



**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:



## Requisitos 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

## CONSULTORA DE FORMACIÓN

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 alimentaria

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

### CONSULTORA DE FORMACIÓN

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