

CURSO

EXPERTO EN ALERGIAS ALIMENTARIAS

INSTITUTODYN
DIETÉTICA, NUTRICIÓN Y SALUD

DYN025

- DIPLOMA AUTENTIFICADO POR NOTARIO EUROPEO -



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.

El alumno estudiará las principales características de la alergología básica, las urgencias alergológicas, la seguridad alimentaria e inmunoterapia, el plan de gestión de alérgenos, la importancia del reglamento, las medidas de prevención y buenas prácticas y el sistema APPCC. 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.

En ambas modalidades 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**.

FICHA TÉCNICA

CARGA HORARIA
300H 

MODALIDAD
A DISTANCIA / ONLINE 
*Ambas modalidades incluyen 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

ALERGIAS ALIMENTARIAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INMUNOLOGÍA BÁSICA

1. Inmunología y sistema inmune
 - Tipos de inmunidad
2. Componentes del sistema inmunitario
 - Linfocitos
 - Sistema del Complemento
 - Fagocitos
 - Citocinas
 - Neutrófilo
 - Eosinófilo
 - Basófilos y mastocitos
 - Plaquetas
 - Células asesinas naturales (NK)
3. Anticuerpos y antígenos
 - Antígenos
 - Anticuerpos
4. Respuestas del sistema inmune
 - Respuesta innata o inespecífica
 - Respuesta adaptativa o específica
 - Diferencias entre la respuesta inmune innata y la respuesta inmune adquirida
5. Desórdenes en la inmunidad humana
 - Inmunodeficiencias
 - Autoinmunidad
 - Hipersensibilidad
6. Sueros y vacunas

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ALERGOLOGÍA BÁSICA

1. Alergología y alergia: concepto y definiciones
2. Inmunoglobulinas E (IgE). Mecanismo de regulación de la síntesis de IgE
 - Factores implicados en la regulación de la síntesis de las IgE
3. Alérgenos
 - Pólenes, moho y ácaros del polvo doméstico
 - Alérgenos derivados de animales
 - Alérgenos alimentarios
 - Fármacos como alérgenos
 - Alérgenos ocupacionales
 - Insectos alérgenos
4. Pruebas diagnósticas
 - Extractos alérgenos
 - Test cutáneos
 - Test epicutáneos
 - Pruebas de provocación
 - Pruebas sanguíneas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LOS ALIMENTOS

1. Conceptos relacionados con la alimentación

2. Clasificación de los alimentos
 - Según su función
 - Según su descripción
3. Clasificación de nutrientes
 - Nutrientes energéticos (combustible)
 - Nutrientes plásticos (constructivos)
 - Nutrientes reguladores (biocatalizadores)

UNIDAD DIDÁCTICA 4. INTOLERANCIA Y ALERGIA A LOS ALIMENTOS

1. Definiciones
2. Intolerancia a los alimentos
 - Tipos de intolerancia a los alimentos
 - Intolerancia al gluten
 - Condiciones clínicas relacionadas con la intolerancia alimentaria
3. Alergias alimentarias
 - Datos generales
 - Síntomas
 - Diagnóstico de la alergia a los alimentos
 - Situaciones de riesgo
 - Tratamiento de alergia a los alimentos
 - Alimentos alergénicos
4. Alergia a anisakis

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PLAN DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS. LA IMPORTANCIA DEL REGLAMENTO

1. Principios del control de alérgenos
2. 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
3. Nuevas normas
 - Cómo facilitar la información al consumidor
4. Legislación aplicable al control de alérgenos

UNIDAD DIDÁCTICA 6. URGENCIAS ALERGOLÓGICAS

1. Anafilaxia y shock anafiláctico
 - Manejo de la anafilaxia
2. Crisis asmática
 - Tratamiento ante un ataque agudo de asma
 - Complicaciones

UNIDAD DIDÁCTICA 7. SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. Introducción a la seguridad alimentaria
 - ¿Qué se entiende por seguridad alimentaria?
2. La cadena alimentaria: “del campo a la mesa”
3. ¿Qué se entiende por trazabilidad?
 - Responsabilidades

UNIDAD DIDÁCTICA 8. MEDIDAS DE PREVENCIÓN Y BUENAS PRÁCTICAS

1. Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos
2. Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos
3. Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos

4. 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
5. Uniformes
6. Profundización en los aspectos técnico-sanitarios específicos de los alimentos de alto riesgo
 - Alimentos de alto riesgo

UNIDAD DIDÁCTICA 9. FÁRMACOS EN ALERGOLOGÍA. INMUNOTERAPIA

1. Enfoque terapéutico de la patología de alergología
 - Antihistamínicos
 - Corticoides sistémicos, inhalados y tópicos
 - Adrenalina y sistemas de autoinyección
2. 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
3. Homeopatía

UNIDAD DIDÁCTICA 10. SISTEMA APPCC

1. Introducción
2. ¿Qué es el sistema APPCC?
3. Principios del sistema APPCC
4. Razones para implantar un sistema APPCC
5. El sistema APPCC aplicado al control de alérgenos