

CERTIFICACIÓN EN

Manejo Clínico en Enfermedad Celíaca, Intolerancias y Alergias Alimentarias



Inicio:
09 Octubre

A close-up photograph of a baby with light skin and blue eyes, wearing a white long-sleeved shirt with colorful horizontal stripes. The baby is holding a blue plastic spoon to their mouth with their right hand. The background is a plain, light-colored wall.

DIRIGIDO A:

Nutricionistas, médicos, nutricionistas, enfermeras, 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.

CERTIFICACIÓN EN

Manejo Clínico en Enf. Celíaca, Intolerancia y Alergias Alimentarias

Modalidad: Asincrónico con 1 encuentro en vivo

Horas: 67 horas pedagógicas

Inicio: 09 Octubre 2024

Cierre del curso: 20 Enero 2025

VALOR: 76.000 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

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 consta de:

- **1 Encuentro en vivo** por zoom para la resolución de dudas de las clases y casos prácticos, con fecha **11 de enero de 2025 a las 11:30 hrs.**
- 4 Módulos compuesto por 13 video - clases expositivas.
- Carpeta con material bibliográfico en inglés y/o español.
- 2 Talleres formativos de casos prácticos.
- 2 Evaluaciones de aplicación.
- Duración de 3 meses.
- Acceso al curso por **12 meses** desde la fecha de inicio.

() **Importante:** Tanto el contenido, como el cuerpo docente y las fechas establecidas en este programa pueden estar sujetas a cambios*



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:** Liberación de clases y material mediante el Aula virtual 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 E INTOLERANCIAS 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 E INTOLERANCIAS 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.

Abordaje médico en Intolerancias Alimentarias

- Intolerancias que se presentan con mayor frecuencia.
- Clínica y diagnóstico.
- Tratamiento médico.
- Seguimiento.

MÓDULO 3: ABORDAJE NUTRICIONAL EN ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

Incluye taller
de Casos
prácticos

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

Incluye taller
de Casos
prácticos

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.

Allergy - Test

Turkey
 Wheat
 Whey
 Yeast

SEAFOOD

Mites D. fa

ITINERARIO DEL CURSO

1 MÓDULO: INTRODUCCIÓN AL SISTEMA INMUNE

FECHA LIBERACIÓN

Clase 1: Bases de la inmunología clínica

09/10

2 MÓDULO: ABORDAJE MÉDICO EN ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

FECHA LIBERACIÓN

Clase 1: Alergias inmediatas
Clase 2: Alergias retardadas

16/10

Clase 3: Alergias mixtas
Clase 4: Alérgenos

23/10

Clase 5: Diagnósticos y altas de las alergias alimentarias
Clase 6: Tratamiento y complicaciones

30/10

Clase 7: Abordaje médico en intolerancia alimentarias

06/11

* EVALUACIÓN #1

FECHA ESTIPULADA

Cuestionario que engloba los contenidos de los módulos 1 y 2. Corresponde a un **50% de la nota final** y tienes plazo hasta finalizar el curso para realizarla.

Desde el 13/11

GLUTEN FREE

ITINERARIO DEL CURSO

3 MÓDULO: ABORDAJE NUTRICIONAL EN ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

FECHA LIBERACIÓN

Clase 1: Abordaje nutricional en alergias alimentarias
Clase 2: Alergia a la proteína de la leche de vaca

20/11

Taller formativo de casos prácticos

27/11

Clase 3: Intolerancias alimentarias

04/12

4 MÓDULO: ENFERMEDAD CELÍACA

FECHA LIBERACIÓN

Clase 1: Fisiopatología y diagnóstico
Clase 2: Abordaje nutricional

11/12

Taller formativo de casos prácticos

18/12

* SEMANA DE TRABAJO INDIVIDUAL DEL ESTUDIANTE

FECHA ESTIPULADA

Estudio autogestionado con material proporcionado por la academia

23/12 al 05/01

* ENCUENTRO EN VIVO **OBLIGATORIO**

FECHA ESTIPULADA

Jornada obligatoria incluida en la nota final del curso.
➔ Justificaciones: academia.nutriactive@gmail.com

11/01 - 11:30 hrs



ALERGIE

ITINERARIO DEL CURSO

* EVALUACIÓN #2

FECHA ESTIPULADA

Cuestionario que engloba los contenidos de los módulos 1 y 2. Corresponde a un 40% de la nota final y tienes plazo hasta finalizar el curso para realizarla.

Desde el 13/01

* DIPLOMAS

FECHA ESTIPULADA

Podrás descargar el diploma de forma automática luego de dar por terminadas todas las lecciones, es importante que estén todas marcadas como completas.

Para conocer el proceso haz [CLIC AQUÍ](#).

Proceso
automático

**VISUALIZACIÓN DE LAS CLASES
EN AULA POR 12 MESES**

CONOCE AL EQUIPO

Gestión Académica



Nta. Elizabeth Venegas C.
CEO Academia NutriActive



Qf. PhD. Francisca Venegas C.
CFO y Director Técnico



Nta. Valentina Fredes A.
Coordinador General



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



Catalina Vespa
Nutricionista

- 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.

Equipo Docente



Academia
NutriActive
Nutrición, deporte y salud

- 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



María Belén Bossio

Médico Cirujano



Tania Fierro

Nutricionista

- 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.

Equipo Docente



Academia
NutriActive
Nutrición, deporte y salud

- 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.



Agustina Norambuena

Nutricionista



Gabriela Román

Médico Cirujano

- Médico Cirujano, Universidad de Chile
- Especialización en Pediatría, Universidad de Chile
- Subespecialidad en Gastroenterología, Hepatología y Nutrición pediátrica, Universidad de Chile
- Docente pre y post grado Facultad de Medicina Universidad de Chile
- Equipo de Gastroenterología Infantil Hospital Exequiel González Cortés y Clínica Vespucio, Santiago de Chile
- Equipo Unidad Paciente Crítico Pediátrico Hospital Exequiel González Cortés, Santiago de Chile
- Experiencia en manejo de alergias e intolerancias alimentarias

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 **1 semana** para trabajo personal del estudiante antes de enviar la evaluación #2.
- El curso cuenta con **2 evaluaciones** con una ponderación del 50% cada una, además de la **participación activa en el encuentro en vivo**.
- Las evaluaciones se realizan mediante el Aula Virtual, tienes hasta finalizar el curso para realizarlas, considerando las siguientes fechas:
 - **Evaluación #1:** desde el 13 de noviembre de 2024.
 - **Evaluación #2:** desde el 13 de enero de 2025.
- Tienes solo **un intento** para rendir la evaluación, una vez que la abres no puedes volver atrás, y cuentas con **2 horas** para rendir cada evaluación.
- 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- PROGRESS (franquicia tributaria).





CERTIFICACIÓN EN

Manejo Clínico en Enf. Celíaca, Intolerancia y Alergias Alimentarias

INSCRIPCIÓN E INVERSIÓN

Chile:

- Estudiantes: 60.800 CLP
- Profesionales: 76.000 CLP

Extranjeros:

- Estudiantes: 67 USD
- Profesionales: 84 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. Recibirás un correo desde la dirección "cursosweb@academianutriactive.com" con la bienvenida e información importante respecto a tu curso.

Revisa nuestras políticas de devolución y extensión de plazo haciendo [CLICK AQUÍ](#)



Academia
NutriActive
Nutrición, deporte y salud

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



[/nutriactive.chile](#)



informaciones@academianutriactive.com



[@academia.nutriactive](#)



www.academianutriactive.com