

GRAU EN NUTRICIÓ HUMANA I DIETÈTICA

39412 - ALÈRGIES ALIMENTÀRIES I INTOLERÀNCIES DIGESTIVES

Informació general

- Curs acadèmic 2026/27
- Departament: Salut
- Tipus d'assignatura: Optativa
- Curs: Quart
- Trimestre: Primer
- Nombre de crèdits: 6
- Professorat:
 - Ngone Fall Agirrezabal [<nfall@tecnocampus.cat>](mailto:nfall@tecnocampus.cat)
 - Alicia Costa Izurdiaga [<acostaz@tecnocampus.cat>](mailto:acostaz@tecnocampus.cat)
 - Mònica Piquer Gibert [<mpiqueri@tecnocampus.cat>](mailto:mpiqueri@tecnocampus.cat)
 - Olga Domínguez Sánchez [<odominguez@tecnocampus.cat>](mailto:odominguez@tecnocampus.cat)

Llengües de docència

- Castellà

Les classes presencials orals s'impartiran en català o castellà, en funció del docent. Hi ha documents amb llengua castellana i anglesa, així com materials audiovisuals amb castellà i anglès.

Presentació de l'assignatura

L'assignatura Al·lèrgies i intoleràncies alimentàries corresponent a la Matèria 6 ofereix una aproximació clínica, rigorosa i aplicada a la comprensió, el diagnòstic i l'abordatge nutricional de les reaccions adverses als aliments.

Al llarg del curs s'aborda la integració dels coneixements de fisiopatologia, immunologia i nutrició clínica, posant el focus en la diferenciació entre al·lèrgies i intoleràncies alimentàries, així com en els mecanismes implicats en la resposta immunitària i digestiva davant els aliments.

L'assignatura aprofundeix en el coneixement dels principals al·lèrgens i intoleràncies alimentàries, el seu diagnòstic clínic i dietètic, i el disseny d'estratègies nutricionals d'exclusió, reintroducció i adaptació dietètica, així com en la interpretació d'etiquetatge alimentari i la gestió de la seguretat alimentària en diferents contextos.

Es treballen aspectes clau com la millora de la qualitat de vida del pacient, la seguretat alimentària, la prevenció de reaccions adverses i l'adequació nutricional, amb una visió professional aplicada a l'àmbit clínic, comunitari i de restauració col·lectiva, considerant les necessitats específiques segons l'etapa vital.

Finalment, l'assignatura incorpora una introducció a la intervenció educativa i a la comunicació amb pacients i equips sanitaris, orientada a transmetre informació de manera clara, rigorosa i responsable, així com a la gestió de situacions de risc com l'anafilaxi.

L'aula (física o virtual) és un espai segur, lliure d'actituds masclistes, racistes, homòfobes, trànsfobes i discriminatòries, ja sigui cap a l'alumnat o cap al professorat. Confiam que entre totes i tots puguem crear un espai segur on ens puguem equivocar i aprendre sense haver de patir prejudicis d'altres.

Competències/Resultats d'aprenentatge

Específica

- RAE6- Explicarà les bases i fonaments de l'alimentació i la nutrició humana elaborant planificacions dietètiques.
- RAE7- Adquirirà habilitats de treball en equip com a unitat, en la qual s'estructuren de forma uni o multidisciplinar i interdisciplinar els professionals

de dietètica i nutrició, mostrant habilitats de comunicació per a treballar de forma col·laborativa i obtenir resultats compartits.

- RAE27- Avaluarà l'estat nutricional de subjectes i/o grups, tant sans com malalts, planificant-ne l'estratègia nutricional corresponent.
- RAE28- Identificarà els coneixements fisiopatològics de les malalties relacionades amb la nutrició, els problemes dieteticonutricionals del pacient, així com els factors de risc i les pràctiques inadequades en l'àmbit de la nutrició clínica/nutrició esportiva.
- RAE29- Elaborarà la història dietètica de les persones sanes i malaltes, utilitzant la terminologia emprada en ciències de la salut i interpretant les dades clíniques, bioquímiques i farmacològiques en la valoració nutricional de la persona malalta i en el seu tractament dieteticonutricional.
- RAE30- Dissenyarà dietes terapèutiques per a subjectes i/o grups, que seran implementades i avaluades.
- RAE40- Realitzarà valoracions nutricionals identificant les necessitats de la població i els determinants de salut nutricional, especialment en l'àmbit de la nutrició clínica/ en l'àmbit esportiu.

No definides

Continguts

Mòdul 1. Intoleràncies alimentàries

Tema 1. Fonaments i conceptes bàsics

Tema 2. Intoleràncies alimentàries

Tema 3. Pràctiques i casos clínics

Mòdul 2. Al·lèrgies alimentàries

Tema 4. Fonaments i conceptes bàsics

Tema 5. Bases fisiopatològiques .

Tema 6. Al·lèrgens alimentaris

6.1 Al·lèrgies alimentàries

6.2 Al·lèrgies alimentàries: casos especials

6.3 Tractament i prevenció de l'al·lèrgia alimentària

6.4 Immunoteràpia a aliments

Seminaris

Seminari 1, 2, 3, 4 i 5

Objectius de Desenvolupament Sostenible

- 05 - Igualtat de gènere
- 02 - Fam zero
- 03 - Salut i benestar
- 04 - Educació de qualitat

Activitats i Sistema d'avaluació

El sistema d'avaluació de les competències i els resultats d'aprenentatge d'aquesta assignatura contempla diferents activitats d'avaluació de la Matèria 6 - Nutrició clínica:

Avaluació de la modalitat presencial

Codi	Sistema d'avaluació	Ponderació mínima	Ponderació màxima
------	---------------------	-------------------	-------------------

EP1	Examen presencial parcial i final de l'assignatura. Qüestionaris de veritable o fals, dopció múltiple, aparellament delements, respostes curtes o de desenvolupament.	20%	40%
EP3	Presentació de la memòria escrita, parcial i/o final, de treballs individuals o grupals, avaluant l'adequació al tema proposat, metodologia, resultats, bibliografia i conclusions.	15%	60%
EP4	Activitats plantejades dins l'aula avaluant la participació, el debat i l'assistència. Rúbrica/es avaluadora/es específica/es	10%	30%
EP5	Activitats de simulació, assistència i rúbrica/es avaluadora/es específica/es	5%	20%

Avaluació de la modalitat virtual

Codi	Sistema d'avaluació	Ponderació mínima	Ponderació màxima
EV1	Examen a través del e-Campus, parcial y/o final. Cuestionarios de verdadero o falso, de opción múltiple, emparejamiento de elementos, respuestas cortas o de desarrollo.	5%	15%
EV2	Uso adecuado del campus virtual y las TIC aplicadas a su materia (asistencia a clases síncronas, visualización de material audiovisual, participación en foros de debate, resolución de cuestionarios on-line). Participación en las actividades y/o debates planteados en el e-Campus	10%	25%
EV3	Informes escritos de trabajos o ejercicios prácticos (individual o en grupo) por parte de los estudiantes que se plantearan como tarea dentro de la plataforma E-campus	10%	30%
EV6	Cuestionarios que dispone el E-campus para la autoevaluación y la evaluación docente con preguntas cuantitativas y cualitativas, en los que se expresan de manera explícita los criterios con los que se evaluará	10%	30%

S'utilitza un sistema de qualificació quantitativa (de 0 a 10) i qualitativa (suspens, aprovat, notable, excel·lent, matrícula d'honor) segons RD 1125/2003. Perquè la nota de l'examen faci mitjana amb la resta de notes obtingudes durant el transcurs de l'assignatura serà necessari obtenir una nota igual o superior a 5 punts sobre un total de 10 punts. Segons normativa UPF, l'alumnat que té opció a realitzar la recuperació de l'assignatura és aquell que hagi obtingut una qualificació de "suspens". En cas de no superar l'assignatura, l'única part susceptible de recuperació és l'examen, amb un examen extraordinari (recuperació) dins del mateix curs acadèmic. El sistema d'avaluació i el període de recuperació es detalla en el Pla d'Aprenentatge disponible a l'aula virtual a l'inici de l'assignatura. Qualsevol forma de frau acadèmic serà sancionada d'acord amb la normativa d'avaluació del centre. En cas que es detectin indicis de frau, inclòs l'ús indegut d'eines d'intel·ligència artificial generativa, el professorat de l'assignatura podrà convocar l'estudiantat a una entrevista individual amb l'objectiu de verificar-ne l'autoria. L'ús de la intel·ligència artificial (IA) en aquesta assignatura es troba regulat al Pla d'Aprenentatge. Cal consultar-lo per conèixer les condicions específiques d'ús

Bibliografia i Recursos

- Gómez Senent S. Permeabilidad intestinal. 1a ed. Barcelona: Editorial Médica Panamericana; 2022. ISBN 978-84-9110-848-1.
- González Caballero M. Alergias e intolerancias alimentarias. 2ª ed. Alcalá la Real: Formación Alcalá; 2017.
- Metcalfe DD, Sampson HA, Simon RA, et al. Alergias alimentarias: reacciones adversas a alimentos y aditivos alimentarios. 5ª ed. Barcelona: Elsevier España.