



**EDUCA  
BUSINESS  
SCHOOL**



Titulación certificada por  
**EDUCA BUSINESS SCHOOL**



## Alergias Alimentarias



LLAMA GRATIS: (+34) 958 050 217



# Educa Business Formación Online



Años de experiencia avalan el trabajo docente desarrollado en Educa, basándose en una metodología completamente a la vanguardia educativa

## SOBRE **EDUCA**

Educa Business School es una Escuela de Negocios Virtual, con reconocimiento oficial, acreditada para impartir formación superior de postgrado, (como formación complementaria y formación para el empleo), a través de cursos universitarios online y cursos / másteres online con título propio.

## NOS COMPROMETEMOS CON LA **CALIDAD**

Educa Business School es miembro de pleno derecho en la Comisión Internacional de Educación a Distancia, (con estatuto consultivo de categoría especial del Consejo Económico y Social de NACIONES UNIDAS), y cuenta con el **Certificado de Calidad de la Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR)** de acuerdo a la normativa ISO 9001, mediante la cual se Certifican en Calidad todas las acciones formativas. Los contenidos didácticos de Educa están elaborados, por tanto, bajo los parámetros de formación actual, teniendo en cuenta un sistema innovador con tutoría personalizada.

Como centro autorizado para la impartición de formación continua para personal trabajador, **los cursos de Educa pueden bonificarse, además de ofrecer un amplio catálogo de cursos homologados y baremables en Oposiciones**, dentro de la Administración Pública. Educa dirige parte de sus ingresos a la sostenibilidad ambiental y ciudadana, lo que la consolida

Las Titulaciones acreditadas por Educa Business School pueden **certificarse con la Apostilla de La Haya** (CERTIFICACIÓN OFICIAL DE CARÁCTER INTERNACIONAL que le da validez a las Titulaciones Oficiales en más de 160 países de todo el mundo).

Desde Educa, hemos reinventado la formación online, de manera que nuestro alumnado pueda ir superando de forma flexible cada una de las acciones formativas con las que contamos, en todas las áreas del saber, mediante el apoyo incondicional de tutores/as con experiencia en cada materia, y la garantía de aprender los conceptos realmente demandados en el mercado laboral.

## Alergias Alimentarias



**DURACIÓN:**  
300 horas



**MODALIDAD:**  
Online



**PRECIO:**  
1.200 €

Incluye materiales didácticos, titulación  
y gastos de envío.

**CENTRO DE FORMACIÓN:**  
Educa Business School



## Titulación

Titulación Expedida por EDUCA BUSINESS SCHOOL como Escuela de Negocios Acreditada para la Impartición de Formación Superior de Postgrado, con Validez Profesional a Nivel Internacional

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Educa Business School vía correo postal, la titulación acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).





- 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 Alergias Alimentarias está dirigido a todos aquellos profesionales de esta rama profesional. Además 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.

## Para qué te prepara

Este Alergias Alimentarias le prepara para conseguir una titulación profesional. 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.

## Salidas Laborales

Sanidad / Dietética y Nutrición / Desarrolla su 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.

## Formas de Pago

- Contrareembolso
- Tarjeta
- Transferencia
- Paypal

Otros: PayU, Sofort, Western Union, SafetyPay  
Fracciona tu pago en cómodos plazos sin intereses  
+ Envío Gratis.

Llama gratis al teléfono  
**(+34) 958 050 217** e  
infórmate de los pagos a  
plazos sin intereses que hay  
disponibles



## Financiación

Facilidades económicas y financiación 100% sin intereses.

En Educa Business ofrecemos a nuestro alumnado facilidades económicas y financieras para la realización de pago de matrículas, todo ello 100% sin intereses.

**10% Beca Alumnos:** Como premio a la fidelidad y confianza ofrecemos una beca a todos aquellos que hayan cursado alguna de nuestras acciones formativas en el pasado.



## Metodología y Tutorización

El modelo educativo por el que apuesta Euroinnova es el **aprendizaje colaborativo** con un método de enseñanza totalmente interactivo, lo que facilita el estudio y una mejor asimilación conceptual, sumando esfuerzos, talentos y competencias.

El alumnado cuenta con un **equipo docente** especializado en todas las áreas.

Proporcionamos varios medios que acercan la comunicación alumno tutor, adaptándonos a las circunstancias de cada usuario.

Ponemos a disposición una **plataforma web** en la que se encuentra todo el contenido de la acción formativa. A través de ella, podrá estudiar y comprender el temario mediante actividades prácticas, autoevaluaciones y una evaluación final, teniendo acceso al contenido las 24 horas del día.

Nuestro nivel de exigencia lo respalda un **acompañamiento**



## Redes Sociales

Síguenos en nuestras redes sociales y pasa a formar parte de nuestra gran **comunidad educativa**, donde podrás participar en foros de opinión, acceder a contenido de interés, compartir material didáctico e interactuar con otros/as alumnos/as, ex alumnos/as y profesores/as. Además, te enterarás antes que nadie de todas las promociones y becas mediante nuestras publicaciones, así como también podrás contactar directamente para obtener información o resolver tus dudas.



## Reinventamos la Formación Online



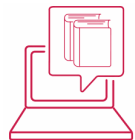
### Más de 150 cursos Universitarios

Contamos con más de 150 cursos avalados por distintas Universidades de reconocido prestigio.



### Campus 100% Online

Impartimos nuestros programas formativos mediante un campus online adaptado a cualquier tipo de dispositivo.



### Amplio Catálogo

Nuestro alumnado tiene a su disposición un amplio catálogo formativo de diversas áreas de conocimiento.



### Claustro Docente

Contamos con un equipo de docentes especializados/as que realizan un seguimiento personalizado durante el itinerario formativo del alumno/a.



### Nuestro Aval AEC y AECA

Nos avala la Asociación Española de Calidad (AEC) estableciendo los máximos criterios de calidad en la formación y formamos parte de la Asociación Española de Contabilidad y Administración de Empresas (AECA), dedicada a la investigación de vanguardia en gestión empresarial.



### Club de Alumnos/as

Servicio Gratuito que permite a nuestro alumnado formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: beca, descuentos y promociones en formación. En este, se puede establecer relación con alumnos/as que cursen la misma área de conocimiento, compartir opiniones, documentos, prácticas y un sinfín de intereses comunitarios.





### Bolsa de Prácticas

Facilitamos la realización de prácticas de empresa, gestionando las ofertas profesionales dirigidas a nuestro alumnado. Ofrecemos la posibilidad de practicar en entidades relacionadas con la formación que se ha estado recibiendo en nuestra escuela.



### Revista Digital

El alumnado puede descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, y otros recursos actualizados de interés.



### Innovación y Calidad

Ofrecemos el contenido más actual y novedoso, respondiendo a la realidad empresarial y al entorno cambiante, con una alta rigurosidad académica combinada con formación práctica.

## Acreditaciones y Reconocimientos



## Temario

# PARTE 1. ALERGIAS ALIMENTARIAS

### 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 alimentaría
- 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

## **PARTE 2. GESTIÓN DE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. 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 2. INTOLERANCIA Y ALERGIA A LOS ALIMENTOS**

1. Definiciones
2. Intolerancia a los alimentos
  - 1.- Tipos de intolerancia a los alimentos

2.- Condiciones clínicas relacionadas con la intolerancia alimentaria

3. Alergias alimentarias

- 1.- Datos generales
- 2.- Síntomas
- 3.- Diagnóstico de la alergia a los alimentos
- 4.- Síntomas más habituales de las alergias
- 5.- Situaciones de riesgo
- 6.- Ideas sobre el tratamiento de alergias
- 7.- Tratamiento de alergia a los alimentos
- 8.- Alimentos alergénicos

4. Intolerancia al gluten

**UNIDAD DIDÁCTICA 3. LA CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS. LA CONTAMINACIÓN CRUZADA CON ALÉRGENOS**

1. Concepto de contaminación y alteración de los alimentos
2. Causas de la alteración y contaminación de los alimentos
  - 1.- Alteración alimentaria
  - 2.- Contaminación alimentaria
3. Origen de la contaminación de los alimentos
4. Contaminación cruzada con alérgenos

**UNIDAD DIDÁCTICA 4. 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 5. 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 6. 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 7. 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