Universidad de Navarra

Alergia Alimentaria e intolerancias Digestivas (Gr. Nutrición)

Guía docente 2026-27

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

Inmunología básica general Marina Sabaté

Seminario refuerzo Inmunología (SOLO para Nutrición) Marina Sabaté

Inmunología básica aplicada a la Alergología Marina Sabaté

Tipos de reacciones adversas con alimentos. Marina Sabaté

Malabsorción azúcares, trastornos funcionales y enfermedad celíaca Susana de la Riva

Clínica y tratamiento de la alergia alimentaria Paola Quan

Seminario celiaquía Arantza Ruiz de las Heras

Seminario trastornos funcionales digestivos Arantza Ruiz de las Heras

Alérgenos alimentarios: tipos de alérgenos alimentarios. Alergia molecular. Síndromes clínicos de monosensibilizaciones. Reactividad cruzada Marina Sabaté

Alergia a huevo y leche. Alergia alimentaria infantil. Prevención primaria de la alergia alimentaria. María José Goikoetxea

Seminario alergia a huevo Arantza Ruiz de las Heras

Diagnóstico de alergia a alimentos, intolerancia azúcares celiaquía, técnicas no validadas de intolerancia alimentaria, histaminosis Marina Sabaté

Seminario alergia a leche Arantza Ruiz de las Heras

Alergia a alimentos de origen vegetal (frutas, verduras, cereales, frutos secos, legumbres). Asociación con alergia a polen. María José Goikoetxea

Seminario LTP Arantza Ruiz de las Heras

Alergia a alimentos de origen animal: pescado, marisco, carnes, parásitos (anisakis). Alérgenos y umbrales María José Goikoetxea

Seminario diagnostico de intolerancia y alergia alimentaria Arantza Ruiz de la Heras/María José Goikoetxea/Paola Quan/Sergio Sánchez/José Bodero/Edurne Cerrada

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 (21 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 sobe

inmunología que se deberá entregar antes de las 23:00 del día 30 de octubre y su nota supone el 2.5% 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 2.5% 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 (26 de noviembre), momento en el que será entregado. La nota obtenida en este trabajo supone el 5% de la nota final.

EVALUACIÓN

CONVOCATORIA ORDINARIA

La asignatura se evaluará mediante el examen final de tipo test el que supondrá el 90% de la evaluación final y 10% de la nota final en base al trabajo realizado durante las clases:

- Socrative de repaso de inmunología 0,25/1 punto
- Socrative/trabajos en seminarios 0,25/1 punto
- 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. 0,5/1 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 en el examen final 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, TRES MESES antes del examen de junio.

ALUMNOS CON NECESIDADES ESPECIALES: los estudiantes con necesidades educativas especiales deberán ponerse previamente en contacto con la Coordinación de Estudios de la (facultad/escuela) para obtener la autorización correspondiente a las adaptaciones (por ejemplo, disponer de más tiempo en los exámenes). Dicha autorización deberá ser enviada por el alumno al profesor. Se recomienda realizar esta gestión al comienzo del cuatrimestre.

ATENCIÓN: Se recuerda que cualquier intento de fraude, copia, plagio u otro comportamiento irregular supone una infracción grave tal y como está contemplado en el título IV "Normas de disciplina académica de los estudiantes" dentro del Sistema de normas sobre la convivencia en la Universidad de Navarra

En casos justificados de tener que realizar exámenes fuera de las fechas oficiales, el tipo y estructura del examen pueden variar.

Universidad de Navarra

HORARIOS DE ATENCIÓN

La profesora responsable de la asignatura atenderá la solicitud de atención en el correo electrónico mjgoiko@unav.es

BIBLIOGRAFÍA

Se adjuntan enlaces con bibliografía:

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