

Programación semanal

En la programación semanal te presentamos un **reparto del trabajo de la asignatura** a lo largo de las semanas del cuatrimestre.

	CONTENIDO TEÓRICO	ACTIVIDADES (6 puntos)
Semana 1	<p>Tema 1. Reacciones adversas a los alimentos: conceptos generales</p> <p>1.1. ¿Cómo estudiar este tema?</p> <p>1.2. Definición y clasificación de las reacciones adversas a los alimentos</p> <p>1.3. Conceptos básicos</p>	<p>Foro de debate: ¿Por qué hay un aumento en la prevalencia de las alergias alimentarias en los países desarrollados en la actualidad? (0,5 puntos)</p>
Semana 2	<p>Tema 1. Reacciones adversas a los alimentos: conceptos generales (continuación)</p> <p>1.4. Reacciones tóxicas</p> <p>1.5. Reacciones no tóxicas: alergias e intolerancias</p> <p>1.6. Referencias bibliográficas</p>	<p>Test Tema 1 (0,09 puntos)</p>
Semana 3	<p>Tema 2. Alergia a los alimentos: manifestaciones clínicas, tratamiento y prevención</p> <p>2.1. ¿Cómo estudiar este tema?</p> <p>2.2. Alérgenos alimentarios</p> <p>2.3. Epidemiología de la alergia alimentaria</p> <p>2.4. Fundamentos fisiopatológicos</p> <p>2.5. Manifestaciones clínicas</p>	<p>Trabajo/Lectura: Análisis bibliográfico sobre la prevención de las alergias alimentarias (1,5 puntos)</p>
Semana 4	<p>Tema 2. Interacción entre genes y nutrientes (continuación)</p> <p>2.6. Diagnóstico</p> <p>2.7. Tratamiento</p> <p>2.8. Prevención</p> <p>2.9. ¿Existe desnutrición en pacientes con alergias a los alimentos?</p> <p>2.10. Referencias bibliográficas</p>	<p>Talleres virtuales (2 puntos)</p> <p>Test Tema 2 (0,08 puntos)</p>
Semana 5	<p>Tema 3. Principales alergias en los diferentes grupos de alimentos</p> <p>3.1. ¿Cómo estudiar este tema?</p> <p>3.2. Principales alergias en el grupo de los cereales</p> <p>3.3. Principales alergias en el grupo de las frutas</p> <p>3.4. Principales alergias a verduras y hortalizas</p>	
Semana 6	<p>Tema 3. Principales alergias en los diferentes grupos de alimentos (continuación)</p> <p>3.5. Principales alergias en el grupo de la leche y sus derivados</p> <p>3.6. Principales alergias a carnes y derivados</p> <p>3.7. Principales alergias a pescados y mariscos</p> <p>3.8. Principales alergias a las legumbres</p>	

	CONTENIDO TEÓRICO	ACTIVIDADES (6 puntos)
Semana 7	Tema 3. Principales alergias en los diferentes grupos de alimentos (continuación) 3.9. Alergia al huevo 3.10. Principales alergias a los frutos secos 3.11. Principales alergias en el grupo de los aceites y las grasas 3.12. Otras alergias alimentarias 3.13. Referencias bibliográficas	Test Tema 3 (0,09 puntos)
Semana 8	Tema 4. Intolerancia a los alimentos: manifestaciones clínicas, tratamiento y prevención 4.1. ¿Cómo estudiar este tema? 4.2. Intolerancias alimentarias y síntomas 4.3. Tipos 4.4. Diagnóstico 4.5. Tratamiento 4.6. Referencias bibliográficas	Test Tema 4 (0,08 puntos)
Semana 9	Tema 5. Principales intolerancias alimentarias 5.1. ¿Cómo estudiar este tema? 5.2. Intolerancia a la lactosa 5.3. Intolerancia a la proteína de la leche de vaca (IPLV) 5.4. Intolerancia a la fructosa o malabsorción de la fructosa	
Semana 10	Tema 5. Principales intolerancias alimentarias (continuación) 5.5. Intolerancia a la sacarosa 5.6. Intolerancia a la histamina 5.7. Intolerancias a los aditivos alimentarios 5.8. Referencias bibliográficas	Test Tema 5 (0,08 puntos)
Semana 11	Tema 6. Enfermedad celíaca y sensibilidad al gluten no celíaca 6.1. ¿Cómo estudiar este tema? 6.2. La enfermedad celíaca 6.3. El gluten 6.4. Etiología de la enfermedad celíaca	Trabajo: Calidad de vida de los pacientes celíacos (1,5 puntos)
Semana 12	Tema 6. Enfermedad celíaca y sensibilidad al gluten no celíaca (continuación) 6.5. Epidemiología de la enfermedad celíaca 6.6. Manifestaciones clínicas de la enfermedad celíaca 6.7. Enfermedades asociadas a la celiaquía 6.8. Complicaciones de la enfermedad celíaca	
Semana 13	Tema 6. Enfermedad celíaca y sensibilidad al gluten no celíaca (continuación) 6.9. Diagnóstico de la enfermedad celíaca 6.10. Tratamiento de la enfermedad celíaca 6.11. Prevención de la enfermedad celíaca 6.12. Alergia al trigo, sensibilidad al gluten no celíaca y celiaquía 6.13. Referencias bibliográficas	Test Tema 6 (0,08 puntos)
Semana 14	Semana de repaso	

	CONTENIDO TEÓRICO	ACTIVIDADES (6 puntos)
Semana 15	Semana de exámenes (sedes fuera de Madrid)	
Semana 16	Semana de exámenes (sedes en Madrid)	

NOTA

Los alumnos elegirán la semana en la que examinarse.

Esta **Programación semanal** puede ser modificada si el profesor lo considera oportuno para el enriquecimiento de la asignatura.