



www.inesalud.com

La escuela de
formación online líder
en el sector de la salud



Curso en Alergias Alimentarias

Curso Alergias
Alimentari...

[Ver curso en la web](#)

ÍNDICE

1

Sobre
INESALUD

2

Somos
INESALUD

3

Nuestros
valores

4

Metodología
EDAN

5

Alianzas

6

Razones
por las que
elegir
INESALUD

7

Nombre
formación,
datos clave
y titulación

8

Objetivos
y salidas
laborales

9

Temario

10

Becas y
financiación

11

Formas de pago

12

Contacto

SOBRE INESALUD

SUMA CONOCIMIENTO PARA AVANZAR EN SALUD

INESALUD es dedicación, vocación y profesionalidad. Es tender la mano, inyectar ánimo y extraer malestar. O lo que es lo mismo, mejorar la vida de los demás y velar por la calidad de su existencia. Porque no concebimos un sistema que no proteja el bienestar y la salud de sus ciudadanos. Como tampoco entendemos el cuidado del plano físico sin el mental. Por eso, **INESALUD** es conocimiento, atención y compromiso. De ahí que nuestra mejor medicina siempre sea la investigación combinada con la pasión que le ponemos a nuestro trabajo día tras día.

SOMOS INESALUD

INESALUD es un centro de educación online especializado en ciencias de la salud que ofrece formación superior con contenidos de alta calidad e impartidos por docentes reconocidos y en activo.

Gracias a la metodología **EDAN** el alumnado aprende de una forma dinámica y práctica, con contenido exclusivo, actualizado y accesible en cualquier momento o lugar, garantizando la máxima flexibilidad de estudio. Además, la formación es impartida por docentes que trasladan todo su conocimiento y experiencia de forma práctica y aseguran un aprendizaje efectivo y adaptado al entorno laboral.

+ 18 años
formando a especialistas
de la salud

+ de 50.000
estudiantes formados

98%
tasa empleabilidad

NUESTROS VALORES

Compromiso

Somos responsables y estamos comprometidos con la sociedad y con su bienestar. Este deber se materializa en ofrecer una formación de calidad con el objetivo de capacitar a los mejores profesionales sanitarios, preparándolos para hacer frente a las exigencias que demanda el sector de la salud.

Calidad

Nuestra condición es ofrecer un servicio sobresaliente y garantizar la satisfacción del alumnado. Velamos por la excelencia en nuestros procesos, temarios, claustro y oferta formativa. Estamos en constante cambio para responder a las necesidades de los estudiantes y a los avances científicos.

Aplicabilidad

Nuestra misión es ofrecer un modelo de aprendizaje práctico, que desarrolle el potencial del alumnado y sea de aplicación directa en su sector. Somos dúctiles, nos ajustamos a la realidad y entendemos que nuestro objetivo es instruir y preparar a profesionales en el mundo de la salud.

Empatía

La sociedad y su bienestar nos importan. Somos humanos y sensitivos. Nos esforzamos por entender las circunstancias de las personas que nos rodean y aplicamos la escucha activa, captando, comprendiendo y aliviando.

METODOLOGÍA EDAN

La Metodología EDAN es un sistema pedagógico basado en el aprendizaje activo. Esto significa que el alumnado adquiere conocimientos de forma práctica y dinámica, interactuando con otros compañeros del ámbito de la salud y desarrollando su capacidad crítica mediante supuestos reales. Esta metodología se define por ser:

Eficaz

INESALUD ofrece una formación útil y efectiva. La metodología EDAN tiene en cuenta las circunstancias del alumnado y el tiempo del que dispone. Por eso, el profesorado muestra un fiel compromiso con el estudiante e imparte la formación de forma clara y directa, combinando sus objetivos con las necesidades del mercado laboral.

Dinámica

Un aprendizaje interactivo, en un campus dinámico y con recursos multimedia, permite al estudiante profundizar en el contenido y desarrollar su pensamiento crítico de una forma entretenida y enriquecedora. A través de la gamificación y de actividades con supuestos, el alumnado afianza conocimientos y refuerza lo aprendido.

Activa

El alumnado es el protagonista y se potencia que aprenda de forma proactiva y desenvuelta. En este sentido, se persigue que los estudiantes sean participativos y compartan su conocimiento y visión. Para cumplir con este objetivo, se favorece el collaborative learning, trabajando en equipo y compartiendo ideas y opiniones a través de foros.

Nutritiva

La formación de INESALUD se enmarca en el contexto actual de la medicina y los contenidos impartidos están actualizados según las novedades e investigaciones del sector. Los docentes, por su parte, priman una enseñanza aplicada al entorno laboral y se sirven de su experiencia para ofrecer un aprendizaje basado en casos reales.

ALIANZAS

INESALUD ofrece información en salud de la mano de un referente en el sector:



Gracias a esta asociación, el alumnado se forma con los mejores profesionales del sector, en activo y con gran experiencia como docentes y especialistas de la salud. Además, ambas entidades fomentan la investigación y la actualización de prácticas en el entorno de la salud, organizando congresos de forma continuada.



UNIVERSIDAD
NEBRIJA



Universidad Europea
Miguel de Cervantes



SAN IGNACIO
UNIVERSITY
MIAMI, FL



e-CAMPUS
UNIVERSITY

RAZONES POR LAS QUE ELEGIR INESALUD



Contenido de calidad

Diseñado cuidadosamente y actualizado día a día para adaptarse por completo a la realidad laboral del momento.



Oposiciones

Obtén puntos para la bolsa de trabajo gracias a los cursos de formación sanitaria baremables.



Claustro de renombre

Profesores que trabajan en el sector sanitario y están especializados en diferentes áreas de la medicina.



Metodología online

Apostamos por ofrecer estudios online con las herramientas más innovadoras.



Flexibilidad de estudio

Garantizando la calidad y excelencia estés donde estés y sea cual sea el momento en el que decidas estudiar.



Becas y financiación

Benefíciate de nuestro sistema de becas adaptadas a tu perfil y disfruta de nuestras facilidades de financiación.

Curso en Alergias Alimentarias

Para qué te prepara

Este curso de Especialista en Alergias Alimentarias le prepara para reconocer los diferentes tipos de alergias e intolerancias alimentarias. Interpretar correctamente las etiquetas de los alimentos que contienen alérgenos, aprender cómo debemos enfrentarnos al Reglamento Europeo 1169/2011 y conocer los riesgos y obligaciones a los que se enfrentan las empresas del sector que no cumplan con dicha normativa.

Titulación

Este curso de Especialista en Alergias Alimentarias le prepara para reconocer los diferentes tipos de alergias e intolerancias alimentarias. Interpretar correctamente las etiquetas de los alimentos que contienen alérgenos, aprender cómo debemos enfrentarnos al Reglamento Europeo 1169/2011 y conocer los riesgos y obligaciones a los que se enfrentan las empresas del sector que no cumplan con dicha normativa.



Objetivos

Este Curso Especialista en Alergias Alimentarias facilitará el alcance de los siguientes objetivos establecidos:

- Identificar las enfermedades alérgicas mediante diversas pruebas de diagnóstico.
- Definir las intolerancias y alergias alimentarias que existen.
- Conocer y aplicar adecuadamente el plan de gestión de alérgenos.
- Organizar y planificar el tratamiento más adecuado a las personas hipersensibles.
- Prevenir posibles riesgos de contaminación alimentaria con las medidas y prácticas adecuadas.

A quién va dirigido

Este Curso de Especialista en Alergias Alimentarias está dirigido a todas aquellas personas que quieran aprender y/o especializarse en el tema de Alergias Alimentarias.

Salidas laborales

Con este Curso Especialista en Alergias Alimentarias aumentarás tu formación en el ámbito de dietética y nutrición. Además podrás desarrollar tu actividad en el ámbito de la sanidad, con el fin de conocer, entre otras las principales intolerancias y alergias alimentarias que podemos encontrar, su tratamiento y prevención.

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INMUNOLOGÍA BÁSICA

1. Inmunología y sistema inmune
 1. - Tipos de inmunidad
2. Componentes del sistema inmunitario
 1. - Linfocitos
 2. - Sistema del Complemento
 3. - Fagocitos
 4. - Citocinas
 5. - Neutrófilo
 6. - Eosinófilo
 7. - Basófilos y mastocitos
 8. - Plaquetas
 9. - Células asesinas naturales (NK)
3. Anticuerpos y antígenos
 1. - Antígenos
 2. - Anticuerpos
4. Respuestas del sistema inmune
 1. - Respuesta innata o inespecífica
 2. - Respuesta adaptativa o específica
 3. - Diferencias entre la respuesta inmune innata y la respuesta inmune adquirida
5. Desórdenes en la inmunidad humana
 1. - Inmunodeficiencias
 2. - Autoinmunidad
 3. - 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
 1. - Factores implicados en la regulación de la síntesis de las IgE
3. Alérgenos
 1. - Pólenes, moho y ácaros del polvo doméstico
 2. - Alérgenos derivados de animales
 3. - Alérgenos alimentarios
 4. - Fármacos como alérgenos
 5. - Alérgenos ocupacionales
 6. - Insectos alérgenos
4. Pruebas diagnósticas
 1. - Extractos alérgenos
 2. - Test cutáneos
 3. - Test epicutáneos
 4. - Pruebas de provocación
 5. - Pruebas sanguíneas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LOS ALIMENTOS

1. Conceptos relacionados con la alimentación
2. Clasificación de los alimentos

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

UNIDAD DIDÁCTICA 4. INTOLERANCIA Y ALERGIA A LOS ALIMENTOS

1. Definiciones
2. Intolerancia a los alimentos
 1. - Tipos de intolerancia a los alimentos
 2. - Intolerancia al gluten
 3. - Condiciones clínicas relacionadas con la intolerancia alimentaria
3. Alergias alimentarias
 1. - Datos generales
 2. - Síntomas
 3. - Diagnóstico de la alergia a los alimentos
 4. - Situaciones de riesgo
 5. - Tratamiento de alergia a los alimentos
 6. - 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
 1. - Principales novedades
 2. - Información sobre la presencia en los alimentos de sustancias susceptibles de causar alergias e intolerancias
3. Nuevas normas
 1. - Cómo facilitar la información al consumidor
4. Legislación aplicable al control de alérgenos

UNIDAD DIDÁCTICA 6. URGENCIAS ALERGOLÓGICAS

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

UNIDAD DIDÁCTICA 7. SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. Introducción a la seguridad alimentaria
 1. - ¿Qué se entiende por seguridad alimentaria?
2. La cadena alimentaria: “del campo a la mesa”
3. ¿Qué se entiende por trazabilidad?
 1. - 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
 1. - Componentes del etiquetado del producto envasado
 2. - Alimentos envasados por los titulares de los establecimientos de venta al por menor
 3. - Alimentos sin envasar
5. Uniformes
6. Profundización en los aspectos técnico-sanitarios específicos de los alimentos de alto riesgo
 1. - Alimentos de alto riesgo

UNIDAD DIDÁCTICA 9. FÁRMACOS EN ALERGOLOGÍA. INMUNOTERAPIA

1. Enfoque terapéutico de la patología de alergología
 1. - Antihistamínicos
 2. - Corticoides sistémicos, inhalados y tópicos
 3. - Adrenalina y sistemas de autoinyección
2. Inmunoterapia. Historia y concepto de la inmunoterapia
 1. - Mecanismo de acción
 2. - Indicaciones y contraindicaciones
 3. - Tipos de vacunas. Vías de administración y pautas. Métodos de seguimiento
 4. - Técnica de administración
 5. - 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

BECAS Y FINANCIACIÓN

Consulta nuestro programa completo de becas en la web

25% Beca
ALUMNI

20% Beca
DESEMPLEO

15% Beca
EMPRENDE

15% Beca
RECOMIENDA

15% Beca
GRUPO

20% Beca
FAMILIA
NUMEROSA

20% Beca
DISCAPACIDAD

20% Beca
para profesionales,
sanitarios,
colegiados/as



FORMAS DE PAGO



Tarjeta de crédito



PayPal

 bizum

Bizum

 amazon pay

Amazon Pay



PayU

Matricúlate en cómodos plazos sin intereses. Fracciona tu pago con la garantía de:



innovapay

Fracciona el pago de tu curso en cómodos plazos y sin intereses.



¿Te ha parecido interesante esta formación?

Si aún tienes dudas, nuestro equipo de asesoramiento académico estará encantado de resolverlas.

Pregúntanos sobre nuestro método de formación, nuestros profesores, las becas o incluso simplemente conócenos.

Solicita información sin compromiso

Llámadme gratis

¡Matricularme ya!

¿Encuétranos aquí!

Edificio Educa Edtech

Camino de la Torrecilla N.º 30 EDIFICIO
EDUCA EDTECH, C.P. 18.200, Maracena (Granada)

Telf.: 958 050 746

Horario atención al cliente

Lunes a viernes: 9:00 a 20:00h

Sábados: 10:00 a 14:00h

"¡Síguenos para estar al tanto de todas nuestras novedades!"

