



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



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





Elige aprender en la escuela
líder en formación online

ÍNDICE

1 | Sobre Inesalud

2 | Alianza

3 | Rankings

4 | Alianzas y acreditaciones

5 | By EDUCA
EDTECH
Group

6 | Metodología

7 | Razones por las que elegir Inesalud

8 | Financiación y Becas

9 | Metodos de pago

10 | Programa Formativo

11 | Temario

12 | Contacto

SOMOS INESALUD

INESALUD es una **institución educativa online** imprescindible para profesionales sanitarios que ansían conocimiento. Ofrecemos una **plataforma donde adquirir nuevas habilidades y actualizarse sin límites de tiempo o espacio**. Nuestro enfoque más valioso está en la **cercanía entre docentes y alumnos**, creándose así, un vínculo especial que trasciende las barreras virtuales

Dedicación, vocación y profesionalidad son atributos que reflejan a la perfección nuestro persistente objetivo por dar respuesta a la dinámica del sector. Proporcionamos a nuestros estudiantes una experiencia educativa comprometida, interactiva y de apoyo para que puedan enfrentarse a los desafíos del campo de la salud y desarrollarse como profesionales competentes y empáticos.

Más de

18

años de
experiencia

Más de

300k

estudiantes
formados

Hasta un

98%

tasa
empleabilidad

Hasta un

100%

de financiación

Hasta un

50%

de los estudiantes
repite

Hasta un

25%

de estudiantes
internacionales

[Ver en la web](#)



Suma conocimiento
para avanzar en salud

ALIANZA INESALUD Y UNIVERSIDAD EUROPEA MIGUEL DE CERVANTES

La colaboración exitosa entre INESALUD y la Universidad Europea Miguel de Cervantes ha sido consolidada con éxito. En este sentido, ambas instituciones optan por una educación innovadora y singular, accesible para todos y adaptada a las necesidades individuales de cada estudiante.

Tanto INESALUD como la Universidad Cervantes Salud respaldan una enseñanza práctica y dinámica, adaptada a las demandas del actual mercado laboral, promoviendo el crecimiento personal y profesional de los estudiantes. Todo esto con el objetivo de contribuir a una transformación social liderada por expertos especializados en diversas áreas de conocimiento.

La democratización de la educación es uno de los principales objetivos de INESALUD y la Universidad Cervantes Salud, comprometiéndose a llevar la educación a todas partes del mundo, haciendo uso de las últimas innovaciones tecnológicas. Además, gracias a un equipo docente altamente cualificado y a plataformas de aprendizaje equipadas con tecnología educativa de vanguardia, se ofrece un seguimiento personalizado durante todo el proceso de formación.



[Ver en la web](#)



RANKINGS DE INESALUD

INESALUD es una marca avalada por **EDUCA EDTECH Group**, que está compuesto por un conjunto de experimentadas y reconocidas instituciones educativas de formación online.

Todas las entidades que lo forman comparten la misión de **democratizar el acceso a la educación** y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación. Gracias a ello ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional.



[Ver en la web](#)

ALIANZAS Y ACREDITACIONES



e-CAMPUS
UNIVERSITY



UNIVERSIDAD
NEBRIJA



SAN IGNACIO
UNIVERSITY
MIAMI, FL



UCAM
UNIVERSIDAD
CATÓLICA DE MURCIA



UCAV
www.ucavila.es



udima
UNIVERSIDAD A DISTANCIA
DE MADRID



Universidad Europea
Miguel de Cervantes

BY EDUCA EDTECH

INESALUD es una marca avalada por **EDUCA EDTECH Group**, que está compuesto por un conjunto de experimentadas y reconocidas instituciones educativas de formación online. Todas las entidades que lo forman comparten la misión de democratizar el acceso a la educación y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación.



ONLINE EDUCATION



Ver en la web



METODOLOGÍA LXP

La metodología EDUCA LXP permite una experiencia mejorada de aprendizaje integrando la AI en los procesos de e-learning, a través de modelos predictivos altamente personalizados, derivados del estudio de necesidades detectadas en la interacción del alumnado con sus entornos virtuales.

EDUCA LXP es fruto de la **Transferencia de Resultados de Investigación** de varios proyectos multidisciplinares de I+D+i, con participación de distintas Universidades Internacionales que apuestan por la transferencia de conocimientos, desarrollo tecnológico e investigación.



1. Flexibilidad

Aprendizaje 100% online y flexible, que permite al alumnado estudiar dónde, cuándo y cómo quiera.



2. Accesibilidad

Cercanía y comprensión. Democratizando el acceso a la educación trabajando para que todas las personas tengan la oportunidad de seguir formándose.



3. Personalización

Itinerarios formativos individualizados y adaptados a las necesidades de cada estudiante.



4. Acompañamiento / Seguimiento docente

Orientación académica por parte de un equipo docente especialista en su área de conocimiento, que aboga por la calidad educativa adaptando los procesos a las necesidades del mercado laboral.



5. Innovación

Desarrollos tecnológicos en permanente evolución impulsados por la AI mediante Learning Experience Platform.



6. Excelencia educativa

Enfoque didáctico orientado al trabajo por competencias, que favorece un aprendizaje práctico y significativo, garantizando el desarrollo profesional.



Programas
PROPIOS
UNIVERSITARIOS

RAZONES POR LAS QUE ELEGIR INESALUD



1. CONTENIDO DE CALIDAD

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



2. OPOSICIONES

Obtén puntos para la bolsa de trabajo gracias a los cursos de formación sanitaria acreditada baremables para oposiciones o concursos de la Administración Pública dependiendo de la última instancia de las bases de cada convocatoria.



3. METODOLOGÍA ONLINE

Apostando claramente por la inmediatez y la adaptabilidad requeridas en este nuevo paradigma educacional.



4. CLAUSTRO DE RENOMBRE

Profesores que trabajan en el sector sanitario.



5. FLEXIBILIDAD DE ESTUDIO

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



6. BECAS Y FINANCIACIÓN

Benefíciate de las mejores becas y de un fácil sistema de financiación.

FINANCIACIÓN Y BECAS

Financia tu cursos o máster 100 % sin intereses y disfruta de las becas disponibles.
¡Contacta con nuestro equipo experto para saber cuál se adapta más a tu perfil!

25% Beca
ALUMNI

20% Beca
DESEMPLEO

15% Beca
EMPRENDE

15% Beca
RECOMIENDA

15% Beca
GRUPO

20% Beca
FAMILIA
NUMEROSA

20% Beca
DIVERSIDAD
FUNCIONAL

20% Beca
PARA PROFESIONALES,
SANITARIOS,
COLEGIADOS/AS



Solicitar información

MÉTODOS DE PAGO

Con la Garantía de:



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



Nos adaptamos a todos los métodos de pago internacionales:



y muchos mas...



[Ver en la web](#)

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



DURACIÓN
200 horas



**MODALIDAD
ONLINE**



**ACOMPañAMIENTO
PERSONALIZADO**



CREDITOS
8 ECTS

Titulación

Título Propio de Curso de Formación Permanente en Intolerancias y Alergias Alimentarias expedido por la Universidad Europea Miguel de Cervantes acreditada con 8 Créditos Universitarios

[Ver en la web](#)



Descripción

En la actualidad, un gran porcentaje de la población sufre alteraciones adversas inmunológicas o digestivas tras el consumo de un determinado alimento, estas respuestas se categorizan como intolerancias o alergias alimentarias y su conocimiento es primordial para hacer frente a estos casos y asegurar una correcta prevención. Gracias a este Curso en Intolerancias y Alergias Alimentarias podrás conocer cuál es la diferencia entre ambas respuestas y saber planificar un plan de gestión de alérgenos, siempre respaldado por la legislación vigente. Además, aprenderás cuales son las principales medidas de prevención y buenas prácticas de higiene para evitar la presencia de sustancias alérgenas y cuales son los fármacos que se usan en el tratamiento.

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

Para qué te prepara

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

Ver en la web

sanitario que desea actualizar sus conocimientos en la temática, así como para personas que tienen alguna alergia o intolerancias a alimentos.

A quién va dirigido

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.

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.

TEMARIO

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

Solicita información sin compromiso

¡Matriculome ya!

Telefonos de contacto

España		+34 900 831 200	Argentina		54-(11)52391339
Bolivia		+591 50154035	Estados Unidos		1-(2)022220068
Chile		56-(2)25652888	Guatemala		+502 22681261
Colombia		+57 601 50885563	Mexico		+52-(55)11689600
Costa Rica		+506 40014497	Panamá		+507 8355891
Ecuador		+593 24016142	Perú		+51 1 17075761
El Salvador		+503 21130481	República Dominicana		+1 8299463963

!Encuétranos aquí!

Edificio Educa Edtech

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

 formacion@euroinova.com

 www.euroinova.com

Horario atención al cliente

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

¡Síguenos para estar al tanto de todas nuestras novedades!



Ver en la web

 inesalud

 By
EDUCA EDTECH
Group