Curso Universitario

Enfermedades Alérgicas Alimentarias

tech corporación universitaria UNIMETA

tech corporación universitaria UNIMETA

Curso Universitario
Enfermedades Alérgicas Alimentarias

- Modalidad: **online**
- Duración: **6 semanas**
- Titulación: **TECH Corporación Universitaria UNIMETA**
- Acreditación: **6 ECTS**
- 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
pág. 22

06
Titulación
pág. 30

01

Presentación

Las alergias alimentarias se han ido conviritiendo, 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 Curso Universitario 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 **Curso Universitario 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"

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.

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.

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 Curso Universitario 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 Curso Universitario, 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

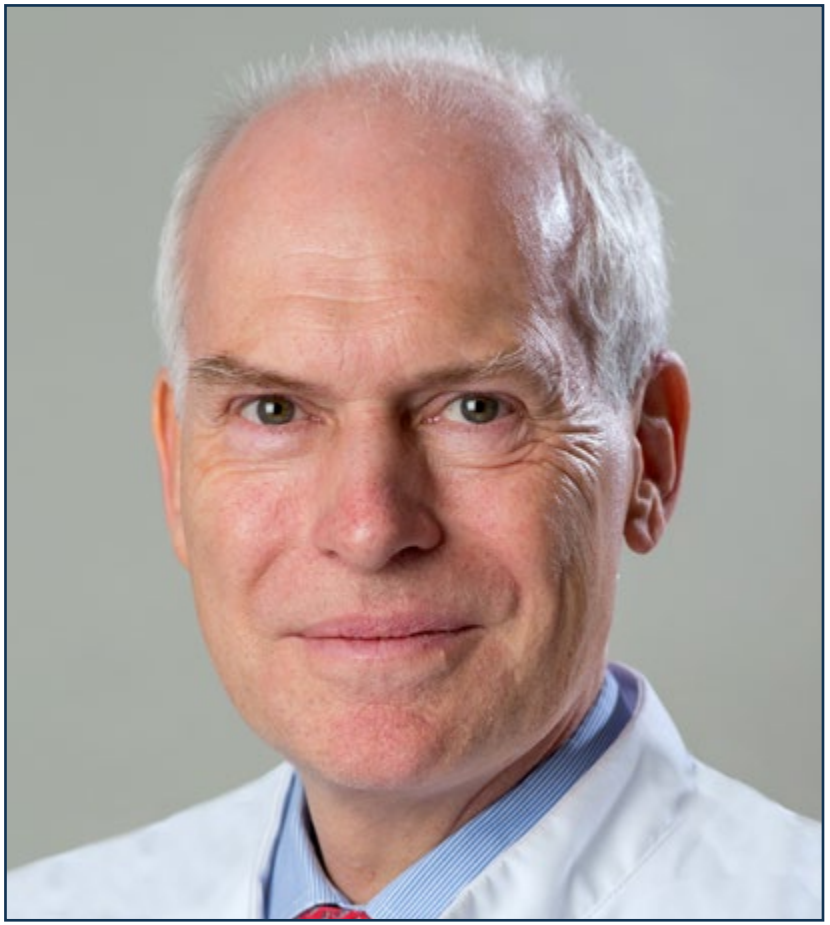
La excelsa trayectoria profesional e investigativa del doctor Torsten Zuberbier ha dejado una huella imperecedera en el **manejo médico** de las **enfermedades alérgicas**. Las competencias asistenciales de este experto, y su prestigio, le han permitido desempeñarse por casi dos décadas como **Presidente** 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 Investigación de Alergología de la Universidad Charité, 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 Gómez, 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 Curso Universitario en Enfermedades Alérgicas Alimentarias han sido desarrollados por los diferentes especialistas de este programa, con una finalidad clara: conseguir que nuestro alumnado adquiera 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 Curso Universitario en Enfermedades Alérgicas Alimentarias contiene el programa científico 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 docente, estructurado en unidades didácticas muy bien desarrolladas, orientadas a un aprendizaje compatible con tu vida personal y profesionall"

05

Metodología

Este programa de capacitación ofrece una forma diferente de aprender. Nuestra metodología se desarrolla a través de un modo de aprendizaje de forma cíclica: ***el Relearning***.

Este sistema de enseñanza es utilizado, por ejemplo, en las facultades de medicina más prestigiosas del mundo y se ha considerado uno de los más eficaces por publicaciones de gran relevancia como el ***New England Journal of Medicine.***

Descubre el Relearning, un sistema que abandona el aprendizaje lineal convencional para llevarte a través de sistemas cíclicos de enseñanza: una forma de aprender que ha demostrado su enorme eficacia, especialmente en las materias que requieren memorización"

En TECH empleamos el Método del Caso

Ante una determinada situación, ¿qué debería hacer un profesional? A lo largo del programa, los estudiantes se enfrentarán a múltiples casos clínicos simulados, basados en pacientes reales en los que deberán investigar, establecer hipótesis y, finalmente, resolver la situación. Existe abundante evidencia científica sobre la eficacia del método. Los especialistas aprenden mejor, más rápido y de manera más sostenible en el tiempo.

Con TECH podrás experimentar una forma de aprender que está moviendo los cimientos de las universidades tradicionales de todo el mundo.

Según el Dr. Gérvas, el caso clínico es la presentación comentada de un paciente, o grupo de pacientes, que se convierte en «caso», en un ejemplo o modelo que ilustra algún componente clínico peculiar, bien por su poder docente, bien por su singularidad o rareza. Es esencial que el caso se apoye en la vida profesional actual, intentando recrear los condicionantes reales en la práctica profesional del médico.

¿Sabías que este método fue desarrollado en 1912, en Harvard, para los estudiantes de Derecho? El método del caso consistía en presentarles situaciones complejas reales para que tomasen decisiones y justificasen cómo resolverlas. En 1924 se estableció como método estándar de enseñanza en Harvard"

La eficacia del método se justifica con cuatro logros fundamentales:

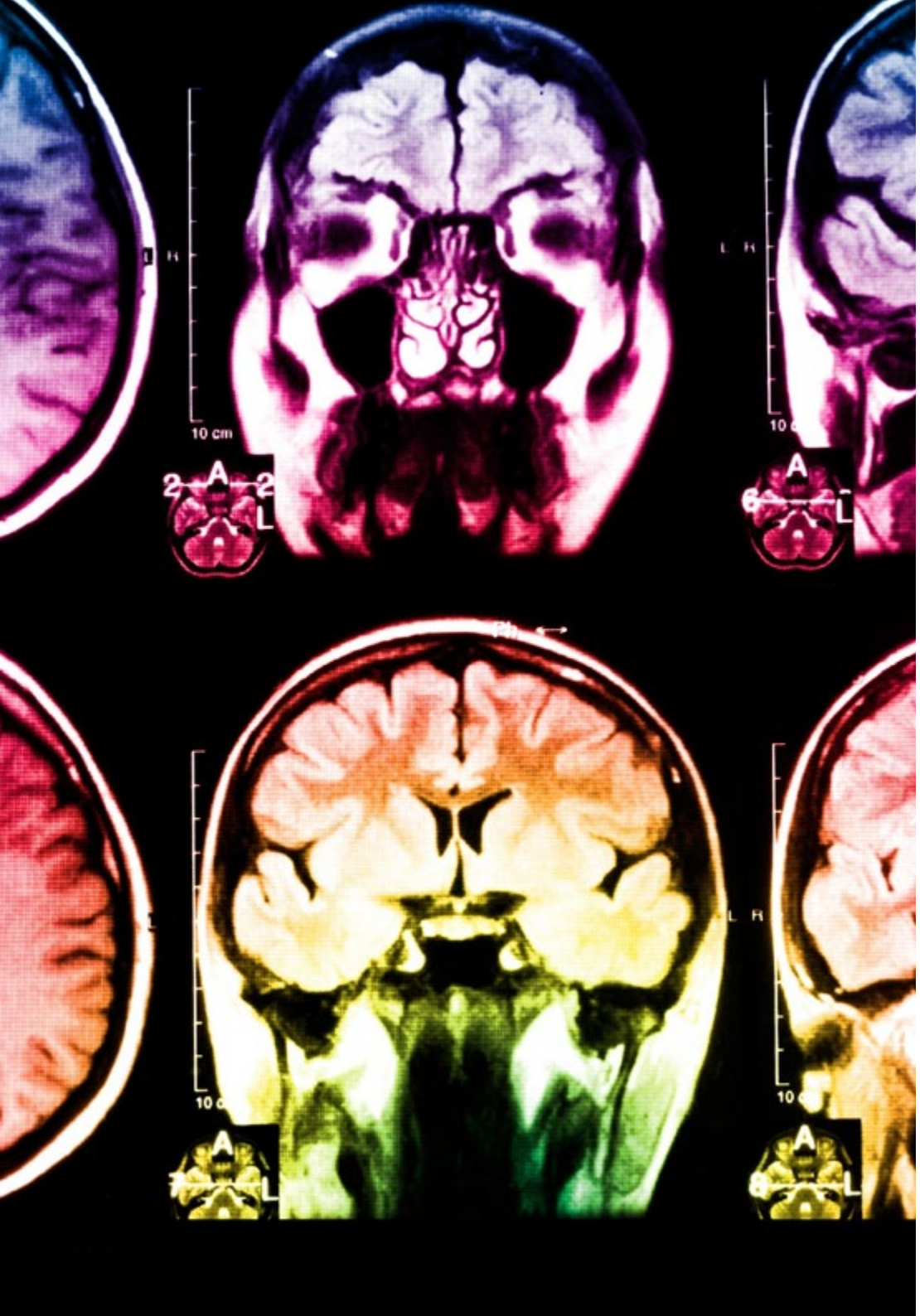
1. Los alumnos que siguen este método no solo consiguen la asimilación de conceptos, sino un desarrollo de su capacidad mental, mediante ejercicios de evaluación de situaciones reales y aplicación de conocimientos.
2. El aprendizaje se concreta de una manera sólida en capacidades prácticas que permiten 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.

Relearning Methodology

TECH aúna de forma eficaz la metodología del Estudio de Caso con un sistema de aprendizaje 100% online basado en la reiteración, que combina 8 elementos didácticos diferentes en cada lección.

Potenciamos el Estudio de Caso con el mejor método de enseñanza 100% online: el Relearning.

El profesional aprenderá mediante casos reales y resolución de situaciones complejas en entornos simulados de aprendizaje. Estos simulacros están desarrollados a partir de software de última generación que permiten facilitar el aprendizaje inmersivo.



Situado a la vanguardia pedagógica mundial, el método Relearning ha conseguido mejorar los niveles de satisfacción global de los profesionales que finalizan sus estudios, con respecto a los indicadores de calidad de la mejor universidad online en habla hispana (Universidad de Columbia).

Con esta metodología, se han capacitado más de 250.000 médicos con un éxito sin precedentes en todas las especialidades clínicas con independencia de la carga en cirugía. Nuestra metodología pedagógica está desarrollada en un entorno de máxima exigencia, con un alumnado universitario de un perfil socioeconómico alto y una media de edad de 43,5 años.

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.

En nuestro programa, el aprendizaje no es un proceso lineal, sino que sucede en espiral (aprender, desaprender, olvidar y reaprender). Por eso, se combinan cada uno de estos elementos de forma concéntrica.

La puntuación global que obtiene el sistema de aprendizaje de TECH es de 8.01, con arreglo a los más altos estándares internacionales.

Este programa ofrece los mejores materiales educativos, preparados a conciencia para los profesionales:

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, para crear el método de trabajo online de TECH. Todo ello, con las técnicas más novedosas que ofrecen piezas de gran calidad en todos y cada uno los materiales que se ponen a disposición del alumno.

Técnicas quirúrgicas y procedimientos en vídeo

TECH acerca al alumno las técnicas más novedosas, los últimos avances educativos y al primer plano de la actualidad en técnicas médicas. Todo esto, en primera persona, con el máximo rigor, explicado y detallado para contribuir a la asimilación y comprensión del estudiante. Y lo mejor de todo, pudiéndolo ver las veces que quiera.

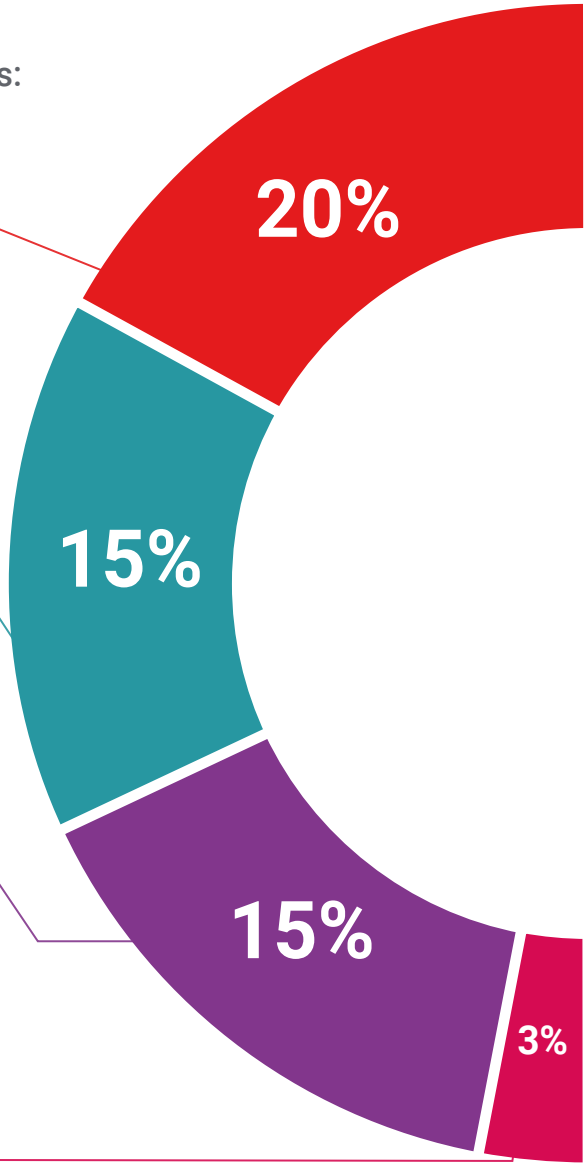
Resúmenes interactivos

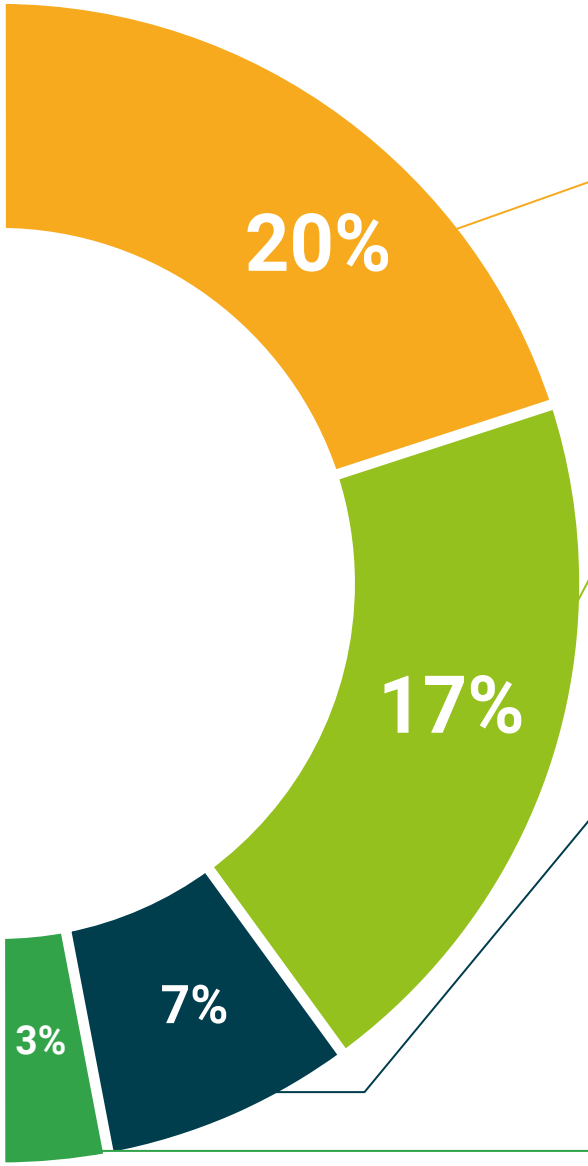
El equipo de TECH presenta los contenidos de manera atractiva y dinámica en píldoras multimedia que incluyen audios, vídeos, imágenes, esquemas y mapas conceptuales con el fin de afianzar el conocimiento.

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

Lecturas complementarias

Artículos recientes, documentos de consenso y guías internacionales, entre otros. En la biblioteca virtual de TECH el estudiante tendrá acceso a todo lo que necesita para completar su capacitación.





Análisis de casos elaborados y guiados por expertos

El aprendizaje eficaz tiene, necesariamente, que ser contextual. Por eso, TECH presenta los desarrollos de casos reales en los que el experto guiará al alumno a través del desarrollo de la atención y la resolución de las diferentes situaciones: una manera clara y directa de conseguir el grado de comprensión más elevado.

Testing & Retesting

Se evalúan y reevalúan periódicamente los conocimientos del alumno a lo largo del programa, mediante actividades y ejercicios evaluativos y autoevaluativos para que, de esta manera, el estudiante compruebe cómo va consiguiendo sus metas.

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 las 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 Curso Universitario en Enfermedades Alérgicas Alimentarias garantiza, además de la capacitación más rigurosa y actualizada, el acceso a dos diplomas de Máster Propio, uno expedido por TECH Global University y otro expedido por la Corporación Universitaria del Meta.

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

El programa del **Curso Universitario en Enfermedades Alérgicas Alimentarias** es el más completo del panorama académico actual. A su egreso, el estudiante recibirá un diploma universitario emitido por TECH Global University, y otro por la Corporación Universitaria del Meta.

Estos títulos de formación permanente y actualización profesional de TECH Global University y Corporación Universitaria del Meta garantizan la adquisición de competencias en el área de conocimiento, otorgando un alto valor curricular al estudiante que supere las evaluaciones y acredite el programa tras cursarlo en su totalidad.

Este doble reconocimiento, de dos destacadas instituciones universitarias, suponen una doble recompensa a una formación integral y de calidad, asegurando que el estudiante obtenga una certificación reconocida tanto a nivel nacional como internacional. Este mérito académico le posicionará como un profesional altamente capacitado y preparado para enfrentar los retos y demandas en su área profesional.

Título: **Curso Universitario en Enfermedades Alérgicas Alimentarias**

Modalidad: **online**

Duración: **6 semanas**

Acreditación: **6 ECTS**

UNIMETA
Fundada en 1985

La Corporación Universitaria del Meta - UNIMETA
certifica que:

_____

ha superado con éxito y obtenido el título de:

Curso Universitario en Enfermedades Alérgicas Alimentarias

Dado en Villavicencio, Meta (Colombia)
a los tres (3) días del mes de abril de 2024

Leonor Mojica Sánchez
RECTORA

tech global university

D/Dña _____, con documento de identificación _____ ha superado con éxito y obtenido el título de:

Curso Universitario en Enfermedades Alérgicas Alimentarias

Se trata de un título propio de 180 horas de duración equivalente a 6 ECTS, con fecha de inicio dd/mm/aaaa y fecha de finalización dd/mm/aaaa.

TECH Global University es una universidad reconocida oficialmente por el Gobierno de Andorra el 31 de enero de 2024, que pertenece al Espacio Europeo de Educación Superior (EEES).

En Andorra la Vella, a 28 de febrero de 2024

Dr. Pedro Navarro Illana
Rector

Este título propio se deberá acompañar siempre del título universitario habilitante expedido por la autoridad competente para ejercer profesionalmente en cada país. código único TECH: AFWOR235 techtitute.com/titulos

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

tech corporación universitaria UNIMETA

Curso Universitario
Enfermedades Alérgicas Alimentarias

- Modalidad: **online**
- Duración: **6 semanas**
- Titulación: **TECH Corporación Universitaria UNIMETA**
- Acreditación: **6 ECTS**
- Horario: **a tu ritmo**
- Exámenes: **online**

Curso Universitario

Enfermedades Alérgicas Alimentarias

tech corporación universitaria UNIMETA