



Curso Académico 2024-25

ALERGIA E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

Ficha Docente

ASIGNATURA

Nombre de asignatura (Código GeA): ALERGIA E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS (607268)

Créditos: 3

Créditos presenciales: 3,00

Créditos no presenciales:

Semestre: 2

PLAN/ES DONDE SE IMPARTE

Titulación: MASTER EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA APLICADA
Plan: MÁSTER UNIVERSITARIO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA APLICADA
Curso: 1 **Ciclo:** 2
Carácter: OPTATIVA
Duración/es: Segundo cuatrimestre (actas en Jun. y Jul.)
Idioma/s en que se imparte: Español
Módulo/Materia: /

PROFESOR COORDINADOR

Nombre	Departamento	Centro	Correo electrónico	Teléfono
FERNANDEZ RIVAS, MARIA MONTSERRAT	Medicina	Facultad de Medicina	mariamfe@ucm.es	91 704 40 00

PROFESORADO

Nombre	Departamento	Centro	Correo electrónico	Teléfono
FERNANDEZ RIVAS, MARIA MONTSERRAT	Medicina	Facultad de Medicina	mariamfe@ucm.es	91 704 40 00
ANGELINA QUERENCIAS, ALBA	Bioquímica y Biología Molecular	Facultad de Ciencias Químicas	albaange@ucm.es	---
ROBLEDO ECHARREN, TERESA	Servicio Alergia	Hospital Clínico San Carlos de Madrid	teresa.robledo@salud.madrid.org	---
MARCO MARTÍN, GUADALUPE	Servicio Alergia	Hospital Clínico San Carlos de Madrid	guadalupe.marco@salud.madrid.org	---

SINOPSIS

BREVE DESCRIPTOR:

Las reacciones adversas a los alimentos mediadas por mecanismos inmunológicos (alergia) o no inmunológicos (intolerancias) son una patología prevalente en los países desarrollados. En esta asignatura se estudiará su fisiopatología, alérgenos implicados, clínica, metodología diagnóstica y opciones terapéuticas y de prevención.

REQUISITOS:

Grado en carreras de Ciencias de la Salud, Biología, Biotecnología e Ingeniería Alimentaria.

OBJETIVOS:

1. Comprender las diferencias entre alergias e intolerancias a los alimentos
2. Saber qué es un alérgeno alimentario
3. Comprender las pruebas diagnósticas en alergias e intolerancias a los alimentos
4. Comprender las bases del tratamiento de los pacientes alérgicos e intolerantes a alimentos
5. Comprender y saber evaluar el impacto de la alergia a los alimentos en la calidad de vida de los afectados
6. Comprender el impacto de la alergia a los alimentos en el ámbito de la seguridad alimentaria
7. Identificar alérgenos de declaración obligatoria en los etiquetados de alimentos

COMPETENCIAS:

Generales:

CG1 - Ser capaz de comprender la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en el estudio y el manejo de las enfermedades en el marco de la Nutrición Clínica Aplicada.

CG2 - Saber aplicar en los individuos y en las poblaciones, los avances científicos en la nutrición y la dieta humanas, así como conocer las responsabilidades legales de las actividades profesionales en el campo de la Nutrición Humana y la dietética aplicada.

CG3 - Ser capaz de gestionar los recursos físicos, financieros y humanos, disponible para mejorar la dieta en poblaciones sanas y enfermas, a nivel individual y colectivo.

CG4 - Ser capaz de aplicar sus conocimientos avanzados en el campo de la Nutrición Humana y Dietética aplicada respetando a otros profesionales de la salud, trabajando en equipo y teniendo como meta la motivación por la calidad y la excelencia.

CG5 - Saber comunicar adecuadamente los avances científicos relacionados con la nutrición y su aplicación dietética, utilizando correctamente las tecnologías de la información para ello.



Curso Académico 2024-25

ALERGIA E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

Ficha Docente

Transversales:

- CT1 - Incrementar la capacidad de análisis y síntesis.
- CT2 - Adquirir la capacidad de organización y planificación.
- CT3 - Incrementar la capacidad de gestión adecuada de la información.
- CT4 - Incrementar la empatía y mejorar la capacidad de trabajo en equipo.

Específicas:

- CE7.6 - Ser capaz de diferenciar entre alergias e intolerancias a los alimentos y lo qué es un alérgeno alimentario.
- CE7.7 - Saber aplicar las pruebas diagnósticas en alergias e intolerancias a los alimentos, así como asumir las bases del tratamiento de los pacientes alérgicos e intolerantes a alimentos.
- CE7.8 - Saber evaluar el impacto de la alergia a los alimentos en el ámbito de la seguridad alimentaria en la restauración colectiva, identificando los alérgenos en el etiquetado y las fichas técnicas de los productos.

Otras:

CONTENIDOS TEMÁTICOS:

- Clases magistrales: 23 horas lectivas
- Introducción
- 1.1. Conceptos : alergia e intolerancia
- 1.2. Epidemiología, historia natural
- Fisiopatología de la alergia a los alimentos
- 2.1. Mecanismos fisiológicos: barrera mucosa, manejo de macromoléculas
- 2.2. Inmunopatología
- Intolerancias a los alimentos
- 3.1. Por déficits enzimáticos y mecanismos farmacológicos
- Alérgenos de los alimentos (1)
- 4.1. Características generales de los alérgenos de alimentos
- 4.2. Sensibilizaciones primarias y secundarias

- 4.3. Alérgenos de origen animal
- Alérgenos de los alimentos (2)
- 5.1. Alérgenos de origen vegetal
- 5.2. Reactividad cruzada
- 5.3. Efectos de la tecnología alimentaria en la alergenidad de los alimentos
- 6. Manifestaciones clínicas y gravedad de la alergia a los alimentos mediada por IgE
- 6.1. Tipos de manifestaciones clínicas
- 6.2. Gravedad, Anafilaxia
- 7. Alergia a los alimentos de origen vegetal (1)
- 7.1. Síndromes de reactividad cruzada: polen-alimentos vegetales, látex frutas
- 7.2. Frutas, hortalizas
- Alergia a los alimentos de origen vegetal (2)
- Cacahuete, legumbres, frutos secos, especias, semillas, cereales
- Alergia a leche, huevo y carnes
- Alergia a pescados, mariscos y anisakis
- Enfermedades profesionales por alérgenos de alimentos
- 11.1. Rinitis y asma
- 11.2. Urticaria de contacto, dermatitis proteica de contacto
- Alergia a los alimentos no mediada por IgE
- 12.1. Enfermedades gastrointestinales eosinofílicas inducidas por alimentos
- 12.2. Enteropatías y enterocolitis (FPIES) por alimentos
- 12.3. Enfermedad Celiaca
- Metodología diagnóstica en la alergia e intolerancia a los alimentos (1)
- 13.1. Historia clínica
- 13.2. Pruebas cutáneas y pruebas in vitro
- Metodología diagnóstica en la alergia e intolerancia a los alimentos (2)
- 14.1. Dietas de eliminación
- 14.2. Pruebas de provocación
- Prevención primaria en alergia a alimentos
- Tratamiento de la alergia a los alimentos: evitación y tratamiento de rescate
- 16.1. Evitación de alérgenos
- 16.2. Tratamiento sintomático de las reacciones agudas y anafilaxia
- Inmunoterapia oral en alergia a los alimentos
- 17.1. Desensibilización y tolerancia: concepto y mecanismos
- 17.2. Seguridad y eficacia
- Otras formas de inmunoterapia específica en alergia a alimentos
- 18.1. Inmunoterapia subcutánea, sublingual y epicutánea
- Otros tratamientos en alergia a los alimentos
- 19.1. Tratamiento con anti-IgE, y otros biológicos
- 19.2. Alimentos hipoalergénicos naturales o recombinantes
- 19.3. Procesado de alimentos y alergenidad



Curso Académico 2024-25

ALERGIA E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

Ficha Docente

Tratamiento de la intolerancia a alimentos
Impacto socioeconómico de la alergia e intolerancia a los alimentos (calidad de vida y costes)
Alergia a alimentos y seguridad alimentaria
22.1. Etiquetado de los alimentos: normativa y aplicación
22.2. Etiquetado precautorio
22.3. Niveles umbrales de respuesta
23. Reacciones adversas a aditivos alimentarios

Seminarios : 8 horas lectivas

Seminario 1. Cómo diferenciar alergia de intolerancia a los alimentos (1 h): Casos clínicos para orientar el adecuado enfoque clínico

Seminario 2. Evaluación nutricional del paciente alérgico a alimentos (2 h)

Seminario 3. Alergia a los alimentos y seguridad alimentaria (2 h)

Seminario 4. Cómo evaluar el impacto de la alergia e intolerancia a los alimentos (1 h): Evaluación de calidad de vida (cuestionarios adaptados a diferentes grupos de edad), y Análisis de costes (cuestionario)

Seminario 5. Seguimiento del paciente con alergia a los alimentos (2h): Casos clínicos para evaluar el seguimiento de un paciente, los estudios a realizar, y las medidas terapéuticas a tomar

ACTIVIDADES DOCENTES:

Clases teóricas:

23 clases teóricas (23 h)

Clases prácticas:

5 seminarios (8 h)

Trabajos de campo:

Prácticas clínicas:

Prácticas: 18 h

A realizar en la Unidad de Alimentos del Servicio de Alergia del HCSC, en la que se realiza toda la actividad de diagnóstico, tratamiento y seguimiento de pacientes con alergias e intolerancias a alimentos.

En esta Unidad de Alimentos se atienden alrededor de 10 pacientes diariamente, se trabaja de 8 a 15h. La actividad es llevada a cabo por un Médico Alergólogo y dos enfermeras. Aproximadamente el 50% del tiempo hay además un MIR de Alergología en formación trabajando en la Unidad.

Se puede asumir la formación de los alumnos en grupos de 2 (máximo) que deberán acudir 3 días de 8 a 14 h.

Aspectos formativos prácticos:

1. Pruebas cutáneas con extractos de alimentos y alimentos naturales
2. Pruebas de provocación con alimentos:
 - Equipamiento
 - Monitorización de la seguridad del paciente: basal, durante y después de la prueba (eventuales reacciones tardías)
 - Normas de buena práctica clínica
 - Consentimiento informado
 - Tipos de provocaciones: abiertas, simple y doble ciego, controladas o no con placebo
 - Enmascaramiento de alimentos
 - Dosis e intervalos
 - Cuando considerar una prueba positiva: síntomas subjetivos, objetivos
 - Tratamiento de las reacciones observadas
3. Desensibilización e inmunoterapia con alimentos
 - Indicaciones
 - Equipamiento
 - Monitorización de la seguridad del paciente: basal, durante y después de las dosis (eventuales reacciones tardías)
 - Normas de buena práctica clínica
 - Consentimiento informado
 - Dosis e intervalos
 - Tratamiento de las reacciones observadas
 - Reajustes de pautas
 - Premedicación

Laboratorios:

Exposiciones:

Presentación escrita y exposición de un trabajo en grupo (2 alumnos) sobre un tema de la asignatura.

Presentaciones:



Curso Académico 2024-25

ALERGIA E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

Ficha Docente

Otras actividades:

TOTAL:

Clases magistrales: 23 horas lectivas
Seminarios: 8 horas lectivas
Prácticas: 18 horas
Estudio y preparación de trabajo: 26 horas
TOTAL: 75 horas (3 ECTS)

EVALUACIÓN

- Para aprobar la asignatura se exigirá al menos una asistencia del (aproximadamente) 70% de las clases teóricas y seminarios (22 de las 31 horas) y del 66% de las prácticas (12 de 18 horas).
- Examen tipo test para evaluar contenidos teóricos. Se requerirá 70% de las preguntas correctas para aprobar. Máximo: 6 puntos.
- Trabajo – máximo 4 puntos. Se evaluará la presentación escrita (máximo 2 puntos) y la defensa oral (máximo 2 puntos).
- Alumnos con alta asistencia a clases teóricas y seminarios y a prácticas del 90 al 100%: + 0.25 puntos (aplicable solo si se ha aprobado la asignatura con el examen y trabajo).

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

Alergia a alimentos (capítulos 10 a 21, pags 939-1164) en Tratado de Alergología, Tomo III. Davila IJ, Jáuregui Presa I, Olaguibel Rivera JM, Zubeldia Ortuño JM eds. Sociedad Española de Alergología e Inmunología Clínica (SEAIC). 2015, Madrid, Ergon.
Molecular Allergology. User's guide. Matricardi PM, Kleine-Tebbe J, Hoffman HJ, Valenta R, Ollert M, eds. EAACI- European Academy of Allergy and Clinical Immunology. 2016, Viena, John Wiley & Sons Ltd.

OTRA INFORMACIÓN RELEVANTE:

Profesores:

Prof. Dra. Montserrat Fernández Rivas (responsable) - Servicio de Alergia, Hospital Clínico San Carlos, Profesora asociada Medicina UCM
Dra. M^a Carmen Diéguez Pastor, Servicio de Alergia, Hospital Universitario 12 de Octubre.
Dra. Belén de la Hoz Caballer, Servicio de Alergia, Hospital Universitario Ramón y Cajal.
Dra. Eloína González Mancebo, Servicio de Alergia, Hospital Universitario de Fuenlabrada
Dra. Pilar Matía Martín, Servicio de Endocrinología y Nutrición, Hospital Clínico San Carlos, Profesora asociada Medicina UCM
Prof. Dr. Oscar Palomares Gracia, Prof. Investigador Asociado Dpto Bioquímica y Biología Molecular, UCM
Dra. Teresa Robledo Echarren, Servicio de Alergia, Hospital Clínico San Carlos