ICUFOR
Cursos de Formación Permanente Universitaria

Curso de Formación Permanente

Alergias e Intolerancias Alimentarias en el Paciente: Manejo Dietético para Dietistas-Nutricionistas y Enfermería

3 ECTS | 75 horas | Online, a tu ritmo

Formación acreditada por
Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ



Acerca de ICUFOR

ICUFOR es un centro privado de formación online, Centro Acreditado y Autorizado por la Universidad EUNEIZ de Vitoria-Gasteiz. Diseñamos e impartimos Cursos de Formación Permanente universitarios, pensados para la actualización y la especialización de profesionales en activo.

Nuestros cursos se estudian a tu ritmo en un campus virtual propio y terminan con el diploma de la Universidad EUNEIZ y con certificados de ICUFOR verificables.

Centro acreditado
Universidad EUNEIZ

100 % online
Campus virtual propio

Equipo docente
Disponible todo el curso



Metodología de estudio

Campus virtual propio
Estudias desde cualquier lugar y dispositivo, sin horarios.

Aprendizaje autónomo, pero acompañado
Tú marcas el ritmo y nuestro equipo de docentes resuelve tus dudas y orienta tu estudio.

Contenido del curso en PDF
El material principal, para estudiarlo a fondo, tema a tema.

Abstract de cada tema
Su síntesis, para situarte al empezar y repasar al final.

Presentación con los aspectos clave
Lo esencial de cada bloque, para jerarquizar y fijar.

Cuestionarios de evaluación
De respuesta múltiple, uno por tema.



Campus virtual

Mis cursos
Tu progreso y el siguiente tema por estudiar

Materiales
Contenido en PDF, Abstract y presentación con los aspectos clave

Cuestionarios de evaluación
Tu nota y la revisión de tus respuestas

Equipo docente
Consulta por escrito, chat y asesor de IA a cualquier hora

Secretaría
Certificados en PDF con código de verificación

Pagos y facturas
Descarga de facturas en PDF



Presentación del programa



Curso de Formación Permanente en Alergias e Intolerancias Alimentarias en el Paciente: Manejo Dietético para Dietistas-Nutricionistas y Enfermería de ICUFOR responde a una necesidad creciente en el ámbito sanitario, donde las reacciones adversas a alimentos representan un desafío clínico cada vez más frecuente. Este programa está diseñado específicamente para profesionales que desean actualizar y profundizar sus competencias en el abordaje nutricional de estos pacientes, ofreciendo una formación rigurosa basada en la evidencia científica más actual.

Duración
75 horas

Créditos
3 Créditos ECTS

Metodología
Online

Matriculación
Permanente

Objetivos del curso

Fundamentar las bases inmunológicas y fisiopatológicas de las reacciones adversas a alimentos, diferenciando los mecanismos subyacentes a las alergias alimentarias y a las intolerancias de base no inmunológica.

Conocer los métodos diagnósticos validados en alergia e intolerancia alimentaria, aplicando criterios de diagnóstico diferencial y descartando pruebas no respaldadas por evidencia científica.

Diseñar intervenciones nutricionales individualizadas en las distintas intolerancias alimentarias, implementando protocolos dietéticos basados en la evidencia como la dieta sin gluten, la dieta baja en FODMAPs o las pautas de restricción de histamina.

Identificar las manifestaciones clínicas de las alergias e intolerancias alimentarias, distinguiendo la sintomatología según el sistema orgánico afectado y el tipo de reacción adversa implicada.

Dominar el manejo dietético específico de los principales alérgenos alimentarios regulados, elaborando estrategias de sustitución nutricional, evitación de fuentes ocultas y protocolos de reintroducción progresiva.

Elaborar planes de alimentación seguros y nutricionalmente completos para pacientes con restricciones alimentarias, adaptándolos a las diferentes etapas del ciclo vital y a las necesidades de poblaciones específicas.

Objetivos del curso

Desarrollar competencias en educación alimentaria y comunicación terapéutica, incorporando la interpretación del etiquetado, la normativa vigente y el abordaje del impacto psicosocial de las restricciones dietéticas sobre la calidad de vida del paciente.

Definir el rol diferenciado del dietista-nutricionista y del profesional de enfermería en el abordaje clínico de las alergias e intolerancias alimentarias, aplicando protocolos de derivación, seguimiento y coordinación interprofesional dentro del equipo multidisciplinar.

Temario

01 Fundamentos inmunológicos y fisiopatológicos de las reacciones adversas a alimentos

1.1. Conceptualización y diferenciación entre alergia alimentaria e intolerancia alimentaria
1.2. Bases inmunológicas de las reacciones alérgicas a alimentos
1.3. Fisiopatología de las intolerancias alimentarias de base no inmunológica
1.4. Factores predisponentes, moduladores y contexto epidemiológico de las reacciones adversas a alimentos

02 Manifestaciones clínicas, diagnóstico y valoración nutricional en alergias e intolerancias alimentarias

2.1. Manifestaciones clínicas de las alergias alimentarias según el sistema orgánico afectado
2.2. Manifestaciones clínicas de las intolerancias alimentarias: sintomatología digestiva y extradigestiva
2.3. Métodos diagnósticos validados en la alergia alimentaria
2.4. Métodos diagnósticos en las intolerancias alimentarias
2.5. Diagnóstico diferencial y detección de pruebas diagnósticas no validadas científicamente
2.6. Historia dietética y registro sistemático de reacciones adversas a alimentos
2.7. Valoración del estado nutricional en pacientes con restricciones alimentarias

Temario

03 Alérgenos alimentarios principales y abordaje dietético específico

3.1. Marco regulador europeo de los alérgenos alimentarios de declaración obligatoria
3.2. Alergia a las proteínas de la leche de vaca: manejo dietético y alternativas nutricionales
3.3. Alergia al huevo: implicaciones dietéticas y estrategias de sustitución culinaria
3.4. Alergia a frutos secos, cacahuete y semillas: gestión del riesgo y planificación dietética
3.5. Alergia a pescados y mariscos: particularidades clínicas y manejo nutricional
3.6. Alergia a cereales con gluten, leguminosas y otros alérgenos regulados
3.7. Reacciones adversas asociadas a aditivos alimentarios, especias y contaminantes
3.8. Alérgenos emergentes: nuevas fuentes proteicas, insectos y alimentos funcionales

Temario

04 Intolerancias alimentarias: fisiopatología específica y manejo nutricional basado en la evidencia

4.1. Intolerancia a la lactosa: bases fisiopatológicas y estrategias dietéticas individualizadas
4.2. Enfermedad celíaca y trastornos relacionados con el gluten
4.3. Malabsorción de fructosa e intolerancia hereditaria a la fructosa
4.4. Intolerancia a la histamina y déficit de la enzima diamino oxidasa (DAO)
4.5. Otras intolerancias alimentarias de relevancia clínica emergente
4.6. Abordaje dietético integrado en pacientes con intolerancias alimentarias múltiples y solapadas

Temario

05 Planificación dietética integral, educación del paciente y competencias profesionales en el equipo multidisciplinar

5.1. Diseño de planes de alimentación seguros y nutricionalmente completos en pacientes con restricciones
5.2. Manejo dietético en poblaciones con necesidades específicas
5.3. Educación alimentaria, empoderamiento del paciente y abordaje psicosocial
5.4. Rol diferenciado del dietista-nutricionista y del profesional de enfermería en el abordaje clínico
5.5. Tendencias emergentes y líneas de investigación en el manejo de alergias e intolerancias alimentarias

Titulación y certificados

Diploma de la Universidad EUNEIZ

Al aprobar todos los cuestionarios de evaluación recibes el **diploma en formato digital** de Curso de Formación Permanente, con sus 3 créditos ECTS y 75 horas.

Certificados de ICUFOR

Se descargan en PDF desde la Secretaría del campus, con un código único y QR para verificarlos.



Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ

Proceso de matriculación

1 **Pulsa «Matricularme» en la ficha del curso**
Completa tus datos personales y de facturación.

2 **Elige la forma de pago**
Tarjeta, PayPal o transferencia bancaria.

3 **Entra en el campus y empieza**
Recibes por correo tus datos de acceso y, en cuanto se confirma el pago, tienes el temario completo. La matrícula está abierta todo el año.

Matricúlate | Más información



Métodos de pago

Pago único
El precio se abona una sola vez, sin cuotas ni renovaciones.

Seguridad
Pago online en la pasarela de Stripe o de PayPal.

Flexibilidad
Tarjeta de crédito o débito, PayPal o transferencia.

Acceso inmediato
Con tarjeta o PayPal, el campus se activa al momento.

Simplicidad
Matrícula y pago en dos pasos.

Facturación
Facturas en «Pagos y facturas» del campus.



¿Por qué elegir ICUFOR?

01

Formación accesible

Formación universitaria rigurosa y acreditada, íntegramente online y compatible con tu trabajo.

02

Calidad universitaria

Cada curso está acreditado por la Universidad EUNEIZ, con su memoria académica y sus créditos ECTS.

03

Impulso a tu carrera

Contenidos de utilidad práctica y una titulación que suma en méritos, concursos y bolsas de empleo.

04

Especialización

Cada curso trata una única temática a fondo: combínalos y construye tu propio itinerario.

05

Atención de calidad

Consultas al equipo docente por escrito o por chat, y un asesor de IA a cualquier hora.

¿Por qué elegir ICUFOR?

06

Contenidos actualizados

Los cursos se revisan periódicamente para incorporar las novedades de cada ámbito.

07

El curso, por escrito

Cada tema en tres formatos: contenido en PDF, Abstract y presentación con los aspectos clave.

08

Autónomo, pero acompañado

Tú decides tu ritmo y nuestro equipo de docentes resuelve tus dudas y orienta tu estudio.

09

Enseñanza adaptada

Sin horarios ni conexiones obligatorias: seis meses para terminar, ampliables si lo necesitas.

10

Estudio sencillo e intuitivo

Un campus virtual propio, sin instalar nada y accesible desde cualquier dispositivo.

¿Necesitas más información?

Te contamos cómo funciona el curso, los plazos y la titulación, sin compromiso.

www.icufor.com

info@icufor.com

+34 858 895 080

+34 746 044 519

Formación acreditada por Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ

