



SERCA
INSTITUTO
DE ALTOS ESTUDIOS
ESPECIALIZADOS

CURSO ONLINE EN ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS: ACTUACIÓN DEL TCAE EN ENTORNOS SANITARIOS



FORMACIÓN PERMANENTE



WWW.INSTITUTOSERCA.COM



Acerca de **Instituto Serca**

Instituto Serca es un centro especializado en Formación de Postgrado: Másteres, Dobles Títulos de Máster, Especialistas y Expertos Universitarios, así como Cursos Homologados por Universidades. Se caracteriza por no centrarse en la formación de expedientes, sino de personas, cuyo aprendizaje dará sentido a su experiencia.

Los Másteres, Especialistas, Expertos Universitarios y Cursos que impartimos desde Instituto SERCA, cuentan con todas las garantías y exigencias de calidad, lo que hace posible que la titulación obtenida por nuestros alumnos/as sean Títulos expedidos por prestigiosas universidades.



Metodología de Estudio

- ✓ **Campus Virtual Avanzado:** Experiencia de estudio individualizada, intuitiva e interactiva.
- ✓ **Tutorización Permanente:** Nuestro equipo docente estará a disposición del alumnado desde su matriculación hasta la finalización de todo el proceso formativo.
- ✓ **Clases en vídeo y en audio:** Cada programa formativo dispone de clases en vídeo y audios específicos por materia, para reforzar el contenido teórico.
- ✓ **Metodología E-Learning:** Modalidad 100% online adaptada a las necesidades del alumnado.
- ✓ **Evaluación:** Planteamiento de casos y actividades dirigidas a la valoración competencial del programa formativo.
- ✓ **Profesorado Especializado:** Contamos con un claustro de profesores especializado que realizará un seguimiento personalizado del aprendizaje.
- ✓ **Biblioteca Digital:** A través de nuestra innovadora plataforma digital, el alumnado podrá acceder a un amplio catálogo de libros, revistas, obras de investigación y tesis doctorales.
- ✓ **Descarga automática de certificados y actualización de notas permanente.**
- ✓ **Notificaciones en tiempo real sobre el estado y evolución del estudio.**





Campus **Virtual**

- ✓ Clases en vídeo de cada materia
- ✓ Tutorías de seguimiento en directo mensuales
- ✓ Herramientas de interacción y seguimiento: tutorización permanente, foro, emails, etc.
- ✓ Consulta directa del expediente académico
- ✓ Descarga de certificados
- ✓ ¡Y mucho más!...

Presentación del Programa

Especialízate con el Curso de Alergias e Intolerancias Alimentarias: Actuación del TCAE en Entornos Sanitarios de Instituto Serca, diseñado para profesionales que desean ampliar sus competencias en la identificación, prevención y manejo de reacciones adversas a los alimentos dentro del ámbito asistencial.

A lo largo del programa, abordarás desde los fundamentos del sistema inmunológico y la fisiopatología de las alergias e intolerancias hasta los principales alérgenos alimentarios y su marco normativo. Además, profundizarás en métodos diagnósticos, tratamientos terapéuticos, nutrición aplicada a dietas de exclusión y protocolos de seguridad alimentaria hospitalaria, incluyendo la actuación ante emergencias anafilácticas.

Esta formación online te permitirá estudiar a tu ritmo, conciliando tu desarrollo profesional con tu actividad laboral. Al finalizar, dispondrás de las herramientas necesarias para garantizar una alimentación segura en entornos sanitarios, colaborar eficazmente con equipos multidisciplinares y ofrecer educación sanitaria de calidad a pacientes y familias, tanto en población pediátrica como geriátrica y otros colectivos vulnerables.



Duración: 150 horas



Créditos: 6 Créditos ECTS



Metodología: Online



Matriculación: Permanente

Programa Académico

- ✓ Comprender los fundamentos del sistema inmunológico, identificando su relación con las reacciones alimentarias adversas.
- ✓ Diferenciar alergias alimentarias e intolerancias, analizando sus mecanismos fisiopatológicos y manifestaciones clínicas.
- ✓ Identificar los principales alérgenos alimentarios, conociendo el marco normativo regulador vigente.
- ✓ Conocer los métodos diagnósticos en alergología alimentaria, distinguiendo pruebas validadas de no validadas.
- ✓ Describir los tratamientos y protocolos terapéuticos, aplicando pautas de actuación ante emergencias alérgicas.
- ✓ Dominar los principios de nutrición y dietética, elaborando dietas adaptadas a restricciones alimentarias.
- ✓ Definir las funciones del TCAE, delimitando sus competencias en seguridad alimentaria hospitalaria.
- ✓ Desarrollar habilidades de educación sanitaria, adaptando la comunicación a poblaciones especiales y vulnerables.



1: FUNDAMENTOS DEL SISTEMA INMUNOLÓGICO Y SU RELACIÓN CON LAS REACCIONES ADVERSAS A LOS ALIMENTOS

- 1.1. Estructura y funciones generales del sistema inmunológico humano
- 1.2. Componentes celulares y moleculares implicados en las reacciones alérgicas alimentarias
- 1.3. Clasificación de las reacciones de hipersensibilidad según Gell y Coombs
- 1.4. Diferenciación conceptual entre alergia alimentaria, intolerancia y otras reacciones adversas a los alimentos
- 1.5. Factores predisponentes y mecanismos de sensibilización frente a alérgenos alimentarios

2: ALERGIAS ALIMENTARIAS: FISIOPATOLOGÍA, CLASIFICACIÓN Y MANIFESTACIONES CLÍNICAS

- 2.1. Definición y epidemiología actual de las alergias alimentarias
- 2.2. Mecanismos fisiopatológicos de la alergia alimentaria mediada por IgE
- 2.3. Alergias alimentarias no mediadas por IgE y mecanismos fisiopatológicos mixtos
- 2.4. Manifestaciones clínicas de las alergias alimentarias según los sistemas orgánicos afectados
- 2.5. Anafilaxia de origen alimentario: definición, criterios diagnósticos y factores de riesgo
- 2.6. Reactividad cruzada entre alérgenos alimentarios y alérgenos de otros orígenes



3: INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS: MECANISMOS, TIPOS Y DIAGNÓSTICO DIFERENCIAL

- 3.1. Concepto de intolerancia alimentaria y diferencias fundamentales con la alergia
- 3.2. Intolerancias alimentarias de origen enzimático
- 3.3. Intolerancias alimentarias de origen farmacológico
- 3.4. Intolerancias alimentarias por aditivos y conservantes
- 3.5. Enfermedad celíaca y sensibilidad al gluten no celíaca
- 3.6. Diagnóstico diferencial entre alergias, intolerancias y otros trastornos funcionales digestivos

4: PRINCIPALES ALÉRGENOS ALIMENTARIOS Y MARCO NORMATIVO REGULADOR

- 4.1. Clasificación y caracterización de los alérgenos alimentarios de mayor prevalencia clínica
- 4.2. Alérgenos de origen animal de declaración obligatoria
- 4.3. Alérgenos de origen vegetal de declaración obligatoria
- 4.4. Alérgenos ocultos y contaminaciones cruzadas en la cadena alimentaria
- 4.5. Marco normativo europeo y nacional sobre declaración de alérgenos alimentarios
- 4.6. Etiquetado de alérgenos: interpretación correcta y obligaciones en los entornos sanitarios



5: MÉTODOS DE DIAGNÓSTICO Y PRUEBAS COMPLEMENTARIAS EN ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

- 5.1. Anamnesis clínica estructurada y registro detallado de la historia dietética del paciente
- 5.2. Pruebas cutáneas en el diagnóstico de las alergias alimentarias
- 5.3. Pruebas de laboratorio: determinaciones analíticas relevantes en alergología
- 5.4. Pruebas de provocación oral controlada: indicaciones, protocolos y medidas de seguridad
- 5.5. Métodos diagnósticos específicos de las intolerancias alimentarias
- 5.6. Diagnóstico molecular por componentes alergénicos y su aplicación en la práctica clínica
- 5.7. Métodos diagnósticos sin evidencia científica validada: identificación y riesgos para el paciente

6: TRATAMIENTO Y MANEJO TERAPÉUTICO DE LAS ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

- 6.1. Principios generales del tratamiento de las reacciones adversas a los alimentos
- 6.2. Dieta de eliminación como pilar fundamental del abordaje terapéutico
- 6.3. Tratamiento farmacológico de las manifestaciones alérgicas agudas y crónicas
- 6.4. Protocolo de actuación ante anafilaxia alimentaria en el entorno sanitario
- 6.5. Inmunoterapia oral y sublingual con alérgenos alimentarios
- 6.6. Suplementación enzimática y tratamientos específicos en las intolerancias alimentarias
- 6.7. Seguimiento clínico a largo plazo y reevaluación periódica de la tolerancia alimentaria



7: NUTRICIÓN Y DIETÉTICA APLICADA A PACIENTES CON ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

- 7.1. Fundamentos nutricionales esenciales para el TCAE en el abordaje de restricciones dietéticas
- 7.2. Planificación de dietas de sustitución equilibradas y nutricionalmente completas
- 7.3. Valoración y prevención de déficits nutricionales derivados de dietas restrictivas
- 7.4. Alimentación especial en el contexto hospitalario para pacientes con alergias e intolerancias
- 7.5. Lectura e interpretación correcta de etiquetas de productos alimentarios por parte del TCAE
- 7.6. Alimentos funcionales, probióticos y nuevos enfoques nutricionales en el manejo de las alergias alimentarias

8: FUNCIONES Y COMPETENCIAS DEL TCAE EN LA ATENCIÓN A PACIENTES CON ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

- 8.1. Marco competencial y legal de la actuación del TCAE en los entornos sanitarios
- 8.2. Papel del TCAE en la identificación y el registro de alergias e intolerancias del paciente
- 8.3. Colaboración del TCAE con el equipo multidisciplinar de atención sanitaria
- 8.4. Responsabilidad del TCAE en la preparación y distribución de bandejas alimentarias
- 8.5. Documentación y registro de incidencias relacionadas con la alimentación del paciente
- 8.6. Formación continua y actualización permanente de conocimientos del TCAE en alergología alimentaria



9: SEGURIDAD ALIMENTARIA Y GESTIÓN DE DIETAS HOSPITALARIAS: ACTUACIÓN DEL TCAE

- 9.1. Principios de seguridad alimentaria aplicados al entorno hospitalario
- 9.2. Control de alérgenos a lo largo de la cadena alimentaria hospitalaria
- 9.3. Funciones del TCAE en el office de planta y en la distribución de alimentos a los pacientes
- 9.4. Gestión de menús adaptados para pacientes con necesidades dietéticas especiales simultáneas
- 9.5. Trazabilidad alimentaria y registros obligatorios en el entorno hospitalario
- 9.6. Gestión de alérgenos en situaciones especiales: preparación quirúrgica, pruebas diagnósticas y medicación con excipientes

10: PROTOCOLOS DE ACTUACIÓN DEL TCAE ANTE REACCIONES ALÉRGICAS Y SITUACIONES DE EMERGENCIA

- 10.1. Identificación precoz de signos y síntomas de una reacción alérgica alimentaria
- 10.2. Protocolo de actuación inmediata del TCAE ante una reacción alérgica en el paciente
- 10.3. Colaboración del TCAE en la administración del tratamiento de emergencia
- 10.4. Registro y notificación de incidentes adversos relacionados con alérgenos alimentarios
- 10.5. Simulacros y entrenamiento periódico del TCAE en la respuesta ante emergencias alérgicas
- 10.6. Manejo del estrés profesional y apoyo emocional al paciente durante y después de la reacción alérgica



11: EDUCACIÓN SANITARIA Y COMUNICACIÓN DEL TCAE CON PACIENTES Y FAMILIAS

- 11.1. Papel del TCAE como agente de educación sanitaria en el ámbito de las alergias e intolerancias alimentarias
- 11.2. Estrategias de comunicación efectiva con pacientes alérgicos y sus familias
- 11.3. Contenidos educativos básicos que el TCAE debe transmitir sobre alergias e intolerancias
- 11.4. Abordaje del impacto psicológico y emocional de las restricciones alimentarias en el paciente
- 11.5. Recursos y materiales educativos disponibles para pacientes, cuidadores y familias
- 11.6. Coordinación del TCAE con otros profesionales sanitarios para garantizar una educación sanitaria integral

12: POBLACIONES ESPECIALES: ACTUACIÓN DEL TCAE EN PEDIATRÍA, GERIATRÍA Y OTROS COLECTIVOS VULNERABLES

- 12.1. Alergias e intolerancias alimentarias en el paciente pediátrico
- 12.2. Alergias e intolerancias alimentarias en el paciente geriátrico
- 12.3. Actuación del TCAE en pacientes con discapacidad cognitiva o dificultades de comunicación
- 12.4. Gestión de alergias e intolerancias alimentarias en pacientes con patologías crónicas concomitantes
- 12.5. Consideraciones culturales y religiosas que influyen en la alimentación hospitalaria del paciente alérgico
- 12.6. Actuación del TCAE en centros sociosanitarios, residencias de mayores y hospitales de día



Titulación y Certificaciones



El alumno/a recibirá un **Certificado universitario** emitido por la **Universidad EUNEIZ**.



Descarga de certificados expedidos por Instituto Serca desde la Secretaría Virtual de nuestro Campus.



Proceso de **Matriculación**



Formalización de la matrícula:

- Completar y enviar el formulario de matriculación. Tras recibirlo, automáticamente le enviaremos sus claves de acceso a pagos/facturas.
- Una vez abonado el importe completo del Programa Formativo, el alumno/a recibirá los accesos al Campus Virtual y podrá iniciar su estudio.

Matricúlate

Más información



Métodos y facilidad de Pagos

- ✓ **Facilidad de pago:** Opciones de pago fraccionado sin intereses.
- ✓ **Seguridad:** Plataforma de pago online segura y encriptada.
- ✓ **Flexibilidad:** Varias opciones de pago como tarjeta de crédito, débito, transferencia bancaria y PayPal.
- ✓ **Descuentos:** Ofrecemos descuentos directos aplicados automáticamente al realizar la matrícula en nuestra web.
- ✓ **Simplicidad:** Proceso de pago simple e intuitivo en pocos pasos.
- ✓ **Facturación:** Descarga de facturas en el área de pagos.



¿Por qué elegir **Instituto Serca**?



Calidad en la enseñanza

Miles de alumnos/as de todo el mundo avalan nuestra **calidad** y nuestros **sistemas de enseñanza**, haciendo con Instituto Serca su especialización profesional.



Contenidos actualizados

Permanente actualización y mejora de contenidos. Instituto Serca está afiliado a las más prestigiosas instituciones de los ámbitos de **psicología, sanidad y educación**, para estar actualizados en las últimas innovaciones científicas y didácticas.



Profesionales de primer nivel

Nuestros programas formativos están diseñados por **profesionales de primer nivel** con amplia experiencia y siempre orientados al éxito profesional del alumnado.

¿Por qué elegir **Instituto Serca**?



A tu ritmo

Nos adaptamos al **ritmo de aprendizaje** de cada alumno/a. Nuestra metodología permite adaptarnos a las necesidades formativas individuales, garantizando así nuestra atención individualizada.



Tutorización

En Instituto Serca los alumnos/as disponen de un **tutor/a** a su disposición desde el momento de su matriculación, siendo prioritaria la resolución de dudas en el mínimo plazo.



Clases en vídeo

Clases en vídeo por materia para reforzar el contenido teórico. Además dispondrá de manera sistemática de un webinar de resolución de dudas.



SERCA

INSTITUTO
DE ALTOS ESTUDIOS
ESPECIALIZADOS



¿Necesita más **información**?

 www.institutoserca.com

 info@institutoserca.com

 +34 958 372 363 / 660 880 416

