



Universidad Veracruzana
Dirección General de Desarrollo Académico e Innovación Educativa
Dirección de Innovación Educativa / Departamento de Desarrollo Curricular
Programa de experiencia educativa
Área de Formación de Elección Libre

I. Área Académica

Todas las áreas académicas

2. Programa Educativo

Todos los programas educativos

3. Entidad(es) Académica(s)	4. Región(es)
Instituto de Ciencias Básicas.	<ul style="list-style-type: none">Xalapa

5. Código	6. Nombre de la Experiencia Educativa
ICBS80007	Alergias alimentarias

7. Área de Formación del Modelo Educativo Institucional	8. Carácter
Área de Formación de Elección Libre	N/A

9. Agrupación curricular distintiva
<ul style="list-style-type: none">Salud y bienestar

10. Valores

Horas Teóricas	Horas Prácticas	Horas Otras	Total, de horas	Créditos	Equivalencia (s)
3	0	No Aplica	45	6	No Aplica

11. Modalidad y ambiente de aprendizaje	12. Espacio	13. Relación disciplinaria	14. Oportunidades de evaluación
<ul style="list-style-type: none">Curso.Presencial	Múltiples	<ul style="list-style-type: none">Multidisciplinaria	Ordinario

15. EE prerequisito(s)
No Aplica

Máximo	Mínimo
25	5

17. Justificación

Actualmente las Alergias Alimentarias son el 4º problema de Salud Pública de acuerdo a los datos de la Organización Mundial de la Salud (OMS), la prevalencia es alrededor del 6-8% de niños y 2-4% de adultos. Aun cuando el 90% de las Alergias Alimentarias son ocasionadas por la leche, huevo, pescado, mariscos, nueces, cacahuate, trigo y soya. La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (European Food Safety Authority, EFSA) reconoce 14 alimentos (pescado, crustáceos, moluscos, gluten, huevos, lácteos, cacahuates, soja, apio, frutas con cáscara, mostaza, granos de sésamo y dióxido de azufre-sulfitos y altramujes) como alergenos. Sin embargo, se han logrado identificar más de 160 alimentos que pueden provocar una reacción alérgica. Es por ello que la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) las considera un problema de seguridad alimentaria. La introducción en la dieta de alimentos genéticamente modificados significa un riesgo para las personas con alergias alimentarias debido a la introducción de nuevas proteínas. Ante esta situación la Comisión del Codex Alimentario regula las medidas recomendadas relacionadas con la producción, etiquetado de alimentos de origen biotecnológico para su comercialización. En virtud que la alergia alimentaria está aumentando su prevalencia clínica y de ahí la importancia de su estudio. El conocimiento que adquieran los estudiantes durante este curso, les permitirá reconocer las principales manifestaciones de una reacción alérgica a los alimentos y por lo tanto serán capaces de tomar las medidas necesarias y preventivas, así como modificar su alimentación y estilo de vida.

18. Unidad de competencia (UC)

El/la estudiante entiende que son los alergenos alimentarios por medio del conocimiento y análisis de la información documental y digital sobre los principales alergenos, las diferentes reacciones de hipersensibilidad, y respuesta inmune, así como el diagnóstico y tratamiento, además de las medidas preventivas en caso de padecer esta enfermedad, en un ambiente amigable con colaboración ética y compromiso, teniendo como finalidad influir en la toma de decisiones responsables, honestas y con compromiso en sus hábitos alimenticios y su estilo de vida.

19. Saberes:

Heurísticos	Teóricos	Axiológicos
<ul style="list-style-type: none">Búsqueda y análisis de la información de diversas fuentes en español e inglés (libros, revistas e internet)Lectura de sondeoLectura de compresiónLectura analítica, organización y revisión de la informaciónElaboración de mapas conceptualesElaboración de diagramasElaboración de resúmenesElaboración de presentación oral y escrita de forma individual y grupalEvalúa las decisiones en su alimentaciónPropone cambios en su	<ul style="list-style-type: none">Generalidades de las alergias alimentarias, incidencia, prevalencia y principales causasConceptos de Alergia, hipersensibilidad, intolerancia y reacción adversa a los alimentosClasificación de los alergenos, principales fuentes, nomenclaturaPrincipales técnicas de diagnóstico de una reacción alérgicaRespuesta inmune frente a alergenosBases genéticas de la alergia	<ul style="list-style-type: none">Apertura para la interacción e intercambio de la informaciónAutocríticaAutonomíaAutorreflexión con los contenidos teóricosCompromisoDisciplinaColaboración en cada una de las actividades a realizarRespecto con sus compañerosHonestidad y tolerancia con sus compañeros

estilo de vida		
----------------	--	--

20. Estrategias generales para el abordaje de los saberes y la generación de experiencia

Señale las actividades necesarias, puede indicar más de una.	(X) Actividad presencial	() Actividad virtual/ ()En línea
De aprendizaje	Realización de lecturas recomendadas Revisión y discusión de artículos relacionados con el tema Aprendizaje colaborativo Aprendizaje basado en problemas Estudio y dialogo de casos clínicos Presentación oral y escrita individual y grupal	
De enseñanza	Exposición de temas Exposición de casos clínico Panel de discusión Organización de grupos colaborativos	

21. Apoyos educativos.

Materiales: libros, artículos, videos, juegos interactivos Plataformas digitales: EMINUS, ZOOM Y TEAMS

22. Evaluación integral del aprendizaje.

Evidencias de desempeño por productos	Indicadores generales de desempeño	Procedimiento de evaluación	Porcentaje
Participación activa por tema	Interés Conocimiento Compromiso Claridad Coherencia Minuciosa revisión	Técnica: Evidencia integradora Instrumento: Resumen Examen	30%
Elaboración de un artículo de divulgación científica	bibliografía Calidad de presentación escrita Puntualidad	Técnica: Evidencia integradora Instrumento: Artículo	40%

Evidencias de desempeño por demostración	Indicadores generales de desempeño	Procedimiento de evaluación	Porcentaje
--	------------------------------------	-----------------------------	------------

Exposición oral	Búsqueda de información Organización y de pertinencia contenido de Dominio del tema Innovación Claridad Argumentación Entonación y ritmo Material didáctico	Técnica: Observación directa Instrumento: Registro de observación	30%
		Porcentaje total:	100%

23. Acreditación de la EE

Para acreditar, el/la estudiante deberá cumplir con el 80% de asistencia al curso, y con al menos el 60% en las evidencias de desempeño, de acuerdo con el Estatuto de Alumnos 2008.

24. Perfil académico del docente

Licenciatura relacionada con el área de inmunología y el área de alimentos, con experiencia docente en educación superior en instituciones públicas y privadas mínimo de 2 años.
Experiencia profesional relacionada con la experiencia educativa

25. Fuentes de información

En español

- Babio, N., Casas-Agustench, P., & Salas-Salvadó, J. (2020). Alimentos ultra procesados. *Revisión crítica, limitaciones del concepto y posible uso en salud pública*. Universitat Rovira i Virgili. 5-117.
- Carrera, M. (2020). Proteómica y biología de sistemas para el estudio de la alergia alimentaria. ARBOR, Ciencia, Pensamiento y Cultura, vol. 196-795, 1-8.
- Martell, J. A. O., & Hernández, R. E. H. (2020). Diagnóstico de alergia a alimentos. *Alergia, Asma e Inmunología Pediátricas*, 29(1), 31-36.
- Neto, H. J. C. (2023). RAST, Inmunoblot, Inmunocap e ISAC en alergia alimentaria. *Revista Alergia México*, 70(4), 245-249.
- Pimentel-Hayashi, J. A., Río-Navarro, B. E. D., & Saucedo-Ramírez, O. J. (2020). Alergia alimentaria, puntos clave para la práctica clínica. *Revista alergia México*, 67(3), 245-267.
- Ramírez-Rodríguez, M. A., García-Ramírez, B., & Rodríguez-Romero, A. (2023). Capítulo 1. Propiedades moleculares de los alergenos. *Alergia, Asma e Inmunología Pediátricas*, 31(S1), 18-41.
- Silvera, Y., García, I. R., Franco, H., & Monrroy, M. (2023). Los alimentos transgénicos, más que mito, una realidad. *Revista Plus Economía*, 45-54.

En inglés

- De Martinis, M., Sirufo, M. M., Suppa, M., & Ginaldi, L. (2020). New perspectives in food allergy. *International journal of molecular sciences*, 21(4), 1474. 1-21
- Dramburg, S., Hilger, C., Santos, A. F., de Las Vecillas, L., Aalberse, R. C., Acevedo, N., ... & Hoffmann-Sommergruber, K. (2023). EAACI molecular allergology user's guide 2.0. *Pediatric Allergy and Immunology*, 34, e13854. 1-386.
- Ferreira, F., Mueller, G. A., Gilles, S., & Wills-Karp, M. (2021). Editorial: Activation of Innate Immunity by Allergens and Allergenic Sources. *Front. Allergy*, 2, 800929. 1-3.
- Guryanova, S. V., Finkina, E. I., Melnikova, D. N., Bogdanov, I. V., Bohle, B., & Ovchinnikova, T. V. (2022). How do pollen allergens sensitize? *Frontiers in Molecular Biosciences*, 9, 900533. 1-1
- Kong, W., Xie, Y., Zhong, J., & Cao, C. (2022). Ultra-processed foods and allergic symptoms among children and adults in the United States: a population-based analysis of NHANES 2005–2006. *Frontiers in Public Health*, 10, 1038141.1-10.

- Spence, C. (2023). On the manipulation, and meaning (s), of color in food: A historical perspective. *Journal of Food Science*, 88(S1), A5-A20.
 - Reyes-Pavón, D., Jiménez, M., & Salinas, E. (2020). Physiopathology of food allergies. *Revista alergia México*, 67(1), 34-53.
 - Sudharson, S., Kalic, T., Hafner, C., & Breiteneder, H. (2021). Newly defined allergens in the WHO/IUIS Allergen Nomenclature Database during 01/2019-03/2021. *Allergy*, 76(11), 3359-3373.
 - Wilson, J. M., & Platts-Mills, T. A. (2019). Red meat allergy in children and adults. *Current opinion in allergy and clinical immunology*, 19(3), 229-235.
- Complementarias
- De la Vega, W. S., & de la Vega, E. S. (2007). De la alergia clínica a la alergia molecular: concisa historia de cien años. *ARCHIVOS DE ALERGIA E INMUNOLOGÍA CLÍNICA*, 38(3), 91-106.
 - Escalona, M. M. P., & Romero, A. R. (2004). Bases inmunológicas y moleculares de la alergenidad. *Alergia, Asma e Inmunología Pediátricas*, 13(1), 5-10.
 - Pavón, Romero, Lennin., Jimenez Martinez, María C., Garcés, ALvarez, María Eugenia (2016) *Inmunología Molecular Celular y Trasnlacional*, Editorial Wolters Kluwer.
 - Peláez, Hernández, Antonio., Dávila, González, Ignacio J., (2007). *Tratado de Alergología Tomo I y II*. Editorial Ergon.

Electrónicas

- <https://youtu.be/fWMTqrvGY2U?si=IOwKn9BznYr8KPde>
- https://youtu.be/_nFimCfdGv4?si=ujWNO8MAgl8uBkPs
- <https://youtu.be/BzyuYxQpi0o?si=QuvblxawT7TKTadP>
- <https://youtu.be/CJ-Okgvg63o4?si=5YwDuVJaOVxxTXfN>
- https://youtu.be/wZVVnH0VPuw?si=_Njcs3pEVYiiPjyc
- <https://youtu.be/gLsC4wlrR2A?si=joxfYaOnbW0UeI7z>
- https://youtu.be/JROsQOvpQSM?si=_8Tyq0GcB9TCPcvu
- <https://youtu.be/GKAiIFTICm8?si=J1Ofrtl5Rq0XvmLO>
- https://youtu.be/_J_LEP9_11l?si=moBaJhmaia3lbKzP
- <https://youtu.be/OQKevrNoB0Q?si=xIF5gS06zVqsSLAa>
- <https://www.youtube.com/watch?v=ID-cvl67VOk>
- https://youtube/gTdTOW8MZhE?si=E_rmZ9pNFhodWZWp
- <https://youtu.be/Mlx-jyTaQM4?si=nussaycWjHvI7Uqw>

26. Formalización de la EE

Fecha de elaboración	Fecha de modificación	Cuerpo colegiado de aprobación
(20/08/15)	(15/08/24)	Consejo Técnico del Instituto en Instituto de Ciencias Básicas

27. Nombre de los académicos que elaboraron/modificaron

M.C. Gloria Barrera Morales, Dra. Alma Vázquez Luna, Dr. Rafael R. Díaz Sobac