

CERTIFICACIÓN EN

Manejo Clínico en Enfermedad Celíaca, Intolerancias y Alergias Alimentarias



**De inicio
Inmediato**

The background image is a composite. The upper portion shows a close-up of a person's arm and hand, with the hand scratching the upper arm. The person is wearing a white tank top. The lower portion of the image shows a white plate filled with cooked, orange-colored shrimp. A semi-transparent white box with rounded corners is overlaid on the lower part of the image, containing text.

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

Horas: 60 horas pedagógicas

Duración estimada: 4 meses

Inscríbete y accede al contenido

VALOR: 68.400 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 es **100% asincrónico**, es decir, las clases son grabadas y las puedes visualizar a tu ritmo, además consta de:

- 4 Módulos compuesto por 20 video-clases expositivas.
- Carpeta con material bibliográfico en inglés y/o español.
- Casos prácticos con su desarrollo.
- Material audiovisual.
- 2 Evaluaciones.
- Duración de 4 meses.
- Acceso 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:** Acceso inmediato a todo el contenido una vez se realice la inscripción, lo que permite visualizar 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:** En nuestro Sitio Web, al ingresar al Aula Virtual, podrás dejar tus dudas o comentarios debajo de cada videoclase, hasta terminar el tiempo estimado de duración.



Objetivo General

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

Objetivos Específicos

- 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

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.

ITINERARIO DE LA CERTIFICACIÓN

1 MÓDULO: INTRODUCCIÓN AL SISTEMA INMUNE

FECHA LIBERACIÓN

Clase 1: Bases de la inmunología clínica parte 1
Clase 2: Bases de la inmunología clínica parte 2

Acceso inmediato

2 MÓDULO: ABORDAJE MÉDICO EN ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

FECHA LIBERACIÓN

Clase 1: Alergias inmediatas
Clase 2: Alergias retardadas

Clase 3: Alergias mixtas
Clase 4: Alérgenos

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

Clase 7: Abordaje médico en intolerancia alimentarias parte 1
Clase 8: Abordaje médico en intolerancia alimentarias parte 2

Acceso inmediato

* 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 acceso al curso para realizarla.

Acceso inmediato

GLUTEN FREE

ITINERARIO DE LA CERTIFICACIÓN

3

MÓDULO: ABORDAJE NUTRICIONAL EN ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

FECHA LIBERACIÓN

Clase 1: Abordaje nutricional en alergias alimentarias parte 1
Clase 2: Abordaje nutricional en alergias alimentarias parte 2

Clase 3: Alergia a la proteína de la leche de vaca parte 1
Clase 4: Alergia a la proteína de la leche de vaca parte 2

Taller formativo de casos prácticos

Clase 5: Intolerancias alimentarias parte 1
Clase 6: Intolerancias alimentarias parte 2

Acceso inmediato

4

MÓDULO: ENFERMEDAD CELÍACA

FECHA LIBERACIÓN

Clase 1: Fisiopatología y diagnóstico parte 1
Clase 2: Fisiopatología y diagnóstico parte 2

Clase 3: Abordaje nutricional parte 1
Clase 4: Abordaje nutricional parte 2

Taller formativo de casos prácticos

Acceso inmediato

ALLERGIE

ITINERARIO DE LA CERTIFICACIÓN

*

EVALUACIÓN GLOBAL

FECHA ESTIPULADA

Cuestionario que engloba los contenidos de todos los módulos y tienes plazo hasta finalizar el acceso al curso para realizarla.

Acceso inmediato

*

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



Nta. Mauren Rosales R.
Coordinador Académico



Dra. María Belén Bossio
Docente Principal

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

CERTIFICACIÓN EN

Manejo Clínico en Enf. Celíaca, Intolerancia y Alergias Alimentarias

EVALUACIÓN Y APROBACIÓN

- La certificación cuenta con **2 evaluaciones** con una ponderación del 50% cada una.
- Las evaluaciones se realizan mediante el Aula Virtual, y puedes realizarlas durante el tiempo que tengas acceso a la certificación.
- Tienes solo **un intento** para rendir la evaluación, una vez que la abres no puedes volver atrás, y cuentas con **2 horas** para 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

INSCRIPCIÓN E INVERSIÓN

Chile:

- Estudiantes: 61.560 CLP
- Profesionales: 68.400 CLP

Extranjeros:

- Estudiantes: 72 USD
- Profesionales: 81 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](#)

Manejo Clínico en Enf. Celíaca, Intolerancia y Alergias Alimentarias

MÉTODOS DE PAGO



Con **Mercado Pago** podrás pagar a través de nuestro [sitio web](#) de forma segura con tarjeta de crédito, débito o utilizando tu saldo en la app.

(*) *Inscripción inmediata*



Paga con tarjeta de crédito o débito desde la plataforma **FLOW** a través de nuestro [sitio web](#).

(*) *Inscripción inmediata*



Paga en dólares desde cualquier país con la plataforma **PAYPAL**. Solicita el link a info.nutriactive@gmail.com, luego completa el siguiente [FORMULARIO](#) para asegurar tu inscripción.

(*) *Inscripción sujeta a verificación en 2 días hábiles.*



Transferencia
bancaria

Realiza una **Transferencia bancaria** directa a nuestra cuenta, para ello completa el siguiente [FORMULARIO](#) para asegurar tu inscripción.

(*) *Inscripción sujeta a verificación en 2 días hábiles.*



Academia
NutriActive
Nutrición, deporte y salud

Encuéntranos en nuestras redes sociales para más información



/nutriactive.chile



informaciones@academianutriactive.com



@academia.nutriactive



www.academianutriactive.com