

# Curso Universitario en Urgencias por Intoxicaciones



## Información sobre el programa formativo

- ✓ **Horas de formación:** 500
- ✓ **Créditos ECTS:** 20
- ✓ **Duración:** El alumno dispondrá de un tiempo mínimo de 1 mes para realizar el curso universitario y un máximo de 6 meses.

Este curso es útil tanto para el estudiante como para el profesional experimentado, que podrá encontrar en estas páginas un agradable y práctico compañero de viaje para consultar cualquier duda sobre los distintos problemas de la toxicología moderna, tanto desde el punto de vista patogénico, como de tratamiento.

Se denomina *tóxico* a cualquier sustancia que al entrar en contacto con el organismo produce, por medio de una acción química, un efecto nocivo. La intoxicación puede ser aguda o crónica. La *toxicología clínica* se denomina a la ciencia que estudia el diagnóstico y el tratamiento de las intoxicaciones.

La toxicología está adquiriendo día a día más importancia, pues a los productos tradicionales se han unido otros nuevos, al mismo tiempo que la utilización de multitud de productos se ha generalizado. La imposibilidad de conocer los diferentes efectos tóxicos y tratamientos hacen aún más necesario y al mismo tiempo le dan más valor a este curso online, por su utilidad como material de consulta.

Inscribirme



# Certificación: Universidad Europea Miguel de Cervantes



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

UEMC 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.

Los alumnos recibirían, al realizar las formaciones, un diploma como el del ejemplo:



Parte delantera del diploma de un máster o experto



Parte trasera del diploma de un máster o experto

# ¿A quién va dirigido?

Este programa formativo online / a distancia está dirigido a todo aquel personal, como pueden ser:

- Graduados en enfermería.
- Graduados en trabajo social.
- Graduados en medicina.
- Graduados en farmacia.
- Graduados en genética.
  
- Graduados en bioinformática.
- Graduados en biología humana.
- Graduados en biología sanitaria.
- Graduados en biomedicina.
- Graduados en biomedicina básica y experimental.
  
- Graduados en terapia ocupacional.
- Graduados en ciencias biomédicas.
- Graduados en nutrición humana y dietética.
- Graduados en ciencia y tecnología de los alimentos.

De la misma forma este programa formativo a distancia también está dirigido a todos aquellos **auxiliares o técnicos superiores** con categorías profesionales como pueden ser:

- Técnico Superior en Anatomía Patológica Y Citología.
- Técnico Superior en Higiene Bucodental.
- Técnico Superior en Laboratorio de Diagnóstico Clínico.
  
- Técnico Superior en Medicina Nuclear.
- Técnico Superior en Radiodiagnóstico.
- Técnico Superior en Radioterapia.
  
- Técnico en Cuidados Auxiliares Enfermería.
- Técnico Auxiliar de Farmacia.

## Objetivos

### Generales

#### ***Conocer las Intoxicaciones por causas medicamentosas...***

El origen de los medicamentos se remonta a las primeras civilizaciones, donde las personas que tenían conocimientos sobre elaboración de medicamentos y pócimas, elaboradas con sustancias naturales, lo consideraban como un chamán o sacerdote, gozando de respeto. Hubo una revolución en el estudio de los fármacos, muy asociado a la medicina en la Antigua Grecia y en la antigua roma, donde destacaron Galeno y Dioscórides. En la Edad Media, los monasterios fueron los puntos de práctica de la Medicina y la aplicación de fármacos, al igual que el desarrollo de la cultura y demás ciencias. La persona más destacada fue Paracelso. Desde el Renacimiento hasta nuestros días, los progresos de la farmacología están íntimamente ligados al desarrollo de las ciencias como la química, fisiopatología, fisiología y botánica. En la época moderna, el desarrollo de los fármacos modernos está ligado al desarrollo de la

industria y a las necesidades surgidas por la evolución de la ciencia médica.

En la actualidad, ante el desarrollo de la sociedad y de la tecnología, se ha conseguido alargar la vida, a costa del auge de patologías, de tipo crónicas e invalidantes, que lo palia con fármacos. Esto provoca, que en algunas casas haya un verdadero arsenal farmacológico, con el peligro que entraña, el uso indebido de esta (p. ej., la automedicación).

Existen varios estudios que determinan que los medicamentos son el origen de un gran porcentaje de las urgencias por intoxicaciones.

### ***Comprender las intoxicaciones por sustancias de abuso o drogas...***

Actualmente, el problema de las intoxicaciones por sustancias de abuso, es uno de los más graves dentro de la sociedad moderna. El problema no es solo sanitario, sino que además implica la política, la economía, el derecho y la sociología.

No es solo un problema actual la existencia, el uso y abuso de drogas. Las drogas, las hemos tenido siempre y han estado presentes en todas las culturas e incluso su consumo ha estado unido a creencias religiosas, uso lúdico y tratamiento farmacológico.

De todas formas, es importante saber que ha sufrido algunos cambios el consumo de las drogas, de tal forma que ha disminuido el consumo de heroína y han aumentado significativamente el consumo de cocaína y de las drogas sintéticas o de diseño.

Los datos más actuales de los que disponemos, nos revelan que es un problema frecuente de 40-60 intoxicaciones por 100.000 habitantes y por año, que predominan en los varones y en edades juveniles y además debemos resaltar que se dan muchos otros casos sin que quede registrado.

### ***Entender las intoxicaciones alimentarias...***

Intoxicación alimentaria es un término genérico que se aplica a ciertas afecciones de evolución rápida, generalmente de naturaleza entérica, adquirida por el consumo de alimentos o agua. El término se aplica a intoxicaciones producidas por contaminantes químicos (metales pesados, fluoruros, etc.), por toxinas de origen bacteriano (toxina estafilocócica, toxina botulínica) y por diversas sustancias orgánicas que pueden encontrarse en alimentos naturales tales como ciertos hongos y productos del mar. Los síntomas generales de una intoxicación alimentaria pueden confundirse con náuseas y vómitos epidémicos de origen viral y con formas de diarreas de origen hídrico. Los brotes de intoxicaciones alimentarias suelen identificarse por la aparición súbita de un grupo de afecciones dentro de un corto periodo de tiempo, entre personas que han consumido los mismos alimentos.

A pesar de incluir las setas en este apartado, las intoxicaciones por su consumo difieren en algunos casos, de los síntomas generales que presenta una intoxicación alimentaria.

En general la toxicidad de las setas produce trastornos gastrointestinales similares a los cuadros producidos por alimentos contaminados; pero el consumo de ciertas especies de hongos produce otras manifestaciones clínicas como por ejemplo alucinaciones por ingesta de hongos del género *Psilocybe* o trastornos nerviosos causados por especies como la *A. Muscaria*, cuyas toxinas producen el síndrome micoatropínico.

### ***Adquirir conocimientos de las intoxicaciones causadas por plantas y animales...***

La naturaleza está llena de sustancias que pueden llegar a producir algún tipo de reacción no deseada, como pueden ser intoxicaciones, reacciones alérgicas, etc., que van a provocar malestar en los seres humanos, pudiendo en ocasiones llegar a producirles la muerte. Estas sustancias pueden provenir de cualquier ser (animado o inanimado), pero más comúnmente de plantas y animales.

Para poder actuar sobre ella y solucionarla lo antes posible y con los mejores resultados para el paciente. El principal

problema con el que va a toparse el profesional sanitario va a ser el frecuente (y en cierto modo comprensible) desconocimiento en lo referente a esta materia, lo cual suele verse agravado con una cierta confusión en la bibliografía existente acerca de la toxicidad de ciertas sustancias, las reacciones que producen e incluso el tratamiento más adecuado para combatirlas.

Si no era de por sí ya difícil el tratamiento de estas reacciones, nos encontramos con unas manifestaciones clínicas que van a coincidir en la mayoría de los cuadros, lo cual nos retrasará aún más en el tratamiento de las mismas, retraso que puede costar la vida del paciente.

### ***Manejar las intoxicaciones por actividades profesionales e industriales...***

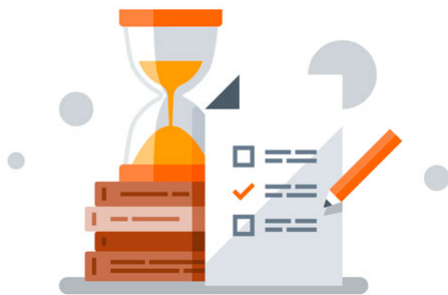
La socialización del concepto de trabajo y la mejora del medio laboral, así como de los métodos empleados para la protección del trabajador; se traduce en la mayor preocupación por la calidad en las condiciones del trabajo y por el desarrollo del concepto de salud laboral, donde se incluyen e investigan los medios de protección y de prevención de riesgos. Pero cuando estos fallan o no se desarrollan convenientemente el trabajador está sometido a una serie de peligros, que de tratarse de un ambiente laboral donde se incluyen el uso de sustancias potencialmente tóxicas nos podemos enfrentar a una intoxicación; aguda si se somete a altas dosis de producto o a productos muy nocivos, o crónica en el caso de exposición a bajas dosis o productos de baja toxicidad.

**Inscribirme**



## **Requisitos para la inscripción**

- DNI, TIE o Pasaporte.
- Documento de pago de tasas de matrícula.



La evaluación estará compuesta de **75 test** de opción alternativa (A/B/C).

El alumno debe finalizar esta formación online y hacerlo con aprovechamiento y superando al menos un 50% de los tests planteados en el mismo, que se realizarán a través de la plataforma virtual online.

## **Contenidos**

### **Módulo I: Avances en la atención sanitaria de las urgencias por intoxicaciones**

#### ***Unidad didáctica I. Generalidades:***

#### **Tema I. Generalidades:**

- Introducción.
- Epidemiología general de las intoxicaciones.

- Diagnóstico diferencial o evaluación toxicológica por los síntomas.
- Tratamiento general.
- Antagonistas o antidotos generales, universales o concretos ante una intoxicación.
- Errores y contradicciones más frecuentes.
- Resumen.
- Autoevaluación.
- Bibliografía.

## **Tema II. Intoxicaciones medicamentosas I:**

- Introducción.
- Intoxicación por antidepresivos (ATC).
- Intoxicación por IMAO.
- Intoxicación por barbitúricos.
- Intoxicación por benzodiazepinas (BDP).
- Intoxicación por neurolépticos o antipsicóticos.
- Intoxicaciones por hipnóticos sedantes no barbitúricos y no benzodiazepinas.
- Resumen.
- Autoevaluación.
- Bibliografía.

## **Tema III. Intoxicaciones medicamentosas II:**

- Intoxicación por litio.
- Intoxicación por isoniazida.
- Intoxicación por anticonceptivos orales.
- Intoxicación por hidrato cloral.
- Intoxicación por anticolinérgicos.
- Intoxicación por relajantes musculares.
- Antídotos: Presentación, dosis y vías de administración.
- Resumen.
- Autoevaluación.
- Bibliografía.

## **Tema IV. Intoxicaciones medicamentosas III:**

- Intoxicación por analgésicos, antipiréticos y antiinflamatorios.
- Intoxicación por opiáceos.
- Intoxicación aguda por antiarrítmicos.
- Intoxicación por teofilina.
- Intoxicación por antihipertensivos.
- Intoxicaciones por alcoholes, cetonas y glicoles.
- Intoxicación por hipoglucemiantes.
- Intoxicación por hipolipoproteinemiantes.
- Intoxicación por relajantes y bloqueantes musculares.
- Intoxicaciones por vitaminas y análogos.
- Intoxicación por hormonas.
- Intoxicación por antiparasitarios.
- Intoxicación por corticoides.
- Intoxicación por anticoagulantes.

- Intoxicación por antiparkinsoniano.
- Resumen.
- Autoevaluación.
- Bibliografía.

## ***Unidad didáctica II. Intoxicaciones por sustancias de abuso o drogas:***

### **Tema V. Intoxicaciones por sustancias de abuso o drogas: Generalidades:**

- Introducción.
- Generalidades del abuso de drogas.

### **Tema VI. Intoxicaciones por sustancias de abuso:**

- Introducción.
- Opiáceos.
- Cocaína.
- Cannabis.
- Alcohol.
- Tabaco.
- Cafeína.
- Resumen.
- Autoevaluación.
- Bibliografía.

### **Tema VII. Drogas de síntesis:**

- Introducción.
- Alucinógenos.
- Derivados opioides.
- Derivados anfetamínicos.
- Arilciclohexilaminas (fenciclidina).
- Datura stramonium.
- Fenilalquilaminas (peyote/mescalina).
- Hongos psicoestimulantes.
- Otras drogas de diseño.
- Resumen.
- Autoevaluación.
- Bibliografía.

## ***Unidad didáctica III. Intoxicaciones alimentarias:***

### **Tema VIII. Intoxicaciones alimentarias: Generalidades:**

- Introducción.

### **Tema IX. Intoxicación producida por alimentos contaminados:**

- Introducción.
- Contaminación biótica.

- Contaminación abiótica.
- Resumen.
- Autoevaluación.
- Bibliografía.

#### **Tema X. Intoxicaciones por setas:**

- Generalidades.
- Clasificación.
- Síndrome gastrointestinal resinoidiano (Leve).
- Síndrome gastrointestinal lividiano o pardiano (Intenso).
- Síndrome muscarínico, colinérgico o sudoroso.
- Síndrome micoatropínico.
- Síndrome hemolítico.
- Síndrome alucinógeno.
- Síndrome coprínico.
- Síndromes de incubación larga.
- Síndrome giromitriano o hidrazínico.
- Síndrome orellánico o cortinario.
- Síndrome falloideo o hepatotóxico.
- Resumen.
- Autoevaluación.
- Bibliografía.

#### ***Unidad didáctica IV. Plantas y animales:***

#### **Tema XI. Plantas y animales: Generalidades:**

- Introducción.

#### **Tema XII. Intoxicaciones por animales:**

- Picaduras de abeja, abeja, avispa y avispón.
- Picaduras y mordeduras de arañas.
- Escorpiones.
- Garrapatas.
- Picaduras de animales marinos.
- Serpientes.
- Venenos.
- Mordeduras.
- Resumen.
- Autoevaluación.
- Bibliografía.

#### **Tema XIII. Intoxicaciones producidas por plantas:**

- Introducción.
- Intoxicación por plantas con efecto cardiotóxico.
- Intoxicación por plantas con efectos alucinógenos.
- Intoxicación por plantas que producen gastroenterocolitis.



- Intoxicación por plantas con efectos psicoestimulantes.
- Intoxicación por plantas que contienen ácido oxálico.
- Intoxicación por plantas que provocan insuficiencia renal.
- Plantas con efecto nicotínico.
- Dermatitis por plantas.
- Resumen.
- Autoevaluación.
- Bibliografía.

#### **Tema XIV. Intoxicaciones por productos agrícolas. Plaguicidas:**

- Introducción.
- Plaguicidas. Definición y características generales.
- Toxicidad. Dosis letales.
- Etiología de las intoxicaciones por plaguicidas.
- Primeros auxilios ante una intoxicación por plaguicidas.
- Síntomas generales de la intoxicación.
- Diagnóstico de la intoxicación.
- Tratamiento médico de las intoxicaciones. Tipos.
- Tipos específicos de plaguicidas.
- Medidas preventivas.
- Efectos sobre la salud.
- Resumen.
- Autoevaluación.
- Bibliografía.

#### **Tema XV. Intoxicación por productos domésticos:**

- Introducción.
- Características diferenciales ante otras intoxicaciones.
- Productos que encontramos en el hogar. Tipos y composición.
- Clasificación de productos domésticos. Sintomatología y tratamiento.
- Resumen.
- Autoevaluación.
- Bibliografía.

#### **Tema XVI. Posibles accidentes domésticos:**

- Introducción.
- Accidentes por intoxicación.
- Accidentes por quemaduras. Incendios.
- Accidentes por heridas.
- Accidentes por caídas.
- Por asfixia. Atragantamiento por cuerpos extraños.
- Accidentes por animales domésticos.
- Accidentes por juguetes.
- Resumen.
- Autoevaluación.
- Bibliografía.

## **Tema XVII. Intoxicaciones en pediatría. Actitud general:**

- Epidemiología.
- Etiología.
- Soporte vital.
- Historia clínica.
- Interrumpir la exposición al tóxico.
- Prevención.
- Resumen.
- Autoevaluación.
- Bibliografía.

## ***Unidad didáctica V. Intoxicaciones por actividades profesionales e industriales:***

### **Tema XVIII. Intoxicaciones por actividades profesionales e industriales: Generalidades:**

- Introducción.

### **Tema XIX. Intoxicaciones por actividades profesionales:**

- Óxido carbónico (CO).
- Ácido sulfhídrico (SH<sub>2</sub>).
- Cloro.
- Insecticidas órganofosforados.
- Tetracloruro de carbono.
- Hipoclorito sódico (Lejía).
- Detergentes catiónicos (Desinfectantes médicos).
  - Instrumento© (Glutaraldehído fenolato).
  - Formaldehído.
  - Óxido de etileno.
- Intoxicaciones por radiaciones iónicas y no iónicas.
  - Radiaciones ionizantes.
  - Radiaciones no ionizantes.
- Citostáticos y sustancias cancerígenas.
  - Citostáticos.
  - Sustancias cancerígenas.
- Resumen.
- Autoevaluación.
- Bibliografía.

### **Tema XX. Intoxicaciones industriales:**

- Introducción.
- Hidrocarburos.
- Intoxicaciones por metales.
- Otros tóxicos industriales.
- Resumen.
- Autoevaluación.
- Bibliografía.

## **Tema XXI. Intoxicaciones por otras etiologías:**

- Introducción.

## ***Unidad didáctica VI. Intoxicaciones por otras etiologías:***

## **Tema XXII. Metales:**

- Arsénico.
- Plomo.
- Mercurio.
- Berilio.
- Fósforo.
- Cadmio.
- Cobre.
- Cromo.
- Resumen.
- Autoevaluación.
- Bibliografía.

## **Tema XXIII. Intoxicaciones por otras sustancias químicas:**

- Cianuros y ácido cianhídrico.
- Litio.
- Ácido sulfhídrico.
- Ácido sulfúrico.
- Ácido nítrico.
- Cloro y sus compuestos.
- Sustancias orgánicas.
- Resumen.
- Autoevaluación.
- Bibliografía.

## **Tema XXIV. Intoxicaciones por gases:**

- Introducción.
- Monóxido de carbono.
- Butano y propano.
- Cloro.
- Cianuros.
- Bromuro de metilo.
- Vapores Nitrosos: Dióxido de Nitrógeno (NO).
- Sulfuros: Anhídrido Sulfuroso o Dióxido de Azufre (SO<sub>2</sub>), Anhídrido Sulfúrico o Trióxido de Azufre (SO<sub>3</sub>), Ácido Sulfúrico o Aceite de Vitriolo y Ácido Sulfhídrico (H<sub>2</sub>S).
- Metahemoglobinemia.
- Resumen.
- Autoevaluación.
- Bibliografía.

## **Tema XXV. Evaluación psicológica del riesgo suicida:**

- Introducción.
- Conceptos.
- Factores de riesgo de las conductas suicidas.
  - Factores sociodemográficos.
    - Sexo.
    - Edad.
    - Estado civil.
    - Religión y situación laboral.
  - Factores sociales y nivel educativo.
  - Factores familiares.
- Modelos explicativos.
- Valoración de la conducta suicida.
- Las habilidades sociales como técnica de valoración del riesgo suicida.
  - Definición de habilidades sociales.
  - Componentes verbales y no verbales.
  - Barreras y facilitadores de la comunicación.
  - La escucha activa.
  - Empatía.
  - Asertividad.
  - La utilización de la preguntas en la interacción con el presunto suicida.
- Importancia de programas para la prevención del suicidio.
- Protocolo de valoración del riesgo suicida.
- Resumen.
- Autoevaluación.
- Bibliografía.

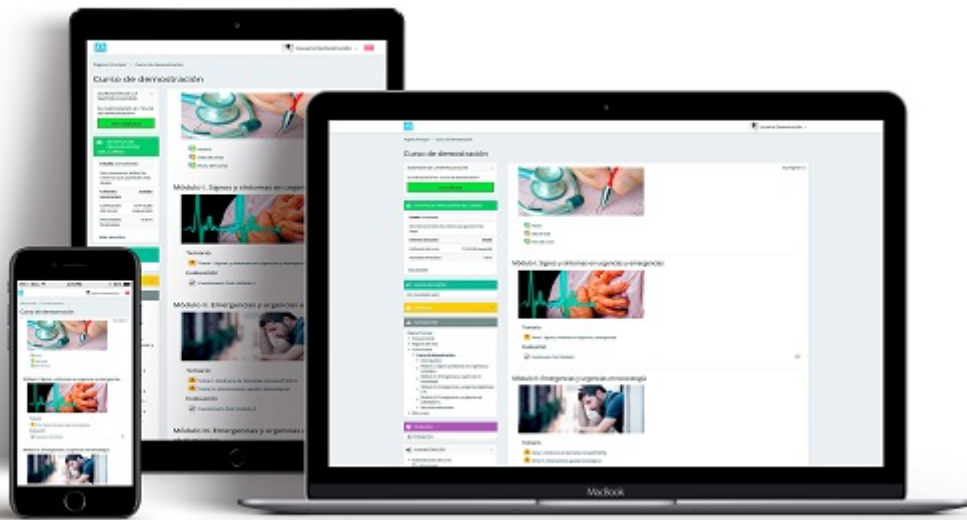
## **Tema XXVI. Prevención y manejo de la intoxicación por sustancias en incidentes mayores:**

- Alerta epidemiológica.
- Agentes químicos factibles de usar.
- Vías más factibles a utilizar para actuar en un grupo de la población.
- Características de un incidente por sustancias químicas.
- Orientación diagnóstica de los casos.
- Tratamiento de casos clínicos y descontaminación.
- Acciones de prevención.
- Reforzamiento del sector salud.
- Orientación diagnóstica y medidas iniciales de tratamiento.
- Terrorismo biológico.
- Agentes químicos.
- Agentes biológicos y químicos de potencial uso en terrorismo.
- Planes de preparación y respuesta ante catástrofes producidas por agresiones con agentes biológicos y/o químicos..
- Agentes químicos.
  - Gas mostaza.
  - Ácido cianhídrico.
  - Cloro.
  - Sarín.
  - VX.
  - Carhunco (ántrax).

- Botulismo.
- Viruela.
- Peste.
- Tularemia.
- Instituto de salud pública prestaciones laboratorio de salud ocupacional.
- Esquemas de organización de la respuesta.
- Resumen.
- Autoevaluación.
- Bibliografía.

**Anexos:**

- Direcciones de interés.



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](mailto: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**

