



Especialista en Alergias Alimentarias

Código: 2061

Duración: 50 horas.

Modalidad: Teleformación.

Objetivos: Este curso de Especialista en Alergias Alimentarias está adaptado al Reglamento Europeo 1169/2011 con el cual sabremos como debemos enfrentarnos a él y ante los diferentes casos que se puedan presentar.

Índice:

INMUNOLOGÍA BÁSICA

Inmunología y sistema inmune

Tipos de inmunidad

Componentes del sistema inmunitario

Linfocitos

Sistema del Complemento

Fagocitos

Citocinas

Neutrófilo

Eosinófilo

Basófilos y mastocitos

Plaquetas

Células asesinas naturales (NK)

Anticuerpos y antígenos

Antígenos

Anticuerpos

Respuestas del sistema inmune

Respuesta innata o inespecífica

Respuesta adaptativa o específica

Diferencias entre la respuesta inmune innata y la respuesta inmune adquirida

Desórdenes en la inmunidad humana

GalFor

- Inmunodeficiencias
- Autoinmunidad
- Hipersensibilidad
- Sueros y vacunas

ALERGOLOGÍA BÁSICA

Alergología y alergia: concepto y definiciones

Inmunoglobulinas E (IgE). Mecanismo de regulación de la síntesis de IgE

- Factores implicados en la regulación de la síntesis de las IgE

- Alérgenos

- Pólenes, moho y ácaros del polvo doméstico

- Alérgenos derivados de animales

- Alérgenos alimentarios

- Fármacos como alérgenos

- Alérgenos ocupacionales

- Insectos alérgenos

Pruebas diagnósticas

- Extractos alérgenos

- Test cutáneos

- Test epicutáneos

- Pruebas de provocación

- Pruebas sanguíneas

LOS ALIMENTOS

Conceptos relacionados con la alimentación

Clasificación de los alimentos

- Según su función

- Según su descripción

Clasificación de nutrientes

- Nutrientes energéticos (combustible)

- Nutrientes plásticos (constructivos)

- Nutrientes reguladores (biocatalizadores)

INTOLERANCIA Y ALERGIA A LOS ALIMENTOS

Definiciones

Intolerancia a los alimentos

- Tipos de intolerancia a los alimentos

- Intolerancia al gluten

- Condiciones clínicas relacionadas con la intolerancia alimentaria

Alergias alimentarias

- Datos generales

- Síntomas

- Diagnóstico de la alergia a los alimentos

- Situaciones de riesgo

- Tratamiento de alergia a los alimentos

- Alimentos alergénicos

Alergia a anisakis



PLAN DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS. LA IMPORTANCIA DEL REGLAMENTO

Principios del control de alérgenos

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

Nuevas normas

Cómo facilitar la información al consumidor

Legislación aplicable al control de alérgenos

URGENCIAS ALERGOLÓGICAS

Anafilaxia y shock anafiláctico

Manejo de la anafilaxia

Crisis asmática

Tratamiento ante un ataque agudo de asma

Complicaciones

SEGURIDAD ALIMENTARIA

Introducción a la seguridad alimentaria

¿Qué se entiende por seguridad alimentaria?

La cadena alimentaria: del campo a la mesa

¿Qué se entiende por trazabilidad?

Responsabilidades

MEDIDAS DE PREVENCIÓN Y BUENAS PRÁCTICAS

Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos

Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos

Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos

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

Uniformes

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

Alimentos de alto riesgo

FÁRMACOS EN ALERGOLOGÍA. INMUNOTERAPIA

Enfoque terapéutico de la patología de alergología

Antihistamínicos

Corticoides sistémicos, inhalados y tópicos

Adrenalina y sistemas de autoinyección

Inmunoterapia. Historia y concepto de la inmunoterapia

GalFor

Mecanismo de acción

Indicaciones y contraindicaciones

Tipos de vacunas. Vías de administración y pautas. Métodos de seguimiento

Técnica de administración

Reacciones a la inmunoterapia

Homeopatía

SISTEMA APPCC

Introducción

¿Qué es el sistema APPCC?

Principios del sistema APPCC

Razones para implantar un sistema APPCC

El sistema APPCC aplicado al control de alérgenos