Código: 28665
Curso: Alergias Alimentarias
Modalidad: ONLINE
Duración: 56h.

Metodología

El Curso está desarrollado con una metodología a distancia/online. Este sistema de enseñanza está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales. También permite el acceso al curso a aquellas personas que viven en zonas rurales y que tienen interés en continuar formándose.
El alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a su disponibilidad de tiempo.

Se dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado, se exigirá un mínimo de 50% del total de las respuestas acertadas. Durante todo el transcurso de la formación, dispondrá de la atención de los tutores, así como la posibilidad de realizar consultas a través de la plataforma de teleformación para cursos online. Entre el material entregado en este curso, se adjunta un documento llamado *Guía didáctica del alumno* donde aparece el horario de tutorías y demás información relevante.

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la modalidad elegida y de las horas de formación. La titulación será remitida por correo una vez corregido su examen, o puesta a su disposición en la plataforma de teleformación una vez finalizado el curso.

Profesorado, medios y titulación

Nuestro centro de formación ha sido fundado en 1996 y en la actualidad, tiene presencia a nivel nacional disponiendo de una plantilla de más de 800 docentes entre personal laboral y freelance. Todos ellos son especialistas en diferentes familias profesionales y les acreditan los numerosos cursos que han impartido para nuestro grupo empresarial. Entre nuestro staff de formadores se encuentran ingenieros, arquitectos, economistas, informáticos, publicistas, diseñadores, médicos, enfermeros, veterinarios, fisioterapeutas, psicólogos, sociólogos, periodistas, filólogos, abogados, cocineros, licenciados en administración de empresas, licenciados en actividades físicas y deportivas, jardineros, peluqueros, educadores sociales, etc.

En todos nuestros cursos, independientemente de la metodología, se ponen a disposición del alumno los medios y materiales docentes necesarios para el desarrollo del mismo.
En los cursos en modalidad e-learning, las consultas y tutorías se pueden realizar a través de teléfono, email y la propia plataforma de teleformación.

En cuanto a la titulación, mostramos a continuación, el modelo de diploma que obtendrás a la finalización del curso:

Fundación Estatal
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO

DIPLOMA
ACREDITATIVO

D./Dña. **XXXXX XXXXX XXXXX** con D.N.I. **11111111H**, ha realizado, con pleno aprovechamiento, el curso titulado **Curso Intensivo de Inglés B2**, con Código **19656** Grupo **30694**, entre los días **29/06/2023** y**30/08/2023**, con una duración total de **56** horas, en la modalidad formativa **ONLINE**

Contenidos impartidos (Ver Dorso)

Firma y sello de la entidad responsable de impartir la formación

securs@
CONSULTORÍA DE FORMACIÓN
Avda. Ramón Nieto nº 133, Bajo
36208 - VIGO
Telf.: 986912815

Fecha de expedición
31 AGO 2023

Firma del alumno

Requistos previos

No hay requisitos previos, ni formativos ni profesionales.

Salidas profesionales

Este curso está específicamente diseñado para incrementar la cualificación profesional en la familia o sector correspondiente.

Objetivos

La alergología es una especialidad médica destinada al diagnóstico y tratamiento de las enfermedades que tienen base alérgica, como son las alergias de tipo cutáneo, respiratorio, a alimentos o a fármacos entre otras. La alergia es una respuesta exagerada a sustancias conocidas como alérgenos. En la mayor parte de los casos, la respuesta ante tal alérgeno produce una serie de síntomas característicos en el individuo y que conocemos como reacción alérgica. La alergia a los alimentos es un proceso mediado por IgE frente a la proteína del alimento, que se manifiesta con una reacción causa-efecto rápida.

Contenidos

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INMUNOLOGÍA BÁSICA
Inmunología y sistema inmune
- Tipos de inmunidad
Componentes del sistema inmunitario
- Linfocitos
- Sistema del Complemento
- Fagocitos
- Citocinas
- Neutrófilo
- Eosinófilo
- Basófilos y mastocitos
- Plaquetas
- Células asesinas naturales (NK)
Anticuerpos y antígenos
- Antígenos
- Anticuerpos
Respuestas del sistema inmune
- Respuesta innata o inespecífica
- Respuesta adaptativa o específica
- Diferencias entre la respuesta inmune innata y la respuesta inmune adquirida
Desórdenes en la inmunidad humana
- Inmunodeficiencias
- Autoinmunidad
- Hipersensibilidad
Sueros y vacunas
UNIDAD DIDÁCTICA 2. ALERGOLOGÍA BÁSICA
Alergología y alergia: concepto y definiciones
Inmunoglobulinas E (IgE). Mecanismo de regulación de la síntesis de IgE
- Factores implicados en la regulación de la síntesis de las IgE
Alérgenos
- Pólenes, moho y ácaros del polvo doméstico
- Alérgenos derivados de animales
- Alérgenos alimentarios
- Fármacos como alérgenos
- Alérgenos ocupacionales
- Insectos alérgenos
Pruebas diagnósticas
- Extractos alérgenos
- Test cutáneos
- Test epicutáneos
- Pruebas de provocación
- Pruebas sanguíneas
UNIDAD DIDÁCTICA 3. LOS ALIMENTOS

Conceptos relacionados con la alimentación
Clasificación de los alimentos
- Según su función
- Según su descripción
Clasificación de nutrientes
- Nutrientes energéticos (combustible)
- Nutrientes plásticos (constructivos)
- Nutrientes reguladores (biocatalizadores)
UNIDAD DIDÁCTICA 4. INTOLERANCIA Y ALERGIA A LOS ALIMENTOS
Definiciones
Intolerancia a los alimentos
- Tipos de intolerancia a los alimentos
- Intolerancia al gluten
- Condiciones clínicas relacionadas con la intolerancia alimentaría
Alergias alimentarias
- Datos generales
- Síntomas
- Diagnóstico de la alergia a los alimentos
- Situaciones de riesgo
- Tratamiento de alergia a los alimentos
- Alimentos alergénicos
Alergia a anisakis
UNIDAD DIDÁCTICA 5. PLAN DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS. LA IMPORTANCIA DEL REGLAMENTO
Principios del control de alérgenos
Reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
- Principales novedades
- Información sobre la presencia en los alimentos de sustancias susceptibles de causar alergias e intolerancias
Nuevas normas
- Cómo facilitar la información al consumidor
Legislación aplicable al control de alérgenos
UNIDAD DIDÁCTICA 6. URGENCIAS ALERGOLÓGICAS
Anafilaxia y shock anafiláctico
- Manejo de la anafilaxia
Crisis asmática
- Tratamiento ante un ataque agudo de asma
- Complicaciones
UNIDAD DIDÁCTICA 7. SEGURIDAD ALIMENTARIA
Introducción a la seguridad alimentaria
- ¿Qué se entiende por seguridad alimentaria?
La cadena alimentaria: “del campo a la mesa”
¿Qué se entiende por trazabilidad?
- Responsabilidades
UNIDAD DIDÁCTICA 8. MEDIDAS DE PREVENCIÓN Y BUENAS PRÁCTICAS
Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos
Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos
Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos

Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria
- Componentes del etiquetado del producto envasado
- Alimentos envasados por los titulares de los establecimientos de venta al por menor
- Alimentos sin envasar
Uniformes
Profundización en los aspectos técnico-sanitarios específicos de los alimentos de alto riesgo
- Alimentos de alto riesgo
UNIDAD DIDÁCTICA 9. FÁRMACOS EN ALERGOLOGÍA. INMUNOTERAPIA
Enfoque terapéutico de la patología de alergología
- Antihistamínicos
- Corticoides sistémicos, inhalados y tópicos
- Adrenalina y sistemas de autoinyección
Inmunoterapia. Historia y concepto de la inmunoterapia
- Mecanismo de acción
- Indicaciones y contraindicaciones
- Tipos de vacunas. Vías de administración y pautas. Métodos de seguimiento
- Técnica de administración
- Reacciones a la inmunoterapia
Homeopatía
UNIDAD DIDÁCTICA 10. SISTEMA APPCC
Introducción
¿Qué es el sistema APPCC?
Principios del sistema APPCC
Razones para implantar un sistema APPCC
El sistema APPCC aplicado al control de alérgenos