

Diplomado

Enfermedades Alérgicas
Alimentarias





Diplomado

Enfermedades Alérgicas Alimentarias

- » Modalidad: No escolarizada (100% en línea)
- » Duración: 6 semanas
- » Titulación: TECH Universidad
- » Horario: a tu ritmo
- » Exámenes: online

Acceso web: www.techtitute.com/medicina/curso-universitario/enfermedades-alergicas-alimentarias



Índice

01

Presentación

pág. 4

02

Objetivos

pág. 8

03

Dirección del curso

pág. 12

04

Estructura y contenido

pág. 18

05

Metodología de estudio

pág. 22

06

Titulación

pág. 32

01 Presentación

Las alergias alimentarias se han ido convirtiendo, en las últimas décadas, en algunas de las más frecuentes en la consulta del especialista. Su Diagnóstico y abordaje han sido objeto de una evolución constante que exige del profesional una conexión permanente con los avances de esta área de trabajo. En este curso te ofrecemos la posibilidad de adquirir y poner en práctica estos nuevos conocimientos en un curso de alta intensidad formativa.





“

Las alergias alimentarias se han convertido en una constante en la consulta del especialista. Conviértete en uno de los profesionales más demandados del momento”

La alergología ha visto como, en los últimos años, el número de personas afectadas por las diferentes formas de manifestación de la enfermedad se ha incrementado de manera notable. En las últimas dos décadas, esta tendencia de aumento se ha apreciado de manera especial entre la población infantil. Y, sin embargo, muy pocos países cuentan con servicios especializados en este campo de la medicina.

Esta prevalencia ha llevado a que la alergia deba ser ya considerada uno de los principales problemas de salud: según la OMS cientos de millones de personas padecen rinitis, una de las manifestaciones alérgicas más comunes y al menos unos 300 millones sufre asma. Cifras a las que hay que sumar la enorme variedad de otras alergias, comunes y nuevas que ya se han convertido en habituales en la consulta del especialista.

En este sentido, el profesional debe estar capacitado para ofrecer a sus pacientes un estudio de su enfermedad en el que el reconocimiento de los alérgenos sea prioritario para trabajar en dirección de una higiene de vida que proponga evitar los síntomas y, con ellos, la progresión de la enfermedad.

Durante el desarrollo de esta formación, podrás conocer las nuevas líneas de investigación y praxis de la enfermedad alérgica con un especial interés en áreas como el asma y el diagnóstico por genotipos inflamatorios o las mediciones: esputo inducido, citometría de flujo, medición de citoquinas e interleukinas.

Una potente actualización que, además, te permitirá incorporar las habilidades en el uso del *Big Data* y la *telemedicina*. Unas rutinas de trabajo que te aportarán un nuevo espectro de actuación y crecimiento permanente.

Este programa servirá a los médicos para adquirir competencias de rigor junto a un experto de máximo prestigio. Y es que este Diplomado cuenta con la colaboración académica de un Director Invitado Internacional que domina a cabalidad las principales innovaciones en torno a la investigación y la terapéutica relacionada con la Alergología.

Este **Diplomado en Enfermedades Alérgicas Alimentarias** te ofrece las características de alto nivel científico, docente y tecnológico. Estas son algunas de sus características más destacadas:

- Última tecnología en software de enseñanza online
- Sistema docente intensamente visual, apoyado en contenidos gráficos y esquemáticos de fácil asimilación y comprensión
- Desarrollo de casos prácticos presentados por expertos en activo
- Sistemas de vídeo interactivo de última generación
- Enseñanza apoyada en la *telepráctica*
- Sistemas de actualización y reciclaje permanente
- Aprendizaje autorregulable: total compatibilidad con otras ocupaciones
- Ejercicios prácticos de autoevaluación y constatación de aprendizaje
- Grupos de apoyo y sinergias educativas: preguntas al experto, foros de discusión y conocimiento
- Comunicación con el docente y trabajos de reflexión individual
- Disponibilidad de los contenidos desde cualquier dispositivo fijo o portátil con conexión a internet
- Bancos de documentación complementaria disponible permanentemente, incluso después del programa



Mediante una exclusiva Masterclass, es te programa te permitirá ampliar tus competencias clínicas en el campo de la Alergología"

“

Nuestro innovador concepto de telepráctica te dará la oportunidad de aprender mediante una experiencia inmersiva, que te proporcionará una integración más rápida y una visión mucho más realista de los contenidos: “learning from an expert”

El programa incluye, en su cuadro docente, a profesionales del sector que vierten en esta capacitación la experiencia de su trabajo, además de reconocidos especialistas de sociedades de referencia y universidades de prestigio.

Su contenido multimedia, elaborado con la última tecnología educativa, permitirá al profesional un aprendizaje situado y contextual, es decir, un entorno simulado que proporcionará una capacitación inmersiva programada para entrenarse ante situaciones reales.

El diseño de este programa se centra en el Aprendizaje Basado en Problemas, mediante el cual el profesional deberá tratar de resolver las distintas situaciones de práctica profesional que se le planteen a lo largo del curso académico. Para ello, contará con la ayuda de un novedoso sistema de vídeo interactivo realizado por reconocidos expertos.

Te proponemos los desarrollos de una Alergología de alto nivel, con la adquisición de nuevas formas de trabajo y abordaje.

Actualiza tus conocimientos en Alergias Alimentarias e incorpora a tu praxis el uso de los nuevos fármacos y tratamientos.



02 Objetivos

Nuestro objetivo es capacitar profesionales altamente cualificados para la experiencia laboral. Un objetivo que se complementa, además, de manera global, con el impulso de un desarrollo humano que siente las bases de una sociedad mejor. Este objetivo se materializa en ayudar a los profesionales de la medicina a acceder a un nivel de competencia y control mucho mayor. Una meta que, en tan solo seis semanas, podrás dar por adquirida, con un Diplomado de alta intensidad y precisión.



“

*Si tu objetivo es dar un paso hacia la
mayor calidad médica, este es tu sitio:
una educación que aspira a la excelencia”*



Objetivos generales

- ♦ Definir la Alergología del S.XXI
- ♦ Reconocer las nuevas maneras de afección de la enfermedad alérgica
- ♦ Revisar las últimas praxis internacionales en Alergología
- ♦ Aprender las nuevas líneas de investigación internacionales en Alergología
- ♦ Conocer los nuevos planteamientos de abordaje
- ♦ Reconocer la importancia de la enfermedad alérgica en la morbilidad en atención primaria
- ♦ Reconocer los alérgenos para realizar una adecuada intervención preventiva y reducir los riesgos de exposición como medida de prevención prioritaria





Objetivos específicos

- ♦ Estudiar las alergias alimentarias de mayor prevalencia en la actualidad
- ♦ Analizar las principales formas de alergia alimentaria en pediatría
- ♦ Aprender a utilizar las principales técnicas de diagnóstica y tratamientos de las alergias alimentarias
- ♦ Conocer los diferentes grupos alimentarios, su clasificación y taxonomía
- ♦ Conocer los diferentes perfiles moleculares de las diferentes alergias alimentarias: vegetales, pescados y mariscos, frutas y frutos secos, leguminosas
- ♦ Diagnosticar y tratar las alergias alimentarias más prevalentes en la población pediátrica: Alergia a la leche y huevo y alergia a los pescados



Adquiere los conocimientos necesarios para ofrecer una praxis de calidad en el área de la Alergología ofreciendo a tus pacientes una atención experta y eficaz”

03

Dirección del curso

Dentro del concepto de calidad total de nuestro Diplomado, tenemos el orgullo de poner a tu disposición un cuadro docente de altísimo nivel, escogido por su contrastada experiencia. Profesionales de diferentes áreas y competencias que componen un elenco multidisciplinar completo. Una oportunidad única de aprender de los mejores.



“

Un impresionante cuadro docente, capacitado por profesionales de diferentes áreas de competencia, serán tus profesores y profesoras durante tu educación: una ocasión única que no te puedes perder”

Director Invitado Internacional

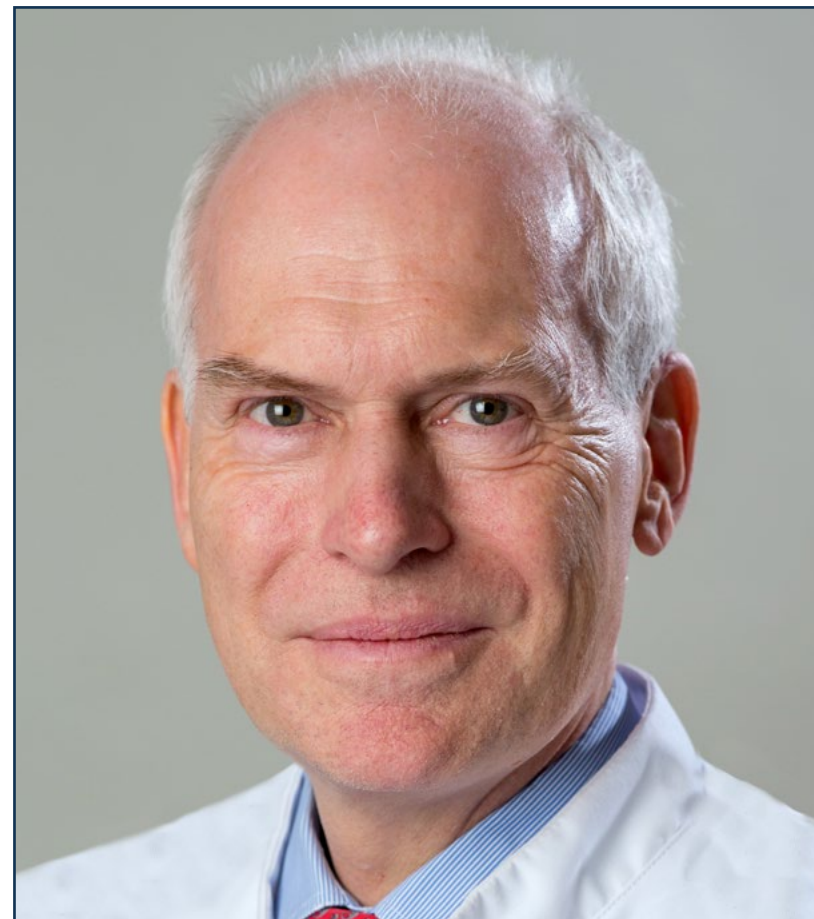
La excelsa trayectoria profesional e investigativa del doctor Torsten Zuberbier ha dejado una huella imperecedera en el **manejo médico** de las **enfermedades alérgicas**. Las competencias asistenciales de este experto, y su prestigio, le han permitido desempeñarse por casi dos décadas como **Presidente de la Fundación del Centro Europeo para la Investigación de la Alergia**.

Asimismo, este especialista ocupa los **principales cargos directivos** del **Instituto de Investigación Alergología** de la Universidad Charité Berlín y del **Instituto Fraunhofer de Medicina Traslacional y Farmacología**, junto al profesor Marcus Maurer.

Por otro lado, sus líneas de trabajo clínico se centran en la **Urticaria**, la **Neurodermatitis**, **Alergias Respiratorias y Alimentarias** y la **Rinitis Alérgica**. No obstante, su labor investigativa y experimental ha estado dedicada a la **Biología de los Mastocitos**, la **Mastocitosis** y las **Dermatitis Atópica**. Específicamente, sus estudios han ahondado en la interacción de esas células inmunitarias con las de tipo tisular. Así, a través de un **modelo tridimensional** de piel, ha examinado la estrecha relación entre estos procesos y el desarrollo de otras patologías como el **Eccema** y la **Neoplasia Epidérmica**.

Al respecto, este experto posee **numerosos artículos académicos** en revistas científicas de impacto global. El mismo es **Editor Adjunto** de la Revista de la Sociedad Dermatológica Alemana y **miembro del Consejo Asesor** de la Revista Allergo. En estas publicaciones, el especialista también ha divulgado sus criterios sobre la relevancia de la **Medicina Traslacional** y la importancia de acelerar la integración aplicada de los últimos conocimientos científicos.

Además de esa labores, el doctor Zuberbier es **Presidente de la Red Global de Excelencia en Alergia y Asma (GA²LEN)**, iniciada por la Unión Europea. Igualmente, ha sido **Director General** de la Clínica de Dermatología, Venereología y Alergología de la Charité y lideró el **Allergie-Centrum-Charité** de la Clínica Dermatológica de Berlín-Mitte.



Dr. Zuberbier, Torsten

- Director del Instituto de Alergología del Hospital Universitario Charité de Berlín, Alemania
- Codirector del Instituto Fraunhofer de Medicina Traslacional y Farmacología
- Presidente de la Fundación del Centro Europeo para la Investigación de la Alergia
- Presidente de la Red Global de Excelencia en Alergia y Asma (GA²LEN)
- Codirector General de la Clínica de Dermatología, Venereología y Alergología de la Charité
- Director del Allergie-Centrum-Charité de la Clínica Dermatológica de Berlín-Mitte
- Médico Jefe de Dermatología en Clínica Virchow de Berlín
- Doctor Honoris Causa de la Universidad de Atenas
- Especialista en Dermatología en la Universidad e Perth Australia
- Grado en Medicina en la Universidad Freie de Berlín



Gracias a TECH podrás aprender con los mejores profesionales del mundo"

Dirección



Dra. Fernández Nieto, María del Mar

- ♦ Especialista en Alergología de la Unidad de Asma de Alta Complejidad en el Hospital Universitario Fundación Jiménez Díaz
- ♦ Profesora colaboradora del Departamento de Medicina Interna en la Universidad Rey Juan Carlos
- ♦ Miembro: CIBERES, MEGA, SEAIC, NeumoMadrid, SEPAR, ERS, EAACI

Profesores

Dra. Arochena González, Lourdes

- ♦ Médico Adjunto del Servicio de Alergología en Fundación Jiménez Díaz
- ♦ Médico Especialista en Alergología en Sanitas
- ♦ Médico Especialista en Alergología en el Hospital Universitario de South Manchester (Inglaterra)
- ♦ Licenciada en Medicina por la Universidad Complutense de Madrid
- ♦ Miembro: SEAIC, EAACI, AAAAI, ERS



04

Estructura y contenido

Los contenidos de este Diplomado en Enfermedades Alérgicas Alimentarias han sido desarrollados por los diferentes especialistas de este programa, con una finalidad clara: conseguir que nuestro alumnado adquiriera todas y cada una de las habilidades necesarias para convertirse en verdaderos expertos en esta materia.

Un programa completísimo y muy bien estructurado que te llevará hacia los más elevados estándares de calidad y éxito.





“

Este Diplomado en Enfermedades Alérgicas Alimentarias contiene el programa universitario más completo y actualizado del mercado”

Módulo 1. Alergias alimentarias. Epidemiología, diagnóstico y tratamiento

- 1.1. Alergia a los alimentos. Clasificación y taxonomía
- 1.2. Alergia a la leche
- 1.3. Alergia al huevo
- 1.4. Alergia a los pescados
- 1.5. Alergia a los mariscos
- 1.6. Alergia a las frutas y frutos secos
- 1.7. Alergia a las legumbres
- 1.8. Alergia a otros alimentos de origen vegetal
- 1.9. Alergia al gluten
- 1.10. Alergia a aditivos y conservantes



“

Un completísimo programa universitario, estructurado en unidades didácticas muy bien desarrolladas, orientadas a un aprendizaje compatible con tu vida personal y profesional”

05

Metodología de estudio

TECH es la primera universidad en el mundo que combina la metodología de los **case studies** con el **Relearning**, un sistema de aprendizaje 100% online basado en la reiteración dirigida.

Esta disruptiva estrategia pedagógica ha sido concebida para ofrecer a los profesionales la oportunidad de actualizar conocimientos y desarrollar competencias de un modo intensivo y riguroso. Un modelo de aprendizaje que coloca al estudiante en el centro del proceso académico y le otorga todo el protagonismo, adaptándose a sus necesidades y dejando de lado las metodologías más convencionales.



“

TECH te prepara para afrontar nuevos retos en entornos inciertos y lograr el éxito en tu carrera”

El alumno: la prioridad de todos los programas de TECH

En la metodología de estudios de TECH el alumno es el protagonista absoluto. Las herramientas pedagógicas de cada programa han sido seleccionadas teniendo en cuenta las demandas de tiempo, disponibilidad y rigor académico que, a día de hoy, no solo exigen los estudiantes sino los puestos más competitivos del mercado.

Con el modelo educativo asincrónico de TECH, es el alumno quien elige el tiempo que destina al estudio, cómo decide establecer sus rutinas y todo ello desde la comodidad del dispositivo electrónico de su preferencia. El alumno no tendrá que asistir a clases en vivo, a las que muchas veces no podrá acudir. Las actividades de aprendizaje las realizará cuando le venga bien. Siempre podrá decidir cuándo y desde dónde estudiar.

“

*En TECH NO tendrás clases en directo
(a las que luego nunca puedes asistir)”*



Los planes de estudios más exhaustivos a nivel internacional

TECH se caracteriza por ofrecer los itinerarios académicos más completos del entorno universitario. Esta exhaustividad se logra a través de la creación de temarios que no solo abarcan los conocimientos esenciales, sino también las innovaciones más recientes en cada área.

Al estar en constante actualización, estos programas permiten que los estudiantes se mantengan al día con los cambios del mercado y adquieran las habilidades más valoradas por los empleadores. De esta manera, quienes finalizan sus estudios en TECH reciben una preparación integral que les proporciona una ventaja competitiva notable para avanzar en sus carreras.

Y además, podrán hacerlo desde cualquier dispositivo, pc, tableta o smartphone.

“

El modelo de TECH es asincrónico, de modo que te permite estudiar con tu pc, tableta o tu smartphone donde quieras, cuando quieras y durante el tiempo que quieras”

Case studies o Método del caso

El método del caso ha sido el sistema de aprendizaje más utilizado por las mejores escuelas de negocios del mundo. Desarrollado en 1912 para que los estudiantes de Derecho no solo aprendiesen las leyes a base de contenidos teóricos, su función era también presentarles situaciones complejas reales. Así, podían tomar decisiones y emitir juicios de valor fundamentados sobre cómo resolverlas. En 1924 se estableció como método estándar de enseñanza en Harvard.

Con este modelo de enseñanza es el propio alumno quien va construyendo su competencia profesional a través de estrategias como el *Learning by doing* o el *Design Thinking*, utilizadas por otras instituciones de renombre como Yale o Stanford.

Este método, orientado a la acción, será aplicado a lo largo de todo el itinerario académico que el alumno emprenda junto a TECH. De ese modo se enfrentará a múltiples situaciones reales y deberá integrar conocimientos, investigar, argumentar y defender sus ideas y decisiones. Todo ello con la premisa de responder al cuestionamiento de cómo actuaría al posicionarse frente a eventos específicos de complejidad en su labor cotidiana.



Método Relearning

En TECH los *case studies* son potenciados con el mejor método de enseñanza 100% online: el *Relearning*.

Este método rompe con las técnicas tradicionales de enseñanza para poner al alumno en el centro de la ecuación, proveyéndole del mejor contenido en diferentes formatos. De esta forma, consigue repasar y reiterar los conceptos clave de cada materia y aprender a aplicarlos en un entorno real.

En esta misma línea, y de acuerdo a múltiples investigaciones científicas, la reiteración es la mejor manera de aprender. Por eso, TECH ofrece entre 8 y 16 repeticiones de cada concepto clave dentro de una misma lección, presentada de una manera diferente, con el objetivo de asegurar que el conocimiento sea completamente afianzado durante el proceso de estudio.

El Relearning te permitirá aprender con menos esfuerzo y más rendimiento, implicándote más en tu especialización, desarrollando el espíritu crítico, la defensa de argumentos y el contraste de opiniones: una ecuación directa al éxito.



Un Campus Virtual 100% online con los mejores recursos didácticos

Para aplicar su metodología de forma eficaz, TECH se centra en proveer a los egresados de materiales didácticos en diferentes formatos: textos, vídeos interactivos, ilustraciones y mapas de conocimiento, entre otros. Todos ellos, diseñados por profesores cualificados que centran el trabajo en combinar casos reales con la resolución de situaciones complejas mediante simulación, el estudio de contextos aplicados a cada carrera profesional y el aprendizaje basado en la reiteración, a través de audios, presentaciones, animaciones, imágenes, etc.

Y es que las últimas evidencias científicas en el ámbito de las Neurociencias apuntan a la importancia de tener en cuenta el lugar y el contexto donde se accede a los contenidos antes de iniciar un nuevo aprendizaje. Poder ajustar esas variables de una manera personalizada favorece que las personas puedan recordar y almacenar en el hipocampo los conocimientos para retenerlos a largo plazo. Se trata de un modelo denominado *Neurocognitive context-dependent e-learning* que es aplicado de manera consciente en esta titulación universitaria.

Por otro lado, también en aras de favorecer al máximo el contacto mentor-alumno, se proporciona un amplio abanico de posibilidades de comunicación, tanto en tiempo real como en diferido (mensajería interna, foros de discusión, servicio de atención telefónica, email de contacto con secretaría técnica, chat y videoconferencia).

Asimismo, este completísimo Campus Virtual permitirá que el alumnado de TECH organice sus horarios de estudio de acuerdo con su disponibilidad personal o sus obligaciones laborales. De esa manera tendrá un control global de los contenidos académicos y sus herramientas didácticas, puestas en función de su acelerada actualización profesional.



La modalidad de estudios online de este programa te permitirá organizar tu tiempo y tu ritmo de aprendizaje, adaptándolo a tus horarios"

La eficacia del método se justifica con cuatro logros fundamentales:

1. Los alumnos que siguen este método no solo consiguen la asimilación de conceptos, sino un desarrollo de su capacidad mental, mediante ejercicios de evaluación de situaciones reales y aplicación de conocimientos.
2. El aprendizaje se concreta de una manera sólida en capacidades prácticas que permiten al alumno una mejor integración en el mundo real.
3. Se consigue una asimilación más sencilla y eficiente de las ideas y conceptos, gracias al planteamiento de situaciones que han surgido de la realidad.
4. La sensación de eficiencia del esfuerzo invertido se convierte en un estímulo muy importante para el alumnado, que se traduce en un interés mayor en los aprendizajes y un incremento del tiempo dedicado a trabajar en el curso.

La metodología universitaria mejor valorada por sus alumnos

Los resultados de este innovador modelo académico son constatables en los niveles de satisfacción global de los egresados de TECH.

La valoración de los estudiantes sobre la calidad docente, calidad de los materiales, estructura del curso y sus objetivos es excelente. No en valde, la institución se convirtió en la universidad mejor valorada por sus alumnos según el índice global score, obteniendo un 4,9 de 5.

Accede a los contenidos de estudio desde cualquier dispositivo con conexión a Internet (ordenador, tablet, smartphone) gracias a que TECH está al día de la vanguardia tecnológica y pedagógica.

Podrás aprender con las ventajas del acceso a entornos simulados de aprendizaje y el planteamiento de aprendizaje por observación, esto es, Learning from an expert.



Así, en este programa estarán disponibles los mejores materiales educativos, preparados a conciencia:



Material de estudio

Todos los contenidos didácticos son creados por los especialistas que van a impartir el curso, específicamente para él, de manera que el desarrollo didáctico sea realmente específico y concreto.

Estos contenidos son aplicados después al formato audiovisual que creará nuestra manera de trabajo online, con las técnicas más novedosas que nos permiten ofrecerte una gran calidad, en cada una de las piezas que pondremos a tu servicio.



Prácticas de habilidades y competencias

Realizarás actividades de desarrollo de competencias y habilidades específicas en cada área temática. Prácticas y dinámicas para adquirir y desarrollar las destrezas y habilidades que un especialista precisa desarrollar en el marco de la globalización que vivimos.



Resúmenes interactivos

Presentamos los contenidos de manera atractiva y dinámica en píldoras multimedia que incluyen audio, vídeos, imágenes, esquemas y mapas conceptuales con el fin de afianzar el conocimiento.

Este sistema exclusivo educativo para la presentación de contenidos multimedia fue premiado por Microsoft como "Caso de éxito en Europa".



Lecturas complementarias

Artículos recientes, documentos de consenso, guías internacionales... En nuestra biblioteca virtual tendrás acceso a todo lo que necesitas para completar tu capacitación.





Case Studies

Completarás una selección de los mejores case studies de la materia. Casos presentados, analizados y tutorizados por los mejores especialistas del panorama internacional.



Testing & Retesting

Evaluamos y reevaluamos periódicamente tu conocimiento a lo largo del programa. Lo hacemos sobre 3 de los 4 niveles de la Pirámide de Miller.



Clases magistrales

Existe evidencia científica sobre la utilidad de la observación de terceros expertos. El denominado Learning from an expert afianza el conocimiento y el recuerdo, y genera seguridad en nuestras futuras decisiones difíciles.



Guías rápidas de actuación

TECH ofrece los contenidos más relevantes del curso en forma de fichas o guías rápidas de actuación. Una manera sintética, práctica y eficaz de ayudar al estudiante a progresar en su aprendizaje.



06 Titulación

El Diplomado en Enfermedades Alérgicas Alimentarias garantiza, además de la capacitación más rigurosa y actualizada, el acceso a un título de Diplomado expedido por TECH Universidad.



“

Supera con éxito este programa y recibe tu titulación universitaria sin desplazamientos ni farragosos trámites”

Este **Diplomado Enfermedades Alérgicas Alimentarias** contiene el programa universitario más completo y actualizado del mercado.

Tras la superación de la evaluación, el alumno recibirá por correo postal* con acuse de recibo su correspondiente título de **Diplomado** emitido por **TECH Universidad**.

Este título expedido por **TECH Universidad** expresará la calificación que haya obtenido en el Diplomado, y reunirá los requisitos comúnmente exigidos por las bolsas de trabajo, oposiciones y comités evaluadores de carreras profesionales.

Título: **Diplomado Enfermedades Alérgicas Alimentarias**

Modalidad: **No escolarizada (100% en línea)**

Duración: **6 semanas**



*Apostilla de La Haya. En caso de que el alumno solicite que su título en papel recabe la Apostilla de La Haya, TECH Universidad realizará las gestiones oportunas para su obtención, con un coste adicional.



Diplomado
Enfermedades Alérgicas
Alimentarias

- » Modalidad: No escolarizada (100% en línea)
- » Duración: 6 semanas
- » Titulación: TECH Universidad
- » Horario: a tu ritmo
- » Exámenes: online

Diplomado

Enfermedades Alérgicas
Alimentarias

