
 PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DE VALPARAÍSO	<b>Sistema de Gestión de la Calidad</b> <b>Facultad de Ciencias Agronómicas y de</b> <b>los Alimentos</b>	<b>Página:</b>  <b>Versión:</b> 1
	<b>Programa de Asignatura</b>	


<b>Nombre del curso</b>	<b>Alérgenos Alimentarios</b> (Salazar, F)
<b>Descripción del curso</b>	Asignatura teórica que trata sobre los principales alérgenos presentes en los alimentos, técnicas de análisis, tecnologías para la producción de alimentos hipoalergénicos y gestión y control de alérgenos en la producción de alimentos.
<b>Objetivos</b>	Entregar al estudiante una actualización sobre los principales alérgenos alimentarios, aspectos clínicos y bioquímicos sobre la alergia e intolerancia alimentaria, técnicas de análisis, tecnologías emergentes para la reducción de alérgenos en los alimentos y gestión y control de alérgenos en la industria de alimentos.
<b>Contenidos</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Alergias e Intolerancias alimentarias.</li> <li>2. Principales alérgenos alimentarios y reactividad cruzada.</li> <li>3. Proteínas alergénicas.</li> <li>4. Fisiología de la digestión.</li> <li>5. Factores epidemiológicos, inmunofisiopatología, patogénesis y manifestaciones clínicas.</li> <li>6. Diagnóstico, ensayos clínicos y técnicas de detección de alérgenos.</li> <li>7. Tecnologías emergentes para la reducción de alérgenos en los alimentos.</li> <li>8. Gestión de alérgenos en la industria de alimentos: Medidas preventivas en la gestión de alérgenos, Control de la contaminación cruzada, Autodiagnóstico en el control de alérgenos. Actuación para la asistencia en caso de brote alérgico. Etiquetado y legislación.</li> </ol>
<b>Modalidad de evaluación</b>	<p>El curso se desarrollará sobre la base de sesiones expositivas, con apoyo de material visual y bibliográfico de manera de permitir una participación directa de los alumnos para alcanzar los objetivos planteados en cada unidad temática. Cada estudiante desarrollará y expondrá un proyecto de seminario sobre un tema de interés científico durante el desarrollo del curso mediante la entrega y presentación de un informe final.</p> <p>El curso será evaluado mediante 2 pruebas parciales escritas, presentación oral de un manuscrito ISI reciente, y la entrega y presentación de un informe de proyecto final.</p>

<b>Elaborado Por:</b> Administrador del Sistema de Gestión de Calidad <b>Fecha:</b> 16/07/2018	<b>Revisado por:</b> Director del programa de Doctorado <b>Fecha:</b> 16/07/2018	<b>Aprobado por:</b> Decano de la Facultad <b>Fecha:</b> 20/07/2018
---	---	---

 PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DE VALPARAÍSO	<b>Sistema de Gestión de la Calidad</b> <b>Facultad de Ciencias Agronómicas y de</b> <b>los Alimentos</b>	<b>Página:</b>  <b>Versión:</b> 1
	<b>Programa de Asignatura</b>	

<b>Bibliografía</b>	<b>Básica:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Brostoff J., Gamlin L., 2000. Food Allergies and Food Intolerance: The Complete Guide to Their Identification and Treatment. Inner Traditions International. Inglaterra. ISBN 892818751.</li> <li>• Lessof M.H. 1996. Alergia e Intolerancia a los Alimentos. Editorial Acribia, España. ISBN 8420008079.</li> <li>• Sally S.S., Fawzia H.R., Samia M.E. 2012. Reduction of Milk Proteins Allergenicity. Lambert Academic Publishing. Estados Unidos. ISBN 9783847370390</li> <li>• Metcalfe D.D., Sampson, H.A., Simon, R.A. 2008. Food Allergy. Adverse Reactions to Foods and Food Additives. Blackwell Publishing. Estados Unidos. ISBN 978140515129</li> </ul>
	<b>Revistas ISI recomendadas:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• International Dairy Journal</li> <li>• American Journal of Clinical Nutrition</li> <li>• Pediatrics Allergy and Immunology</li> <li>• Journal of Dairy Science</li> <li>• Journal of Allergy and Clinical Immunology</li> <li>• Allergy, Asthma &amp; Clinical Immunology</li> <li>• Journal of Allergy</li> <li>• The Scientific World Journal</li> </ul>

<b>Elaborado Por:</b> Administrador del Sistema de Gestión de Calidad <b>Fecha:</b> 16/07/2018	<b>Revisado por:</b> Director del programa de Doctorado <b>Fecha:</b> 16/07/2018	<b>Aprobado por:</b> Decano de la Facultad <b>Fecha:</b> 20/07/2018
---	---	---

 PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DE VALPARAÍSO	<b>Sistema de Gestión de la Calidad</b> <b>Facultad de Ciencias Agronómicas y de</b> <b>los Alimentos</b>	<b>Página:</b>  <b>Versión:</b> 1
	<b>Programa de Asignatura</b>	

## Control de Cambios

Versión original	Fecha de modificación	Descripción del cambio
	04.11.2021	Se amplia referencias obligatorias y se modifica la descripción del curso.

<b>Elaborado Por:</b> Administrador del Sistema de Gestión de Calidad <b>Fecha:</b> 16/07/2018	<b>Revisado por:</b> Director del programa de Doctorado <b>Fecha:</b> 16/07/2018	<b>Aprobado por:</b> Decano de la Facultad <b>Fecha:</b> 20/07/2018
---	---	---