Diplomado
Enfermedades Alérgicas Alimentarias



tech universidad tecnológica



tech universidad tecnológica

Diplomado
Enfermedades Alérgicas Alimentarias

Modalidad: **Online**
Duración: **6 semanas**
Titulación: **TECH Universidad Tecnológica**
Horas lectivas: **150 h.**
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. 16

05 Metodología — pág. 20

06 Titulación — pág. 28

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 Diplomado te ofrecemos la posibilidad de adquirir y poner en práctica estos nuevos conocimientos en un Diplomado de alta intensidad educativa.





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.

Esta especialización se ha creado con el objetivo de proporcionar a los profesionales, una especialización específica en el campo de la Alergología que les proporcione los conocimientos más actualizados en diagnóstico e intervención.

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 especialización, 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 interleucinas.

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 **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 autoregulable: 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 Diplomado

Actualízate en una especialidad que se ha convertido en una de las más demandadas, con un 30-40% de la población mundial afectada por alergias"

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

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

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"

Nuestro personal docente está integrado por profesionales de la medicina, especialistas en activo. De esta manera nos aseguramos de ofrecerte el objetivo de actualización educativa que pretendemos. Un cuadro multidisciplinar de médicos capacitados y experimentados en diferentes entornos, que desarrollarán los conocimientos teóricos, de manera eficiente, pero, sobre todo, pondrán al servicio del Diplomado los conocimientos prácticos derivados de su propia experiencia: una de las cualidades diferenciales de esta capacitación.

Este dominio de la materia se complementa con la eficacia del diseño metodológico de este Diplomado en Enfermedades Alérgicas Alimentarias. Elaborado por un equipo multidisciplinario de expertos en e-learning integra los últimos avances en tecnología educativa. De esta manera, podrás estudiar con un elenco de herramientas multimedia cómodas y versátiles que te darán la operatividad que necesitas en tu capacitación.

El diseño de este programa se centra en el Aprendizaje Basado en Problemas: un planteamiento que concibe el aprendizaje como un proceso eminentemente práctico. Para conseguirlo de forma remota, usaremos la telepráctica: con la ayuda de un novedoso sistema de vídeo interactivo, y el Learning From an Expert podrás adquirir los conocimientos como si estuvieses enfrentándote al supuesto que estás aprendiendo en ese momento. Un concepto que te permitirá integrar y fijar el aprendizaje de una manera más realista y permanente.



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 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”

Dirección



Dra. Fernández Nieto, María del Mar

- Médico Adjunto Servicio de Alergología Fundación Jiménez Díaz IIS CIBERES (Ciber de Enfermedades Respiratorias) Unidad Multidisciplinar de Asma
- Miembro del Comité de Asma de SEAIC
- Miembro del Grupo de Asma de NeumoMadrid
- Miembro del Grupo de Trabajo de Asma de SEPAR
- Miembro de la ERS
- Miembro de la EAACI

Profesores

Dra. Arochena Gómez, Lourdes

- Médico Adjunto del Servicio de Alergología en Fundación Jiménez Díaz
- Miembro de la Unidad Multidisciplinar de Asma en Fundación Jiménez Díaz
- Máster: "Talento en Alergia" 2017. IE Business School, Madrid
- Miembro del Comité de Asma de SEAIC
- Miembro de EAACI, AAAAI y 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 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.



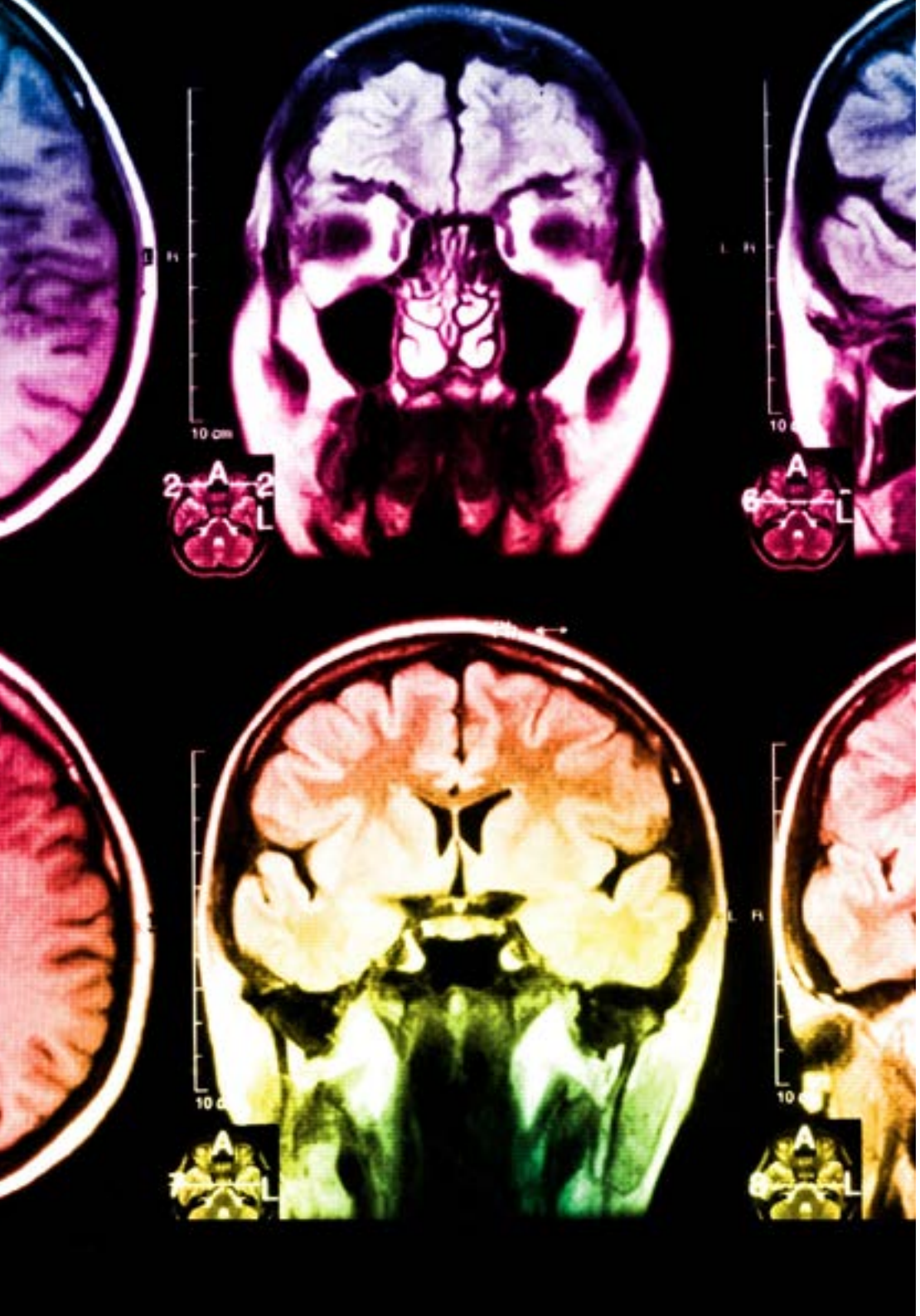
Relearning Methodology

TECH potencia el uso del método del caso de Harvard con la mejor metodología de enseñanza 100% online del momento: el Relearning.

Esta universidad es la primera en el mundo que combina el estudio de casos clínicos con un sistema de aprendizaje 100% online basado en la reiteración, que combina un mínimo de 8 elementos diferentes en cada lección, y que suponen una auténtica revolución con respecto al simple estudio y análisis de casos.

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 video

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.

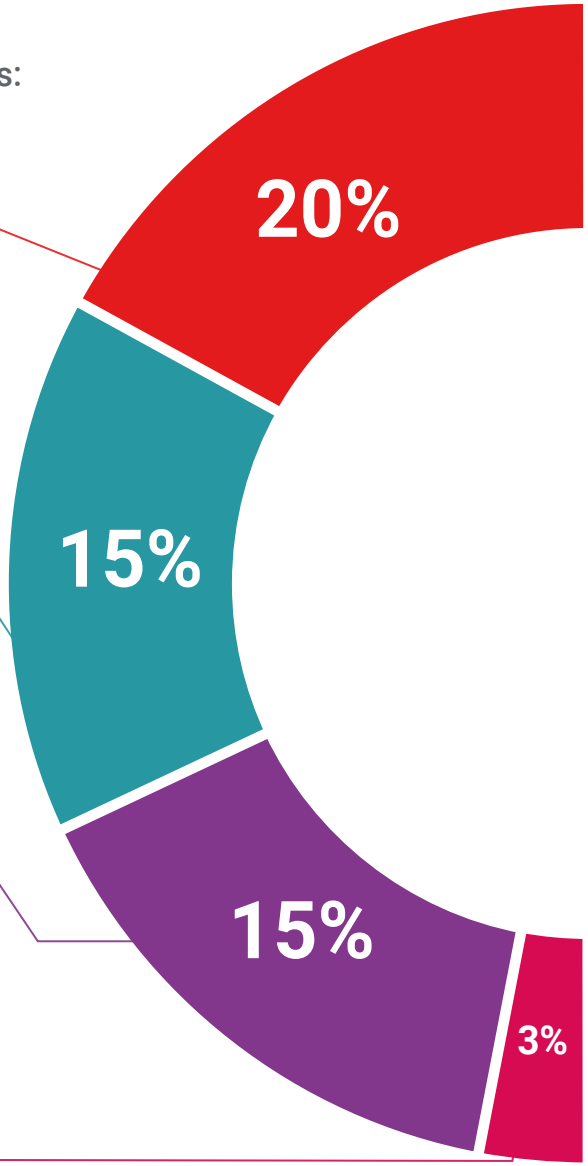
Resúmenes interactivos

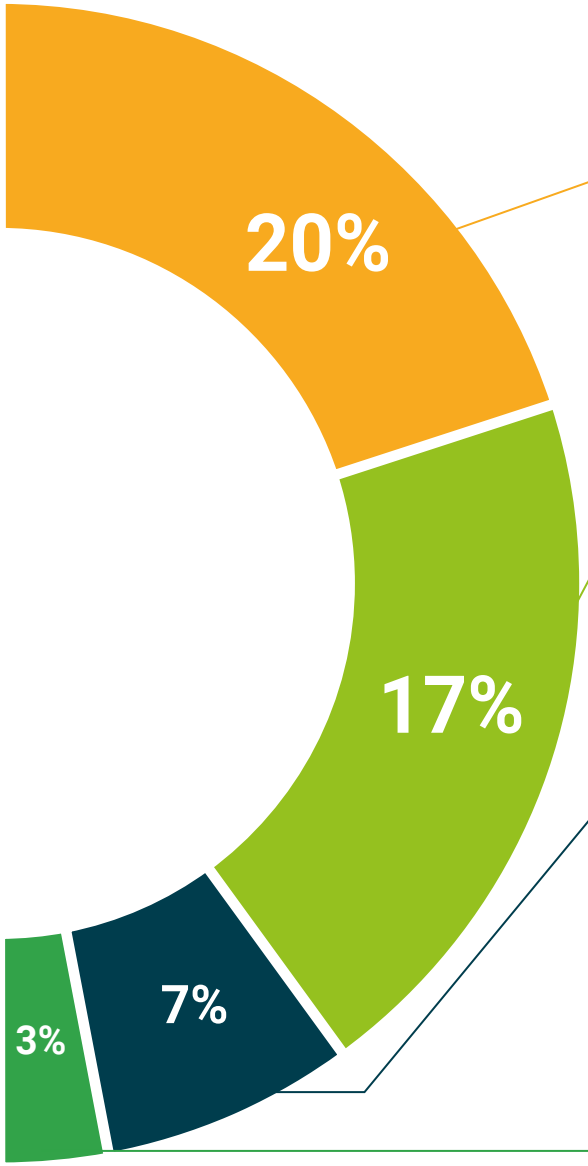
El equipo de TECH presenta los contenidos de manera atractiva y dinámica en píldoras multimedia que incluyen audios, vídeos, imágenes, esquemas y mapas conceptuales con el fin de afianzar el conocimiento.

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 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 Tecnológica.





Incluye en tu capacitación un título de Diplomado en Enfermedades Alérgicas Alimentarias un valor añadido de alta cualificación para cualquier profesional de la medicina"

Este **Diplomado en Enfermedades Alérgicas Alimentarias** contiene el programa científico 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 Tecnológica.**

El título expedido por **TECH Universidad Tecnológica** 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 en Enfermedades Alérgicas Alimentarias**

N.º Horas Oficiales: **150 h.**


tech universidad tecnológica

Otorga la presente

CONSTANCIA

a

C. _____, con documento de identificación nº_____

Por haber superado con éxito y acreditado el programa de

DIPLOMADO

en

Enfermedades Alérgicas Alimentarias

Se trata de un título propio de esta Universidad con una duración de 150 horas, con fecha de inicio dd/mm/aaaa y fecha de finalización dd/mm/aaaa.

TECH es una Institución Particular de Educación Superior reconocida por la Secretaría de Educación Pública a partir del 28 de junio de 2018.

A 17 de junio de 2020

Mtra.Tere Guevara Navarro
Rectora

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: AFWOR23S 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 EDUCATION realizará las gestiones oportunas para su obtención, con un coste adicional.

tech universidad tecnológica

Diplomado
Enfermedades Alérgicas Alimentarias

Modalidad: **Online**
Duración: **6 semanas**
Titulación: **TECH Universidad Tecnológica**
Horas lectivas: **150 h.**

Diplomado
Enfermedades Alérgicas Alimentarias



tech universidad tecnológica