

1º COHORTE

CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

# Alergias e Intolerancias Alimentarias

ABORDAJE INTEGRAL DESDE UN ENFOQUE AUTO INMUNE

CRONOGRAMA

# PROGRAMACIÓN ACADÉMICA

## Certificación Internacional en Alergias e Intolerancias Alimentarias

CLASE	DOCENTE	PROGRAMACIÓN
<b>Módulo 1: Introducción a la Inmunonutrición</b>		
1. Generalidades del sistema inmunológico con un enfoque pediátrico  Anatomía Interactiva (3D)	<b>Karina Etchegaray</b>	<b>15-12</b>
2. Papel de la nutrición como moduladora del sistema inmune	<b>Luis Miguel Becerra</b>	<b>20-12</b>
3. Microbiota intestinal en inmunonutrición basada en la evidencia	<b>Lissette Duarte</b>	<b>27-12</b>
4. Barrera intestinal y su implicación en enfermedades digestivas	<b>Naschla Gasaly</b>	<b>05-01</b>
5. Impacto del estilo de vida sobre el comportamiento del sistema inmunitario	<b>Álvaro Vergara</b>	<b>10-01</b>
1. Laboratorio de morfofisiología con un enfoque en la inmunonutrición	<b>Luis Miguel Becerra</b>	<b>12-01</b>
• Encuentro en vivo	<b>Docentes</b>	<b>19-01</b>
<b>Módulo 2: Abordaje nutricional en condiciones autoinmunes y alérgicas</b>		
6. Fisiopatología y diagnóstico de la enfermedad celiaca  Anatomía Interactiva (3D)	<b>Catalina Vespa</b>	<b>26-01</b>
7. Abordaje nutricional de la enfermedad celiaca	<b>Catalina Vespa</b>	<b>31-01</b>
8. Fisiopatología y diagnóstico de la diabetes mellitus tipo 1  Anatomía Interactiva (3D)	<b>Lissette Duarte</b>	<b>02-02</b>
9. Abordaje nutricional en diabetes mellitus tipo 1	<b>Lissette Duarte</b>	<b>07-02</b>
10. Abordaje nutricional en dermatitis atópica, bronquitis, asma y rinitis	<b>Luis Miguel Becerra</b>	<b>09-02</b>
Demostración 1: Enfermedad celiaca	<b>Catalina Vespa</b>	<b>14-02</b>

# PROGRAMACIÓN ACADÉMICA

## Certificación Internacional en Alergias e Intolerancias Alimentarias

CLASE	DOCENTE	PROGRAMACIÓN
<b>Módulo 3: Intolerancias alimentarias</b>		
11. Introducción a la fisiopatología en intolerancias alimentarias	<b>Karina Etchegaray</b>	<b>16-02</b>
12. Intolerancia a la lactosa y a la fructosa (FODMAP)	<b>Karina Etchegaray</b>	<b>21-02</b>
Demostración 2: Intolerancias alimentarias	<b>Karina Etchegaray</b>	<b>23-02</b>
• Encuentro en vivo (Módulo 2 y 3)	<b>Docentes</b>	<b>28-02</b>
<b>Módulo 4: Alergias alimentarias</b>		
13. Fisiopatología y abordaje Inmunológico de las Alergias alimentarias IgE mediadas  Anatomía Interactiva (3D)	<b>Javiera Berho</b>	<b>09-03</b>
14. Fisiopatología y abordaje Inmunológico de las Alergias alimentarias no IgE mediadas	<b>Javiera Berho</b>	<b>14-03</b>
15. Abordaje nutricional en alergias IgE mediadas	<b>Andrea Valenzuela</b>	<b>16-03</b>
16. Abordaje nutricional en alergias No IgE mediadas: FPIES, FPIAP, FPE	<b>Andrea Valenzuela</b>	<b>21-03</b>
17. Abordaje nutricional en alergias alimentarias mixtas: EoE, EoGe, EoC	<b>Andrea Valenzuela</b>	<b>23-03</b>
Demostración 3: Alergias alimentarias	<b>Andrea Valenzuela</b>	<b>28-03</b>
• Encuentro en vivo	<b>Docentes</b>	<b>30-03</b>

# PROGRAMACIÓN ACADÉMICA

## Certificación Internacional en Alergias e Intolerancias Alimentarias

CLASE	DOCENTE	PROGRAMACIÓN
<b>Módulo 5: Nuevas tendencias en inmunización</b>		
18. Educación Alimentaria: Etiquetado nutricional en alergias e intolerancias alimentarias	<b>Andrea Valenzuela</b>	<b>06-04</b>
19. Suplementación en inmunonutrición pediátrica	<b>Romina Rubilar</b>	<b>11-04</b>
20. Farmacología orientadas al fortalecimiento del sistema inmune	<b>Javiera Berho</b>	<b>13-04</b>
21. Nutrición y microbiota e inmunidad del binomio madre-hijo: actualización de la evidencia sobre compuestos bioactivos de la leche materna	<b>Yazareni Mercadante</b>	<b>18-04</b>
22. Elaboración de menús simbióticos o funcionales: tipos de dietas y cocina simbiótica	<b>Sofía Rodríguez</b>	<b>20-04</b>
23. Abordaje psicológico individual y familiar	<b>Carolina Larrondo</b>	<b>25-04</b>
• Encuentro en vivo	<b>Docentes</b>	<b>02-05</b>

**1º COHORTE**

**CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL**

# **Alergias e Intolerancias Alimentarias**

**ABORDAJE INTEGRAL DESDE UN ENFOQUE AUTO INMUNE**

## **Evaluaciones**

**Prueba 1 desde el 24-01-23**

**Prueba 2 desde el 02-03-23**

**Prueba 3 desde el 31-03-23**

**Prueba 4 desde el 04-05-23**

**Cierre Definitivo**

**2 junio de 2023**

1º COHORTE

CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

# Alergias e Intolerancias Alimentarias

ABORDAJE INTEGRAL DESDE UN ENFOQUE AUTO INMUNE

CRONOGRAMA