

Curso Universitario de Especialización en Intolerancias y alergias alimentarias



Información sobre el programa formativo

✓ **Horas de formación:** 150

✓ **Créditos ECTS:** 6

✓ **Duración:** El alumno dispondrá de un tiempo mínimo de 1 mes para realizar el curso universitario de especialización y un máximo de 6 meses.

La alergia a los alimentos es un problema de salud pública en auge que afecta a más de 17 millones de personas en Europa. Tres millones y medio de los europeos que la padecen son menores de 25 años y el aumento más destacado de las alergias alimentarias ocurre en los niños y jóvenes. Además, el número de reacciones alérgicas graves y que potencialmente amenazan la vida (anafilaxia) debidas a la alergia a los alimentos y que ocurren en los niños también está aumentando. Este *curso universitario de especialización en intolerancias y alergias alimentarias* ha sido diseñado para mejorar el conocimiento sobre los mecanismos de las alergias e intolerancias alimentarias, los principales alimentos e ingredientes implicados en ellas, el diseño de dietas y menús específicos para personas que sufren alergia o intolerancia a algún alimento o ingrediente de los mismos y el diseño e implementación de planes A.P.P.C.C así como los aspectos normativos en relación con la identificación y etiquetado de alimentos. Se presta especial atención a los casos de restauración colectiva (hospitales, colegios, restaurantes, etc).

Inscribirme



Certificación: Universidad Europea Miguel de Cervantes



Los alumnos que realicen un **Máster, Experto Universitario o Curso de especialización online Título Propio de la Universidad Europea Miguel de Cervantes (UEMC)** recibirán, una vez finalizado, un certificado expedido en créditos y horas. Este documento es únicamente emitido por la universidad certificadora de las actividades formativas, es decir, por la UEMC. Los diplomas acreditados por la UEMC no llevarán categoría profesional.

Esta universidad en ningún caso expedirá el título correspondiente al programa formativo si no ha transcurrido el tiempo mínimo desde la matrícula del alumno. Una vez transcurrido el tiempo mínimo que exige la universidad y finalice la edición, se procederá a solicitar el diploma a la Universidad, la cual suele tardar en remitir los diplomas de los cursos de especialización unos cuatro meses y de seis a nueve meses cuando se trata de máster o expertos universitarios. Igualmente los alumnos una vez realizada la formación, podrán solicitar un certificado provisional expedido por ESHE a la espera de recibir el diploma de la Universidad Europea Miguel de Cervantes.

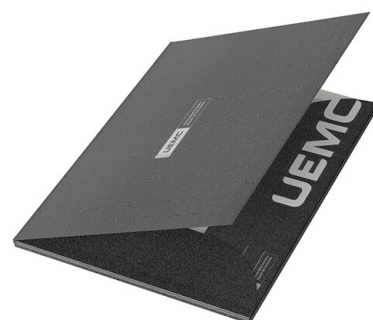
Según las bases de la **UEMC no se puede mostrar el certificado** que los alumnos recibirían al realizar las formaciones, este sería a modo de ejemplo:



Parte delantera del certificado



Parte trasera del certificado



Carpeta del certificado de Máster y expertos universitarios

¿A quién va dirigido?

- Dirigido a profesionales sanitarios que estén ejerciendo o se interesen por ejercer un papel en la prevención, diagnóstico, tratamiento de las alergias alimentarias: Médicos especialistas en Endocrinología y Nutrición o especialidades afines, en Atención Primaria, Grado en Farmacia, en Ciencia y Tecnología de los alimentos, en Nutrición y Dietética, en Actividad física y deporte, en Psicología, en Enfermería, Profesionales de la enseñanza con implicaciones en salud, Agentes sociales relacionados con la promoción de la salud o cualquier otro Grado o licenciado universitario relacionado.
- Técnico en Cuidados Auxiliares de Enfermería u otros profesionales no universitarios.

Objetivos

Generales

Este curso universitario de especialización capacita al alumno además para:

- Ampliar y actualizar sus conocimientos en materia de diseño y producción de dietas y menús para personas alérgicas o intolerantes a ciertos alimentos o ingredientes, mediante la comprensión de los mecanismos de las alergias, los principales alimentos responsables de las mismas y la implementación de planes A.P.P.C.C que contribuyan a la producción segura de alimentos.
- Conocer la legislación referente a las condiciones de seguridad alimentaria en relación con las alergias y las intolerancias alimentarias.
- Determinar e identificar los componentes de un menú que pueden desencadenar reacciones adversas para la salud de un alérgico o intolerante.
- Entender y aplicar los conceptos de peligro y riesgo en el contexto del desarrollo de un plan de A.P.P.C.C. Conocer y aplicar el árbol de decisiones (Códex 1997) a la hora de realizar e implementar un plan de A.P.P.C.C.
- Establecer protocolos de manejo y actuación de estos casos en los centros de restauración colectiva y social.
- Promover estrategias de trabajo basadas en el abordaje integral del paciente con alergia alimentaria como modelo de referencia en la consecución de la excelencia asistencial.
- Saber qué es una alergia y una intolerancia alimentaria, los factores que favorecen su aparición, sus mecanismos biológicos y los principales alérgenos involucrados.

Específicos

- Una alimentación equilibrada y variada en todos los grupos de alimentos mantiene nuestro organismo sano. Esto parece fácil pero se complica cuando una persona debe excluir un determinado alimento porque daña su salud, incluso pone en peligro su vida o aparecer carencias nutricionales. Para el buen entendimiento de este curso universitario hay que tener claro, como mínimo tres conceptos: reacción adversa a un alimento, alergia o hipersensibilidad alimentaria e intolerancia alimentaria.
- Entre las más frecuentes se encuentran la enfermedad celíaca o intolerancia al gluten de los cereales y las intolerancias a los azúcares como la lactosa, fructosa o galactosa. Este curso de especialización pretende ser una guía útil y de fácil comprensión para hacer frente a las dudas e inquietudes sobre alimentación que se presentan ante la aparición de una alergia o intolerancia alimentaria, las falsas alergias o pseudoalergias, aquellas reacciones adversas de aditivos alimentarios, a los alimentos transgénicos y a los medicamentos, las normativas internacionales de los alimentos, las opciones para quienes las presentan como son los alimentos ecológicos y un número de anexos amplio que hacen un manual completo e imprescindible.

Inscribirme



Salidas profesionales

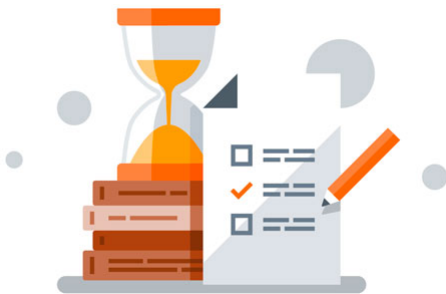
El curso universitario de especialización en intolerancias y alergias alimentarias se dirige esencialmente a desempeñar su labor clínica e investigadora en el ámbito de la prevención, diagnóstico e intervención de pacientes con alergia alimentaria tanto en centros públicos como privados, así como, en actividades de docencia e investigación y como técnico de control de calidad y puntos críticos de control APPCC o formador de manipuladores de alimentos. Van desde ser el referente dentro de un equipo de atención primaria a formar parte de equipos multidisciplinares de ámbito hospitalario o de práctica privada. Está orientado a la industria alimentaria, empresas de alimentación, organismos relacionados con la alimentación, gabinetes de dietética y nutrición, comedores escolares e instituciones sociales...

Requisitos para la inscripción

Copia del DNI, TIE o Pasaporte.

La inscripción en este curso online / a distancia permanecerá abierta durante todo el año.

Evaluación



La evaluación estará compuesta de **100 test** de opción alternativa (verdadero/falso). El alumno debe finalizar el curso universitario de especialización y hacerlo con aprovechamiento de, al menos, un 60% tanto de los tests planteados en el mismo que se realizarán a través de la plataforma virtual online.

Contenidos

Módulo I: Intolerancias y alergias alimentarias

Tema I. El equilibrio alimentario. Las intolerancias y las alergias alimentarias:

- Las intolerancias y las alergias alimentarias.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema II. Alergias e intolerancias más frecuentes en los diferentes grupos de alimentos:

- Introducción.
- Grupo de los farináceos.
 - Legumbres.
 - Resumen de los diferentes alérgenos de las legumbres.
 - Tubérculos.
 - Cereales.
 - ¿Por qué hay personas que no toleran ciertos cereales?, ¿qué es la enfermedad celíaca?
 - ¿Qué es el gluten?
 - ¿Cómo se manifiesta la enfermedad celíaca?
 - ¿Qué complicaciones puede tener la enfermedad celíaca?

- Las enfermedades que acompañan con frecuencia la enfermedad celíaca.
 - ¿Cómo se diagnostica la enfermedad celíaca?
 - ¿Qué se valora en el estudio de una muestra de mucosa intestinal?
 - ¿Cuántas biopsias se deben realizar?
 - Marcadores serológicos.
 - ¿La enfermedad celíaca tiene algún componente genético?
 - ¿Cómo llevar a cabo una dieta libre del gluten?
 - No hay que confundir la alergia al trigo con la enfermedad celíaca.
- Grupo de las verduras y hortalizas.
 - ¿Son frecuentes las reacciones alérgicas a verduras y hortalizas?
- Grupo de las frutas.
 - Tratamiento.
 - ¿Qué es la intolerancia a la fructosa y la intolerancia hereditaria a la fructosa?
- Grupo de los lácteos.
 - ¿Por qué la leche no sienta bien a todo el mundo? ¿qué reacciones adversas presentan algunas personas?
 - ¿Qué síntomas tiene la alergia a la proteína de leche de vaca?
 - ¿Cómo se sabe si se padece alergia a la proteína de leche de vaca?
 - Tratamiento.
 - ¿Qué es la intolerancia a la lactosa?
 - ¿Qué consecuencias tiene una alimentación sin leche?
 - Fuentes vegetales de calcio.
 - Un alimento estrella como fuente de calcio vegetal: La soja.
 - ¿Qué es la intolerancia a la galactosa?
 - ¿Cómo planificar la dieta?
- Grupo de los proteicos.
 - Carnes y derivados.
 - Pescados y mariscos.
 - Reacciones inmediatas mediadas por IgE tras la ingesta de pescado.
 - Los alérgenos del pescado.
 - El huevo de ave.
 - ¿Cómo diagnosticar la alergia a la proteína de huevo?
 - Tratamiento.
 - Aparición de síntomas sin haber ingerido huevo.
- Grupo de las grasas.
 - Alergia al aceite de oliva.
 - Alergia al aceite de girasol.
- Los frutos secos.
 - ¿Es frecuente la alergia a los frutos secos?
 - Tratamiento.
- Grupo misceláneo.
 - ¿Qué es la intolerancia a la sacarosa?
 - Alergia a las especias aromáticas.
 - Alergia al alcohol.
- Reactividad cruzada.
- Pirámide de la alimentación saludable para adultos y niños. Productos que pueden ser sustitutivos para personas con alergias a alimentos.
 - Raciones de alimentos recomendadas en adultos sanos.
 - Ejemplo de repartición de raciones de alimentos durante el día.
 - Raciones de alimentos recomendadas en edad infantil.
 - ¿Qué productos pueden ser sustitutivos para personas con alergias a alimentos?
- Resumen.

- Autoevaluación.

Tema III. La falsa alergia alimentaria o pseudoalergia alimentaria:

- Introducción.
- ¿Qué alimentos son ricos en histamina?
- ¿Qué alimentos son liberadores de histamina?
- ¿Qué alimentos contienen tiramina?
- Intolerancia a la feniletilamina.
- Intolerancia al nitrito sódico.
- Alergia al alcohol.
- Alergia a las féculas.

Tema IV. Reacción adversa al consumo de aditivos alimentarios:

- Introducción.
- Las reacciones adversas al consumo de aditivos alimentarios.
- ¿Cómo se regula el uso de los aditivos que encontramos diariamente en los alimentos que consumimos?
- Los aditivos alimentarios más frecuentemente implicados en reacciones adversas.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema V. Alergias a los alimentos transgénicos:

- Introducción.
- Legislación y etiquetado nutricional de los alimentos transgénicos.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema VI. Reacciones adversas a los medicamentos:

- Introducción.
- ¿Qué medicamentos pueden producir alergia?
- ¿Cuánto tiempo tarda en presentarse la alergia a un medicamento?
- El tratamiento.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema VII. Alimentos ecológicos, la mejor opción para evitar ingredientes transgénicos, fármacos y aditivos alimentarios:

- Introducción.
- ¿Qué son los alimentos biológicos?
- ¿Son seguros?
- ¿Son más nutritivos que los alimentos no ecológicos?
- Algunos apuntes sobre la agricultura biológica.
- ¿Cómo se controlan las plagas sin el uso de pesticidas ni fungicidas?
- ¿Cómo se fertilizan los cultivos ecológicos?
- El mantenimiento del suelo de los cultivos ecológicos.
- La rotación de cultivos y asociación de cultivos en la agricultura ecológica.
- Algunos apuntes de la ganadería ecológica.

- La producción de huevos ecológicos.
- La producción de leche biológica.
- El etiquetado de los alimentos biológicos.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema VIII. Nutrientes que aportan los alimentos:

- Introducción.
- Proteínas.
- Hidratos de carbono.
 - La fibra dietética.
 - Necesidades diarias de glúcidos.
 - Relación entre el índice glucémico de los alimentos y la salud.
- Grasas o lípidos.
 - Diferentes tipos de grasa.
 - Triglicéridos.
 - Ácidos grasos esenciales (AGE).
 - Colesterol.
 - Grasas hidrogenadas.
 - Necesidades diarias de grasas.
- Vitaminas.
 - Vitaminas hidrosolubles.
 - Vitaminas del complejo B.
 - Vitamina C o ácido ascórbico.
 - Vitaminas liposolubles.
 - Vitamina A o retinol.
 - Vitamina D o colecalciferol.
 - Vitamina E o tocoferol.
 - Vitamina K o naftoquinona.
 - Consejos culinarios y pérdidas nutricionales.
- Minerales.
 - Calcio.
 - Hierro.
 - Magnesio.
 - Fósforo.
 - Sodio.
 - Potasio.
 - Cloro.
 - Otros minerales.
- Fitoquímicos.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Anexo I. Tablas de composición nutricional de los diferentes grupos de alimentos:

- Legumbres.
- Cereales.
- Tubérculos.
- Verduras y hortalizas.
- Frutas.

- Frutos secos.
- Lácteos.
- Carnes.
- Pescados y mariscos.
- Huevos.

Anexo II. Listado de aditivos alimentarios:

- Colorantes (E 100-181).
- Conservantes (E 200-290).
- Ácidos, antioxidantes y sales minerales (E296-385).
- Gomas vegetales, emulsificantes, estabilizados, etc. (E400-495).
- Sales minerales y agentes antiapelmazantes (E500-579).
- Potenciadores del sabor (E620-637).
- Miscelánea (E900-1520).

Anexo III. La guía roja y verde de greenpeace:

- Introducción.
- Marcas propias.
- Marcas de fabricante.

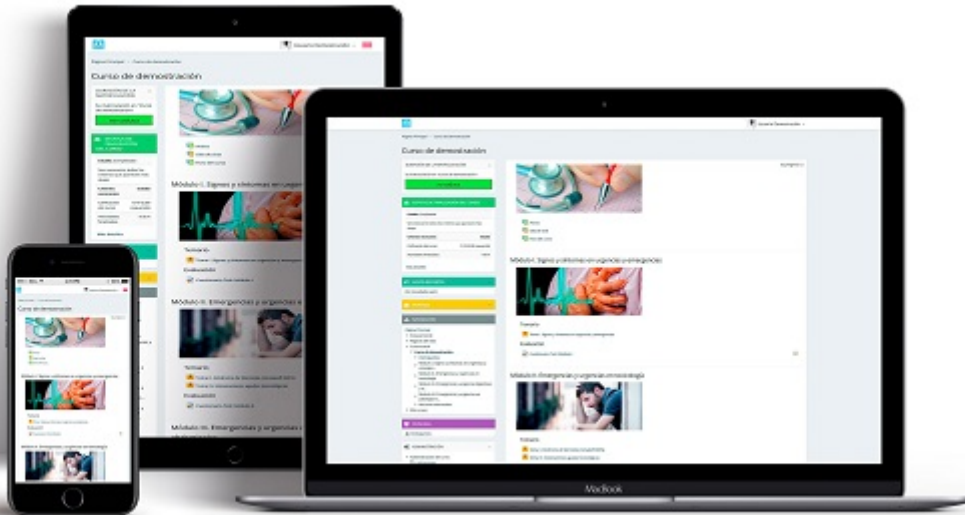
Anexo IV. Resumen de productos, ingredientes y denominaciones que pueden indicar la presencia de diferentes alérgenos:

- Productos, ingredientes y denominaciones que pueden indicar la presencia de legumbres.
- Productos, ingredientes y denominaciones que pueden indicar la presencia de cereales.
- Productos, ingredientes y denominaciones que pueden indicar la presencia de frutas y hortalizas.
- Productos, ingredientes y denominaciones que pueden indicar la presencia de proteína de leche.
- Productos, ingredientes y denominaciones que pueden indicar la presencia de anisakis.
- Productos, ingredientes y denominaciones que pueden indicar la presencia de pescado.
- Productos, ingredientes y denominaciones que pueden indicar la presencia de mariscos.
- Productos, ingredientes y denominaciones que pueden indicar la presencia de huevo.
- Productos, ingredientes y denominaciones que pueden indicar la presencia de frutos secos.

Anexo V. Direcciones de interés:

- Direcciones de interés.

Metodología



El desarrollo del programa formativo se realiza a distancia, el alumno dispondrá de los contenidos en formato PDF y realizará la evaluación en la plataforma online, esta plataforma está operativa 24x7x365 y además está adaptada a cualquier dispositivo móvil. El alumno en todo momento contará con el apoyo del departamento tutorial. Las tutorías se realizan mediante email (atenciontutorial@eshe.es) o través del sistema de mensajería que incorpora la plataforma online. Dentro de la plataforma encontrarás:

- Guía de la plataforma.
- Foros y chats para contactar con los tutores.
- Temario.
- Resúmenes.
- Vídeos.
- Guías y protocolos adicionales.
- Evaluaciones.
- Seguimiento del proceso formativo.

Inscribirme

