CURSO

EXPERTO EN ALERGIAS ALIMENTARIAS

INSTITUTODYN
DIETÉTICA, NUTRICIÓN Y SALUD

DYN025
- DIPLOMA AUTENTIFICADO POR NOTARIO EUROPEO -



CECAP

CUM LAUDE

ESPAÑA
NOTARIO

DESTINATARIOS

Este curso está dirigido a todas aquellas personas que deseen adquirir las competencias básicas profesionales necesarias para el dominio de las alergias alimentarias, la inmunología y la intolerancia a los alimentos.

Permite conocer sobre la alimentación, los alimentos y nutrientes, los fundamentos de inmunología aplicada a las reacciones alimentarias, las reacciones adversas a los alimentos, las bases clínicas de la alergia, las intoxicaciones alimentarias y diagnóstico diferencial, la epidemiología y factores de riesgo, el marco normativo y responsabilidades, la seguridad alimentaria y trazabilidad, la gestión en restauración colectiva y eventos, el etiquetaje e información de riesgos al consumidor, la prevención y control de contaminación cruzada, entre otros conceptos relacionados. Además, al final de cada unidad didáctica el alumno encontrará ejercicios de autoevaluación para poder evaluar el nivel y los conocimientos adquiridos en cada apartado.

El alumno recibirá acceso a un curso inicial donde encontrará información sobre la metodología de aprendizaje, la titulación que recibirá, el funcionamiento del Campus Virtual, qué hacer una vez el alumno haya finalizado e información sobre Grupo Esneca Formación. Además, el alumno dispondrá de un servicio de **clases en directo, complementarias al curso**.

FICHA TÉCNICA

CARGA HORARIA
300H

MODALIDAD
ONLINE
*La modalidad incluye módulos con clases en directo.

CURSO INICIAL
ONLINE

TUTORÍAS
PERSONALIZADAS

IDIOMA
ESPAÑOL

DURACIÓN
HASTA UN AÑO
*Prorrogable

IMPORTE

VALOR ORIGINAL: ~~1520 €~~
VALOR ACTUAL: 380 €

CERTIFICACIÓN OBTENIDA

Una vez finalizados los estudios y superadas las pruebas de evaluación, el alumno recibirá un diploma que certifica el "**EXPERTO EN ALERGIAS ALIMENTARIAS**", de INSTITUTO DYN, avalada por nuestra condición de socios de la CECAP, máxima institución española en formación y de calidad.

Los diplomas, además, llevan el sello de Notario Europeo, que da fe de la validez, contenidos y autenticidad del título a nivel nacional e internacional.

**El contenido del curso se encuentra orientado hacia la adquisición de formación teórica complementaria. Este curso no conduce a la obtención de una titulación oficial.*

CONTENIDO FORMATIVO

INTOLERANCIAS Y ALERGIAS ALIMENTARIAS

INTRODUCCIÓN

MÓDULO 1. ALIMENTACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CIENCIAS DE LA ALIMENTACIÓN

1. Evolución histórica
2. Bromatología
3. Nutrición
4. Dietética y dietoterapia
5. Tecnología de los alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. GUÍAS ALIMENTARIAS

1. Rueda de los alimentos
2. Pirámide alimentaria
3. Raciones alimentarias

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 2. ALIMENTOS Y NUTRIENTES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ALIMENTOS

1. Clasificación de los alimentos
   -Lácteos
   -Farináceos
   -Verduras y hortalizas
   -Frutas
   -Carnes
   -Pescados
   -Huevos
   -Oleaginosos
   -Otros alimentos
2. Alimentos funcionales

UNIDAD DIDÁCTICA 2. NUTRIENTES

1. Macronutrientes
   -Hidratos de carbono
   -Proteínas
   -Lípidos
2. Micronutrientes
   -Vitaminas
   -Minerales

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 3. FUNDAMENTOS DE INMUNOLOGÍA APLICADA A LAS

REACCIONES ALIMENTARIAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. BASES DEL SISTEMA INMUNITARIO

1. Funciones
2. Tipos de inmunidad
   -Innata
   -Adaptativa

UNIDAD DIDÁCTICA 2. COMPONENTES CELULARES Y HUMORALES

1. Linfocitos
   -Linfocitos B
   -Linfocitos T
2. Sistema del complemento
3. Fagocitos
4. Neutrófilos, eosinófilos y basófilos
5. Mastocitos
6. Plaquetas
7. Células NK
8. Citocinas y mediadores inflamatorios

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ANTÍGENOS Y ANTICUERPOS

1. Antígenos
2. Inmunoglobulinas
   -IgE y su papel en la alergia

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MECANISMOS DE HIPERSENSIBILIDAD

1. Clasificación
2. Terminologías básicas
   -Alergia
   -Autoinmunidad
   -Inmunodeficiencia

UNIDAD DIDÁCTICA 5. INMUNIZACIÓN E INMUNOTERAPIA

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 4. REACCIONES ADVERSAS A LOS ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LAS REACCIONES ADVERSAS A LOS ALIMENTOS

1. Intolerancias
2. Alergias
3. Intoxicaciones

UNIDAD DIDÁCTICA 2. INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

1. Lactosa
2. Gluten o sensibilidad al gluten no celíaca
3. Fructosa
4. Histamina
5. FODMAP
6. Aditivos alimentarios

7. Galactosa

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ALERGIAS ALIMENTARIAS

1. Alérgenos principales
   -Cereales que contienen gluten
   -Crustáceos
   -Huevos
   -Pescado
   -Cacahuetes
   -Soja
   -Leche
   -Frutos de cáscara
   -Apio
   -Mostaza
   -Granos de sésamo
   -Dióxido de azufre y sulfitos
   -Altramuces
   -Moluscos

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 5. BASES CLÍNICAS DE LA ALERGIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTO Y DEFINICIÓN DE ALERGIA

1. Tipologías
   -Mediadas por anticuerpos IgE
   -No mediadas por anticuerpos IgE
2. Epidemiología actual

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TIPOS DE ALÉRGENOS

1. Alimentarios
2. Inhalantes
3. Fármacos
4. Ocupacionales
5. Parásitos alimentarios

UNIDAD DIDÁCTICA 3. SINTOMATOLOGÍA

1. Síntomas menos graves
   -Cutáneos
   -Digestivos
   -Respiratorios
2. Síntomas Más graves
   -Reacción anafiláctica
   -*Shock* anafiláctico

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MÉTODOS DIAGNÓSTICOS

1. Principales métodos
   -Test cutáneos
   -Pruebas sanguíneas
   -Pruebas de provocación
2. Limitaciones diagnósticas

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 6. INTOXICACIONES ALIMENTARIAS Y DIAGNÓSTICO DIFERENCIAL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTOXICACIÓN VS. ALERGIA

1. Reacción adversa a los alimentos
2. Distinciones fisiopatológicas
3. Diferencias clínicas

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TOXINAS BACTERIANAS

1. Enfermedad transmitida por alimentos (ETA)
2. Principales bacterias implicadas
3. Factores que favorecen la proliferación bacteriana
4. Medidas preventivas en cocina

UNIDAD DIDÁCTICA 3. SÍNDROME ESCOMBROIDE

1. Pescados implicados
2. Formación de histamina
3. Síntomas característicos
4. Prevención según AESAN y EFSA

UNIDAD DIDÁCTICA 4. SÍNTOMAS Y ACTUACIÓN

1. Síntomas frecuentes
2. Síntomas que requieren derivación urgente

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 7. EPIDEMIOLOGÍA Y FACTORES DE RIESGO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PREVALENCIA DE LAS ALERGIAS ALIMENTARIAS

1. Situación mundial
2. Situación en Europa

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PRINCIPALES FACTORES

1. Genéticos
2. Ambientales
3. Dietéticos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. IMPACTO SOCIOSANITARIO

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 8. MARCO NORMATIVO Y RESPONSABILIDADES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. REGLAMENTO (UE) 1169/2011

1. Finalidad y ámbito de aplicación
2. Información obligatoria

3. Declaración de alérgenos
4. Información sobre contaminación cruzada
5. Legibilidad
6. Principio de no inducción a error

UNIDAD DIDÁCTICA 2. REGLAMENTO (UE) 2021/382

1. Finalidad y ámbito de aplicación
2. Integración de la cultura de seguridad alimentaria
3. Gestión de alérgenos como peligro específico
4. Verificación y revisión del sistema

UNIDAD DIDÁCTICA 3. NORMATIVA NACIONAL

1. Competencias de AESAN
2. Normativa autonómica
3. Sistema de Alerta Rápida (RASFF)
4. Inspecciones sanitarias

UNIDAD DIDÁCTICA 4. RESPONSABILIDAD LEGAL

1. Responsabilidad del operador alimentario
2. Responsabilidad administrativa
3. Responsabilidad civil
4. Responsabilidad penal

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 9. SEGURIDAD ALIMENTARIA Y TRAZABILIDAD

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. Seguridad alimentaria vs. seguridad nutricional
2. Peligros alimentarios
3. Responsabilidad del operador alimentario

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CADENA DEL CAMPO A LA MESA

1. Riesgos asociados a cada etapa
2. Coordinación entre operadores
3. Enfoque Una Sola Salud o One Health

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TRAZABILIDAD

1. Tipos de trazabilidad
2. Responsabilidades
3. Gestión de alertas

UNIDAD DIDÁCTICA 4. DOCUMENTACIÓN

1. Registros
2. Conservación
3. Verificación
4. Protección de datos y confidencialidad

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 10. GESTIÓN EN RESTAURACIÓN COLECTIVA Y EVENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. COMEDORES ESCOLARES

1. Marco normativo y responsabilidad
2. Identificación de alumnado con alergias
3. Planificación de menús adaptados
4. Protocolos en cocina
5. Actuación ante emergencia

UNIDAD DIDÁCTICA 2. HOSPITALES Y RESIDENCIAS

1. Perfil de riesgo del usuario
2. Integración con la historia clínica
3. Sistemas de identificación
4. Control reforzado de seguridad alimentaria

UNIDAD DIDÁCTICA 3. *CATERING*

1. Menús especiales
2. Evaluación del riesgo
3. Elaboración diferenciada
4. Transporte y mantenimiento
5. Servicio en destino

UNIDAD DIDÁCTICA 4. BUFETS

1. Riesgos del autoservicio
2. Información alimentaria
3. Medidas preventivas
4. Supervisión operativa
5. Limitaciones del formato

UNIDAD DIDÁCTICA 5. EVENTOS MASIVOS

1. Planificación estratégica
2. Gestión de proveedores y subcontratas
3. Control operativo
4. Plan de contingencia

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 11. ETIQUETAJE E INFORMACIÓN DE RIESGOS AL CONSUMIDOR

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INFORMACIÓN OBLIGATORIA

1. Marco normativo aplicable
2. Declaración de alérgenos
3. Información en alimentos no envasados
4. Legibilidad y claridad
5. Responsabilidad del operador alimentario

UNIDAD DIDÁCTICA 2. INFORMACIÓN VOLUNTARIA

1. Límites legales
2. Declaraciones nutricionales y de propiedades saludables
3. Declaraciones de ausencia de alérgenos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DECLARACIONES PRECAUTORIAS DE ALÉRGENOS

1. Contaminación cruzada accidental

UNIDAD DIDÁCTICA 4. GESTIÓN DE RECLAMACIONES

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 12. PREVENCIÓN Y CONTROL DE CONTAMINACIÓN CRUZADA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PLAN DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS

1. Objetivo
2. Integración en el sistema APPCC
3. Evaluación del riesgo

UNIDAD DIDÁCTICA 2. SELECCIÓN DE PROVEEDORES

1. Homologación
2. Fichas técnicas actualizadas
3. Auditorías a proveedores

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONTAMINACIÓN CRUZADA

1. Tipologías
   -Directa
   -Indirecta
2. Control en cada etapa

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

1. Protocolos específicos para alérgenos
2. Productos químicos autorizados
3. Verificación de eficacia

UNIDAD DIDÁCTICA 5. UNIFORMIDAD Y FORMACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ALIMENTOS DE ALTO RIESGO

1. Identificación
2. Control reforzado
3. Servicio seguro al consumidor

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 13. URGENCIAS ALERGOLÓGICAS Y PRIMEROS AUXILIOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ANAFILAXIA

1. Síntomas
2. *Shock* anafiláctico

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PROTOCOLO DE ACTUACIÓN

1. Evaluación inicial
   -Seguridad del entorno
   -Valoración primaria (ABC)
2. Activación de emergencias
   -Movilidad y posición del paciente
3. Uso de adrenalina
   -Mecanismo de acción
   -Vía y lugar de administración
   -Dosis orientativas
   -Autoinyectores

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CRISIS ASMÁTICA

1. Fisiopatología
   -Broncoespasmo
   -Inflamación de la mucosa
   -Hipersección mucosa
2. Manifestaciones clínicas
3. Actuación en primeros auxilios
   -Posición
   -Medicación de rescate
   -Criterios de derivación urgente

UNIDAD DIDÁCTICA 4. RCP BÁSICA

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 14. TRATAMIENTO FARMACOLÓGICO E INMUNOTERAPIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ANTIHISTAMÍNICOS

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CORTICOIDES

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ADRENALINA

UNIDAD DIDÁCTICA 4. INMUNOTERAPIA

UNIDAD DIDÁCTICA 5. BRONCODILATADORES

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ANTAGONISTAS DE LEUCOTRIENOS

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ESTABILIZADORES DE MASTOCITOS

UNIDAD DIDÁCTICA 8. TERAPIAS BIOLÓGICAS

UNIDAD DIDÁCTICA 9. DESCONGESTIONANTES Y ANTICOLINÉRGICOS NASALES

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 15. SISTEMA APPCC Y CONTROL DE ALÉRGENOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. FUNDAMENTOS DEL APPCC

1. Origen y evolución
2. Integración de los alérgenos en el APPCC

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PRINCIPIOS

1. Análisis de peligros
2. Determinación de PCC
3. Límites críticos
4. Vigilancia
5. Acciones correctoras
6. Verificación
7. Documentación

UNIDAD DIDÁCTICA 3. IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS

1. Mapeo del proceso productivo
2. Identificación específica de alérgenos
3. Evaluación del riesgo

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO

1. Recepción de mercancías
2. Elaboración simultánea
3. Servicio

UNIDAD DIDÁCTICA 5. REGISTROS Y VERIFICACIÓN

1. Registros obligatorios
2. Trazabilidad interna
3. Validación del sistema

UNIDAD DIDÁCTICA 6. AUDITORÍAS

1. Tipologías
   -Interna
   -Externa
2. Hallazgos y no conformidades

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 16. AUDITORÍA Y MEJORA CONTINUA EN LA GESTIÓN DE ALÉRGENOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. AUDITORÍAS INTERNAS Y EXTERNAS

1. Planificación
2. Revisión
3. Observación *in situ*
4. Entrevistas al personal
5. Informe final y conclusiones

UNIDAD DIDÁCTICA 2. *CHECKLISTS* DE VERIFICACIÓN

1. Recepción y almacenamiento
2. Producción
3. Servicio
4. Información al consumidor
5. Gestión de emergencias

UNIDAD DIDÁCTICA 3. INDICADORES DE CUMPLIMIENTO

UNIDAD DIDÁCTICA 4. GESTIÓN DE INCIDENTES

1. Registro
2. Análisis
3. Medidas correctoras
4. Comunicación interna y externa

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PLAN DE MEJORA CONTINUA

1. Revisión del APPCC
2. Actualización normativa
3. Formación continua

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

SOLUCIONARIO

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA