Se adjuntan enlaces con bibliografía:

- <https://www.fbbva.es/microsite/alergiasfbbva/alergia-a-los-alimentos/index.html>