



www.inesalud.com

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



**Curso de Intolerancias y Alergias Alimentarias (Titulación Universitaria + 8  
Créditos ECTS)**

Avalado por:



Universidad Europea  
Miguel de Cervantes

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 de Intolerancias y Alergias Alimentarias (Titulación Universitaria + 8 Créditos ECTS)

### Para qué te prepara

Con este Curso en Intolerancias y Alergias Alimentarias reunirás los conocimientos y habilidades necesarias para hacer frente a la alta demanda de pacientes alérgicos o intolerantes a determinados alimentos, de forma que podrás reconocer, diagnosticar, prevenir y manejarlas. Asimismo, darás apoyo y asesoramiento a las personas afectadas y familiares que están al cuidado de éstos., lo que te permitirá trabajar de manera más efectiva.

### Titulación

Con este Curso en Intolerancias y Alergias Alimentarias reunirás los conocimientos y habilidades necesarias para hacer frente a la alta demanda de pacientes alérgicos o intolerantes a determinados alimentos, de forma que podrás reconocer, diagnosticar, prevenir y manejarlas. Asimismo, darás apoyo y asesoramiento a las personas afectadas y familiares que están al cuidado de éstos., lo que te permitirá trabajar de manera más efectiva.



## Objetivos

- Conocer los conceptos relacionados con inmunología - Identificar los principales alérgenos y sus pruebas diagnósticas - Definir las intolerancias y alergias alimentarias - Prevenir la presencia de alérgenos con buenas prácticas de manipulación de alimentos - Determinar los fármacos que intervienen en el tratamiento y definir la inmunoterapia

## A quién va dirigido

Este Curso en Intolerancias y Alergias Alimentarias va dirigido a diferentes perfiles relacionados con la industria alimentaria como cocineros, camareros o personal de empresas de catering. Para personal sanitario que desea actualizar sus conocimientos en la temática, así como para personas que tienen alguna alergias o intolerancias a alimentos.

## 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!"

