



Academia
NutriActive
Nutrición, deporte y salud

1º Cohorte

CERTIFICACIÓN EN

Manejo Clínico en Enfermedad Celíaca, Intolerancias y Alergias Alimentarias



Academia
NutriActive
Nutrición, deporte y salud

GC INNOVA
DESARROLLAMOS TUS TALENTOS





CERTIFICACIÓN EN

Manejo Clínico en Enf. Celíaca, Intolerancia y Alergias Alimentarias

Modalidad: Asincrónico con 1 encuentro en vivo

Horas: 69 horas pedagógicas

Inicio: 25 Enero 2023

Cierre del curso: 06 Junio 2023

VALOR: 58.000 CLP

DESCRIPCIÓN

La alergia alimentaria es una reacción adversa hacia determinados alimentos, que surge de una respuesta inmune específica, y aunque puede desarrollarse en individuos de todas las edades, la población infantil es la más afectada.

Actualmente, no solo ha ido en aumento la prevalencia en la población, sino que también se amplió la lista de alimentos potencialmente alérgenos, por lo tanto, su diagnóstico y abordaje ha ido en constante evolución.



CERTIFICACIÓN EN

Manejo Clínico en Enf. Celíaca, Intolerancia y Alergias Alimentarias

Modalidad: Asincrónico con 1 encuentro en vivo

Horas: 69 horas pedagógicas

Inicio: 25 Enero 2023

Cierre del curso: 06 Junio 2023

VALOR: 58.000 CLP

CARACTERÍSTICAS

Este curso ofrece una parrilla de contenidos que va desde la fisiología y fisiopatología de la inmunidad hasta el diagnóstico y manejo clínico de la enfermedad celíaca o alguna alergia/intolerancia alimentaria.

El curso cuenta con un encuentro en vivo por zoom para la resolución de dudas de las clases y casos clínicos, con fecha **13**

Mayo de 2023 a las 09:00 hrs, además de:

- 4 Módulos compuesto por 14 videoclases expositivas.
- Carpeta con material bibliográfico en cada clase.
- 2 Talleres Formativos.
- Evaluaciones parciales y una evaluación final.
- Duración de 5 meses.
- Acceso al curso por 12 meses.

DIRIGIDO A:

Nutricionistas, médicos, nutricionistas, enfermer@s, estudiantes de pregrado en su últimos años de las carreras mencionadas anteriormente u otros profesionales con incidencia en la alimentación de pacientes adultos y pediátricos.

MODALIDAD

Educación a distancia

1. **Formación Innovadora con apoyo de Internet:** Esta modalidad permite una formación más ágil, innovadora y flexible, aumentando los recursos y posibilidades de enseñanza

2. **Videoclases expositivas:** Envío de clases y material de manera semanal, lo que permite acceder a los contenidos de acuerdo a los tiempos de cada alumno.

3. **Material Adicional:** El curso cuenta con una carpeta descargable de material bibliográfico actualizado y basado en la evidencia, la que estará disponible durante todo el periodo en que se desarrolle el curso.

4. **Asesoría Docente:** Se realiza un encuentro en vivo por zoom en donde los alumnos pueden interactuar con el docente de manera sincrónica con el fin de resolver dudas referentes a los contenidos.



Objetivo General

Adquirir los conocimientos clave para un diagnóstico certero y una atención integral adecuada .

Objetivos Especificos

- Optimizar la atención nutricional de personas que presentan reacciones adversas a ciertos alimentos.
- Fundamentar las bases teórico-prácticas implicadas en la detección, diagnóstico y tratamiento de reacciones adversas a ciertos alimentos.
- Revisar estrategias dietético-nutricionales adecuadas a las necesidades específicas de la persona con alergia y/o intolerancia alimentaria.
- Comprender el concepto de reacciones adversas al gluten, los síntomas asociados y su diagnóstico.
- Describir el manejo nutricional en el paciente con enfermedad celíaca.

TEMARIO

MÓDULO 1: INTRODUCCIÓN AL SISTEMA INMUNE

Base de la Inmunología:

- Introducción.
- Fisiopatología e Inmunología.
- Respuesta Inmune Innata.
- Respuesta Inmune Adaptativa.
- Inmunología de la lactancia.
- Inmunología intestinal.

MÓDULO 2: ABORDAJE MÉDICO EN ALERGIAS ALIMENTARIAS

Generalidades del Sistema Inmunológico con enfoque clínico:

- Epidemiología de las alergias alimentarias.
- Introducción a las alergias e intolerancias alimentarias.
- Fisiopatología de las alergias alimentarias, mecanismos mediados por IgE, no mediados por IgE y mixtos.
- Cuadro clínico de las alergias alimentarias.
- Diagnósticos diferenciales en niños y adultos.
- Microbiota, probióticos y prevención de alergias.



MÓDULO 2: ABORDAJE MÉDICO EN ALERGIAS ALIMENTARIAS

Abordaje médico en alergias alimentarias con enfoque clínico pediátrico:

- Alergias inmediatas.
- Alergias retardadas.
- Alergias mixtas.
- Alérgenos.
- Diagnósticos y altas de las alergias alimentarias.
- Tratamiento y complicaciones de los diferentes tipos de alergias.

MÓDULO 3: ABORDAJE NUTRICIONAL EN ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

Abordaje Nutricional en Alergias Alimentarias:

- Manejo nutricional en los distintos tipos de alergias alimentarias.
- Lactancia Materna en alergias alimentarias.
- Otros alérgenos ¿Qué pueden implicar?
- Suplementación en alergias alimentarias.
- Alimentación complementaria en alergias alimentarias.
- Lectura de etiquetado nutricional.
- Contaminación Cruzada.
- Término de tratamiento y complicaciones asociadas.

Alergia a la Proteína de la Leche de Vaca (APLV):

- Fórmulas infantiles en APLV.
- Prescripción de fórmulas especiales.
- Dieta con restricciones para APLV.
- Desarrollo de Caso Clínico APLV.

Intolerancias Alimentarias:

- Introducción a la fisiopatología en intolerancias alimentarias.
- Tratamiento Nutricional de las intolerancias alimentarias más frecuentes.
- FODMAPs, Fructosa, Sorbitol e histaminas (déficit de DAO).

GLUTEN
FREE

MÓDULO 4: ENFERMEDAD CELÍACA

Fisiología y Diagnóstico de la Enfermedad Celíaca:

- Fisiopatología y factores que gatillan la enfermedad.
- Enfermedad celíaca:
 - Definición y diagnóstico.
 - Síntomas asociados y tratamiento.
- Sensibilidad al gluten/trigo no celíaco:
 - Definición y diagnóstico.
 - Síntomas asociados y tratamiento.
- Gluten: definición y alimentos que lo contienen.
- Implementación de la dieta libre de gluten.
- Deficiencias nutricionales de la dieta libre de gluten.

Abordaje nutricional en Enfermedad Celíaca:

- Alimentos libres de gluten y cómo identificarlos.
- Contaminación cruzada.
- Adherencia a la dieta libre de gluten.
- Microbiota en enfermedad celíaca.
- Diferencias en la dietoterapia entre enfermedad celíaca, sensibilidad al gluten no celíaca y alergia al trigo.
- Desarrollo de Casos Clínicos.



CONOCE AL EQUIPO

Gestión Académica



Nta. Elizabeth Venegas C.
CEO Academia NutriActive



Qf. Francisca Venegas C.
CFO y Director Técnico



Nta. Valentina Fredes A.
Coordinador General



Nta. Chris Pefaur
Coordinador Académico



Dra. María Belén Bossio
Docente Coordinador



Equipo Docente



Academia
NutriActive
Nutrición, deporte y salud

- Químico Farmacéutico Universidad de Valparaíso
- Ph.D en Ciencias Biomédicas , Università di Padova, Istituto di Ricerca Pediatrica, Città della Speranza, Padova, Italia (c).
- M.Sc en Biotecnología Farmacéutica, Università di Bologna, Italia
- Bachiller en Ciencias, Universidad de Valparaíso, Chile
- Realiza su investigación de Doctorado en un Instituto de Investigación Pediátrica focalizada en inflamación, sistema inmunitario y reposición de fármacos
- 3 años de experiencia en Farmacia.



Francisca Venegas
Químico Farmacéutico



Guadalupe Morales
Médico Cirujano

- Master (c) en Microbiota, Probióticos y Prebióticos - U. Europea de Madrid, avalado por la Sociedad Española de Microbiota, Probióticos y Prebióticos (SEMiPyP).
- Subespecialidad en Alergia e Inmunología Clínica - Hospital Universitario de Puebla. Cédula: 7605462.
- Especialidad en Pediatría - Hospital ISSSTEP. Cédula: 6525763.
- Licenciatura en Medicina realizada en Benemérita Universidad Autónoma de Puebla. Cedula: 5019378.
- Diplomado en Inmunología - Benemérita Universidad Autónoma de Puebla. N° registro: DEPAS-08-19D-123-2007. Diplomado en Actualización Médica La Salle. N°. 3082.
- Integrante de la mesa directiva del Colegio de Alergia e Inmunología de Puebla capítulo Centro (CAIP).
- Docente de Inmunología y Alergología - Benemérita Universidad Autónoma de Puebla.

Equipo Docente



Academia
NutriActive
Nutrición, deporte y salud

- Nutricionista - Universidad Agustín Maza.
- Título Revalidado por la Universidad de Chile, 2017
- Grado Académico: Alimentos, con mención en nutrición clínica - INTA Universidad de Chile, 2016.
- Especialización en Enfermedad celíaca y dieta libre de gluten.
- Posgrado Universitario, "Abordaje Médico y Nutricional de la Enfermedad celíaca" - Instituto Universitario Escuela de Medicina del Hospital Italiano de Buenos Aires, departamento de Post grado.
- Diplomatura en Nutrición Digesto Absortiva - Nutrinfo.
- Diplomatura de Especialización (c) en Enfermedad Celíaca - Universidad del Salvador, Argentina.
- Docente en Escuela de Nutrición de la Universidad del Desarrollo.
- Coordinadora del Diplomado "Actualización en Enfermedad Celíaca, Intolerancias y Alergias Alimentarias". - INTA, Universidad de Chile.



Catalina Vespa

Nutricionista



María Belén Bossio

Médico Cirujano

- Médico cirujano
- Especialista en Alergias alimentarias e inmunología clínica
- Experta en Alergias alimentarias
- Magister en P.I.N.E.
- Certificación en ONE- A alergia alimentaria

Equipo Docente



Academia
NutriActive
Nutrición, deporte y salud

- Nutricionista - U. Católica de la Santísima Concepción (UCSC).
- Máster en Nutrición Clínica en Pediatría.
- Especializada en Manejo Nutricional de la Alergia Alimentaria en todo el ciclo vital.
- Consultora Internacional de Lactancia IBCLC.
- Formación en Salud Familiar y Alimentación Vegetariana.
- Docente en cursos de Lactancia Materna y Alergias Alimentarias.
- 13 años de experiencia en consulta nutricional en Atención Primaria y particular.



Tania Fierro
Nutricionista



Agustina Norambuena
Nutricionista

- Nutricionista - Universidad del Bío-Bío
- MSc. en Nutrición - INTA, Universidad de Chile.
- Diplomado Nutrición en Pediatría-Sociedad Chilena de Pediatría.
- Diplomado Enfermedad Celíaca y trastornos relacionados al gluten - Universidad del Salvador, Argentina.
- Diplomado Nutrición Digesto- Absortiva - Nutrinfo.
- Diplomado Educación en Docencia Clínica - Universidad del Desarrollo.
- Diplomado Alimentos Funcionales y Nutraceuticos - INTA.
- Diplomado Formación pedagógica en Educación Superior - Universidad Santo Tomás.



CERTIFICACIÓN EN

Manejo Clínico en Enf. Celíaca, Intolerancia y Alergias Alimentarias

EVALUACIÓN Y APROBACIÓN

- Un vez terminada la entrega de los contenidos del curso, se otorga un plazo de 2 semanas para trabajo personal del estudiante antes de enviar la evaluación final.
- El curso cuenta con 2 evaluaciones parciales y una evaluación final.
- Las evaluaciones parciales tienen una ponderación del 20% y la evaluación final corresponde al 60% de la nota final de aprobación.
- Las evaluaciones se realizan mediante un formulario y no tienen un tiempo definido para realizarlas, sin embargo, existe un plazo determinado para rendirlas.
- La escala utilizada corresponde al 60% de exigencia y la nota mínima de aprobación es 5,0.
- Al finalizar el curso, se entrega un Certificado de Aprobación con el nombre del alumno, horas pedagógicas y nota obtenida.

CERTIFICACIÓN EN

Manejo Clínico en Enf. Celíaca, Intolerancia y Alergias Alimentarias

AVALES ACADÉMICOS

- Curso Online certificado por Academia NutriActive.
- Curso Online certificado y respaldado por Servicio de capacitación y desarrollo, OTEC- GC INNOVA (franquicia tributaria).





CERTIFICACIÓN EN

Manejo Clínico en Enf. Celíaca, Intolerancia y Alergias Alimentarias

INSCRIPCIÓN E INVERSIÓN

Chile:

- Estudiantes: 49.300 CLP
- Profesionales: 58.000 CLP

Extranjeros:

- Estudiantes: 59 USD
- Profesionales: 69 USD

1. Revisa los detalles de nuestra Oferta Académica en nuestro Sitio Web ➔ academianutriactive.com

2. Añade las formaciones que desees a tu carrito y crea una cuenta en el Aula Virtual.

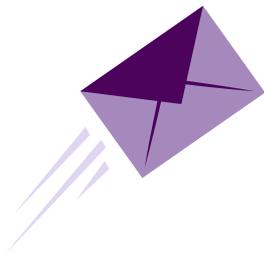
3. Completa los campos con tus datos personales y realiza el pago.

4. En las próximas **24 horas hábiles**, enviaremos el **mail de bienvenida**, y el día de inicio al curso ingresa a tu Aula Virtual para comenzar el aprendizaje.

**Encuéntranos
en nuestras
redes sociales
para más
información**



[/nutriactive.chile](#)



info.nutriactive@gmail.com



[@academia.nutriactive](#)