

# Especialista en Alergias Alimentarias

**Duración:** 80 horas

**Modalidad:** Online

**Coste Bonificable:** 600 €

## Objetivos

La alergología es una especialidad médica destinada al diagnóstico y tratamiento de las enfermedades que tienen base alérgica, como son las alergias de tipo cutáneo, respiratorio, a alimentos o a fármacos entre otras. La alergia es una respuesta exagerada a sustancias conocidas como alérgenos. En la mayor parte de los casos, la respuesta ante tal alérgeno produce una serie de síntomas característicos en el individuo y que conocemos como reacción alérgica. La alergia a los alimentos es un proceso mediado por IgE frente a la proteína del alimento, que se manifiesta con una reacción causa-efecto rápida.

## Contenidos

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. INMUNOLOGÍA BÁSICA

1. Inmunología y sistema inmune
  - Tipos de inmunidad
2. Componentes del sistema inmunitario
  - Linfocitos
  - Sistema del Complemento
  - Fagocitos
  - Citocinas
  - Neutrófilo

- Eosinófilo
  - Basófilos y mastocitos
  - Plaquetas
  - Células asesinas naturales (NK)
3. Anticuerpos y antígenos
- Antígenos
  - Anticuerpos
4. Respuestas del sistema inmune
- Respuesta innata o inespecífica
  - Respuesta adaptativa o específica
  - Diferencias entre la respuesta inmune innata y la respuesta inmune adquirida
5. Desórdenes en la inmunidad humana
- Inmunodeficiencias
  - Autoinmunidad
  - 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
  - Factores implicados en la regulación de la síntesis de las IgE
3. Alérgenos

- Pólenes, moho y ácaros del polvo doméstico
- Alérgenos derivados de animales
- Alérgenos alimentarios
- Fármacos como alérgenos
- Alérgenos ocupacionales
- Insectos alérgenos

#### 4. Pruebas diagnósticas

- Extractos alérgenos
- Test cutáneos
- Test epicutáneos
- Pruebas de provocación
- Pruebas sanguíneas

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. LOS ALIMENTOS**

1. Conceptos relacionados con la alimentación
2. Clasificación de los alimentos
  - Según su función
  - Según su descripción
3. Clasificación de nutrientes
  - Nutrientes energéticos (combustible)
  - Nutrientes plásticos (constructivos)
  - Nutrientes reguladores (biocatalizadores)

### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. INTOLERANCIA Y ALERGIA A LOS ALIMENTOS**



1. Definiciones
2. Intolerancia a los alimentos
  - Tipos de intolerancia a los alimentos
  - Intolerancia al gluten
  - Condiciones clínicas relacionadas con la intolerancia alimentaría
3. Alergias alimentarias
  - Datos generales
  - Síntomas
  - Diagnóstico de la alergia a los alimentos
  - Situaciones de riesgo
  - Tratamiento de alergia a los alimentos
  - 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
  - Principales novedades
  - Información sobre la presencia en los alimentos de sustancias susceptibles de causar alergias e intolerancias
3. Nuevas normas
  - Cómo facilitar la información al consumidor

4. Legislación aplicable al control de alérgenos

**UNIDAD DIDÁCTICA 6. URGENCIAS ALERGOLÓGICAS**

1. Anafilaxia y shock anafiláctico

- Manejo de la anafilaxia

2. Crisis asmática

- Tratamiento ante un ataque agudo de asma
- Complicaciones

**UNIDAD DIDÁCTICA 7. SEGURIDAD ALIMENTARIA**

1. Introducción a la seguridad alimentaria

- ¿Qué se entiende por seguridad alimentaria?

2. La cadena alimentaria: del campo a la mesa

3. ¿Qué se entiende por trazabilidad?

- 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

- Componentes del etiquetado del producto envasado
- Alimentos envasados por los titulares de los establecimientos de venta al por menor

- Alimentos sin envasar

5. Uniformes

6. Profundización en los aspectos técnico-sanitarios específicos de los alimentos de alto riesgo

- Alimentos de alto riesgo

**UNIDAD DIDÁCTICA 9. FÁRMACOS EN ALERGOLOGÍA. INMUNOTERAPIA**

1. Enfoque terapéutico de la patología de alergología

- Antihistamínicos
- Corticoides sistémicos, inhalados y tópicos
- Adrenalina y sistemas de autoinyección

2. Inmunoterapia. Historia y concepto de la inmunoterapia

- Mecanismo de acción
- Indicaciones y contraindicaciones
- Tipos de vacunas. Vías de administración y pautas. Métodos de seguimiento
- Técnica de administración
- 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