

Abordaje nutricional en Intolerancias y alergias alimentarias

| | | |
|---|---|--|
| Número total de créditos ECTS | 6 | |
| Tipología | Obligatoria | |
| Organización temporal | Curso 4; Semestre 7 | |
| Modalidad | Presencial y Virtual | |
| Idioma | Castellano | |
| Contenidos | <ul style="list-style-type: none"> Etiología de las intolerancias y alergias alimentarias. Manifestaciones clínicas de las intolerancias y alergias alimentarias. Diagnóstico de intolerancias y alergias alimentarias. Tratamiento nutricional de intolerancias y alergias alimentarias. Identificación de alérgenos alimentarios y respuestas inmunes. Estrategias de educación nutricional y adaptación dietética. | |
| Resultados de aprendizaje TÍTULO | Conocimientos y contenidos | CC32 Conocer los diferentes tipos de patologías, incluyendo su fisiopatología, diagnóstico y manifestaciones clínicas, así como los enfoques nutricionales adecuados para el manejo de dietas personalizadas. / Know the different types of pathologies, including their pathophysiology, diagnosis, and clinical manifestations, as well as appropriate nutritional approaches for managing personalized diets. |
| | Habilidades y destrezas | HD12 Fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica. / Base the scientific principles that support the dietitian-nutritionist's intervention, subordinating their professional performance to scientific evidence. ORDEN CIN 730/2009 |
| | Competencias | CP22 Planificar el tratamiento dietético-nutricional a las intolerancias o alergias alimentarias identificadas, garantizando una nutrición equilibrada y segura para las personas afectadas. / Plan dietary-nutritional treatment for identified food intolerances or allergies, ensuring balanced and safe nutrition for affected individuals. CP25 Crear planes de alimentación personalizados que manejen síntomas relacionados con la nutrición, mejorando así la calidad de vida. / Create personalized eating plans that manage nutrition-related symptoms, thus improving quality of life. |
| Resultados de aprendizaje ASIGNATURA | | |
| <ul style="list-style-type: none"> Diferenciar entre intolerancias y alergias alimentarias y sus manifestaciones clínicas. Aplicar métodos de diagnóstico para identificar estas condiciones. Diseñar dietas que eviten los alérgenos y garanticen una ingesta nutricional adecuada. Implementar estrategias de educación nutricional para mejorar la calidad de vida de los pacientes. | | |

| | Actividades formativas | | Horas totales | |
|-----------------------------|--|--|---------------|---------------|
| | | | | |
| Modalidad Presencial | Clases Expositivas | | 26 | |
| | Seminarios | | 2 | |
| | Clases prácticas | | 0 | |
| | Prácticas de laboratorio | | 30 | |
| | Tutorías | | 12 | |
| | Trabajo autónomo | | 76 | |
| | Prueba de evaluación final | | 4 | |
| | Total | | 150 | |
| | Sistemas de evaluación | | MÍNIMO | MÁXIMO |
| | Evaluación Final: prueba o examen presencial | | 50 | 50 |
| | Resolución de problemas | | 10 | 30 |
| | Estudio de casos - Proyectos | | 10 | 30 |
| | Otras actividades de evaluación continua | | 0 | 10 |
| | Total | | 70 | 120 |

| Modalidad Virtual | Actividades formativas | | Horas totales | |
|--|---------------------------------------|------------|---------------|--|
| | Clases Expositivas Síncronas | | 6 | |
| | Seminarios síncronos | | 2 | |
| | Clases prácticas Síncronas | | 5 | |
| | Prácticas de Laboratorio presenciales | | 12 | |
| | Prácticas de Laboratorio virtuales | | 0 | |
| | Actividades Dirigidas Asíncronas | | 30 | |
| | Tutorías | | 12 | |
| | Trabajo autónomo | | 78 | |
| | Examen y Seguimiento | | 5 | |
| Total | | 150 | | |
| Sistemas de evaluación | | MÍNIMO | MÁXIMO | |
| Evaluación Final: prueba o examen | | 50 | 50 | |
| Resolución de problemas | | 10 | 30 | |
| Estudio de casos - Proyectos | | 10 | 30 | |
| Otras actividades de evaluación continua | | 0 | 10 | |
| Total | | 70 | 120 | |