

COHORTE 1

CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

# Alergias e Intolerancias Alimentarias



ABORDAJE INTEGRAL DESDE UN ENFOQUE AUTO INMUNE

127  
horas académicas

15 diciembre de 2022

 Modalidad online

 [Inscripciones@vivesanobrasil.org](mailto:Inscripciones@vivesanobrasil.org)



Respaldado por:



CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

# Alergias e Intolerancias Alimentarias

ABORDAJE INTEGRAL DESDE UN ENFOQUE AUTO INMUNE

Modalidad: Online

Horas: 127 horas académicas

Inicio: 15 diciembre de 2022

Cierre Definitivo: 2 junio de 2023

**Valor: 118 USD**

## DESCRIPCIÓN

- Con esta propuesta académica el Instituto Universitario Vive Sano brinda una nueva oportunidad de capacitación y actualización a profesionales de la salud en los conceptos fundamentales relacionados con la inmunonutrición pediátrica y su aplicación en escenarios clínicos y ambulatorios que, en la actualidad, se configuran como un gran desafío por la creciente prevalencia de diversas condiciones en la población infantil, como las alergias e intolerancias alimentarias, y las condiciones autoinmunes asociadas a la alimentación y el estado nutricional como la enfermedad celíaca y la diabetes mellitus tipo I.

CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

# Alergias e Intolerancias Alimentarias

ABORDAJE INTEGRAL DESDE UN ENFOQUE AUTO INMUNE

## DESCRIPCIÓN

- Se sabe que en la últimas tres décadas la prevalencia de la alergias alimentarias ha aumentado en gran medida, siendo más frecuente en niños que en adultos y en las regiones industrializadas (Instituto de Gastroenterología Pediátrica de São Paulo, 2020); sin embargo, la determinación de las estadísticas exactas de prevalencia indiscutiblemente sigue siendo un gran reto al haber muchas manifestaciones de alergias alimentarias con diferentes gravedades (Sicherer, S., y Sampson, H., 2018), al igual que las demás condiciones mencionadas, que también han tenido un aumento importante de la prevalencia en los últimos años, representando un gran desafío para el acompañamiento de estos pacientes por parte de los profesionales de la salud.

CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

# Alergias e Intolerancias Alimentarias

ABORDAJE INTEGRAL DESDE UN ENFOQUE AUTO INMUNE

## DESCRIPCIÓN

- En este sentido, la inmunonutrición, se ha consolidado como un área emergente que responde a las necesidades en la comprensión de los mecanismos fisiopatológicos y el abordaje de estas condiciones en la población infantil, desde una perspectiva multidisciplinar que permite analizar las diversas interacciones implicadas entre el sistema endocrino, nervioso, gastrointestinal e inmune, considerando además el papel fundamental de la microbiota intestinal, no solo a nivel del tracto gastrointestinal sino en el eje de conexión bilateral con el sistema nervioso (Zapatera, B. et al., 2015).

CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

# Alergias e Intolerancias Alimentarias

ABORDAJE INTEGRAL DESDE UN ENFOQUE AUTO INMUNE

## DESCRIPCIÓN

- Además de estudiar los efectos específicos que tienen los diferentes nutrientes y alimentos sobre el sistema inmunitario, la inmunonutrición permite también analizar diferentes biomarcadores del sistema inmune que proporcionan información acerca del estado nutricional del individuo, los cuales son de gran utilidad para tener en cuenta en función de las distintas situaciones nutricionales, adicionalmente, la inmunonutrición tiene en cuenta un gran abanico de factores de confusión y determinantes derivados de las condiciones de vida, la genética y el estilo de vida (Zapatera, B. et al., 2015) de las personas, los cuales comienzan a ser determinados desde temprana edad, siendo una importante ventana de oportunidad para promover la calidad de vida desde la edad pediátrica en las futuras generaciones de nuestros países.

CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

# Alergias e Intolerancias Alimentarias

ABORDAJE INTEGRAL DESDE UN ENFOQUE AUTO INMUNE

## DESCRIPCIÓN

- Por tal motivo, la finalidad de esta certificación será formar a profesionales de la salud no sólo centrándose en los fundamentos teóricos, sino también en herramientas diagnósticas y para el abordaje inmunológico y nutricional de pacientes pediátricos con alergias e intolerancias alimentarias, y condiciones autoinmunes comunes en la práctica clínica-ambulatoria, con protocolos basados en la evidencia científica y en conocimiento de las nuevas tendencias relacionadas a la inmunonutrición, de manera que los profesionales egresados de este programa educativo puedan ofrecer una atención con altos estándares de calidad, actualización profesional, herramientas y las habilidades necesarias para un óptimo desempeño que promueva la salud, un adecuado estado nutricional y la calidad de vida de sus pacientes.
- Sé parte de la experiencia Vive Sano, educación basada en competencias con novedosas herramientas que posibilitan mayor seguridad a la hora de brindar atención en salud.

# ¡CONOCE A NUESTRO(AS) PROFESORES(AS)!

Las personas  
que están detrás  
de este curso:



**Catalina Vespa**



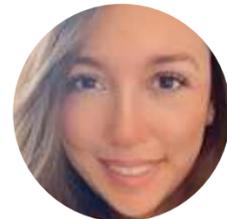
**Romina Rubilar**



**Yazareni Mercadante**



**Andrea Valenzuela**



**Karina Etchegaray**



**Carolina Larrondo**



**Alvaro Vergara**



**Lissette Duarte**



**Luis Miguel Becerra**



**Javiera Berho**



**Sofía Rodríguez**



**Naschla Gasaly**

# Alergias e Intolerancias Alimentarias

ABORDAJE INTEGRAL DESDE UN ENFOQUE AUTO INMUNE

## OBJETIVOS

### GENERAL:

- Proporcionar a los participantes herramientas teórico-prácticas en inmunonutrición pediátrica para el acompañamiento e intervención oportunos de las principales condiciones autoinmunes, alergias e intolerancias alimentarias en la población infantil, desde una perspectiva multidisciplinar que promueva un adecuado estado de salud infantil en escenarios clínicos y ambulatorios.

### ESPECÍFICOS:

- Comprender las bases fisiológicas del sistema inmune, contemplando el impacto en la microbiota, nutrición y estilo de vida.
- Aplicar herramientas alimentarias para el abordaje nutricional en condiciones autoinmunes y alérgicas.
- Aplicar herramientas alimentarias para el abordaje nutricional en intolerancias alimentarias.
- Conocer las bases fisiopatológicas y el abordaje inmunológico y nutricional para el manejo integral de las alergias alimentarias.
- Analizar las nuevas tendencias relacionadas a la inmunonutrición, incluyendo el abordaje psicológico de las patologías revisadas en la certificación.



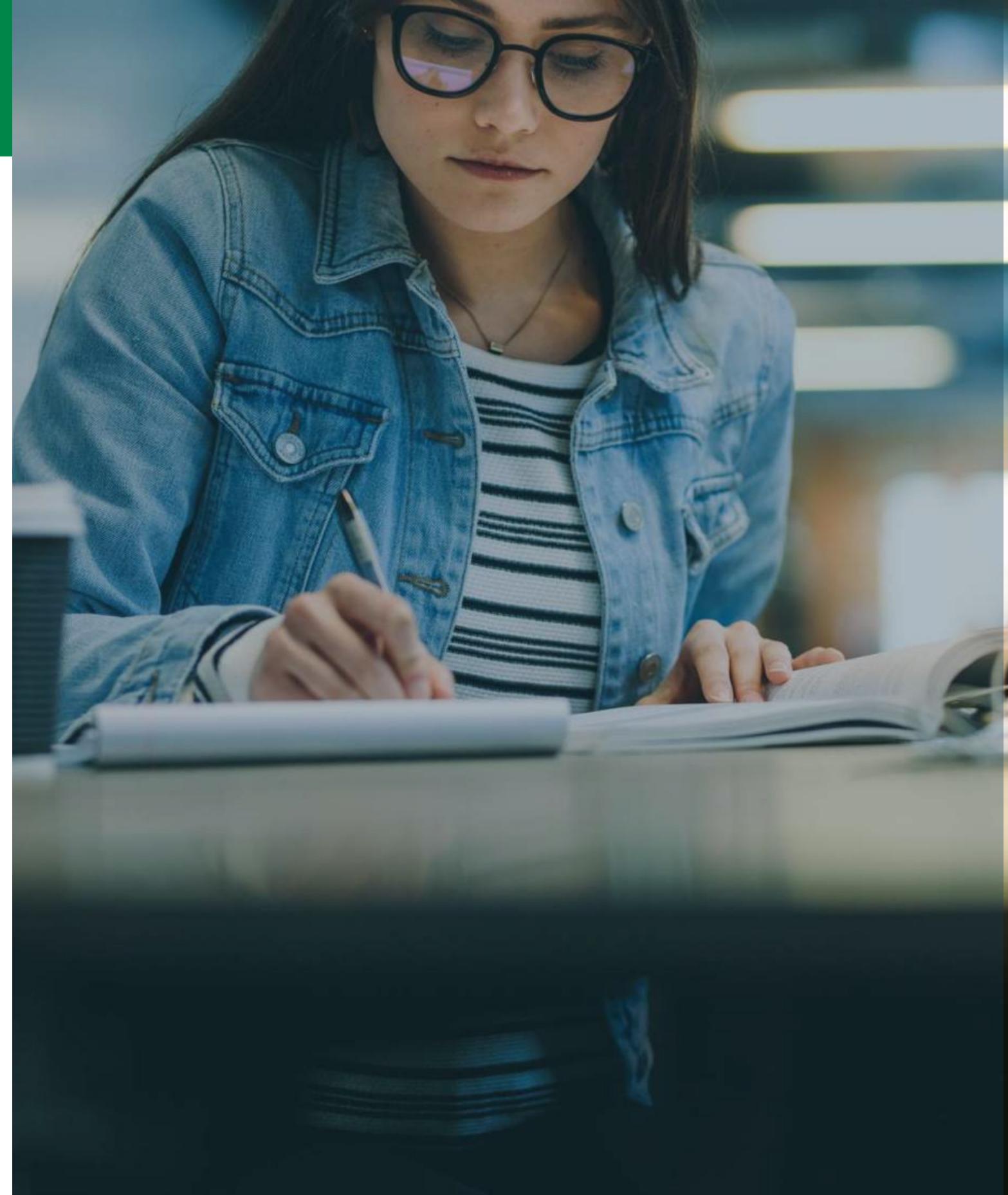
## Dirigido a:

- Profesionales del área de la salud infantil, nutrición, pediatría, terapia ocupacional y estudiantes de último año de carreras del área de la salud y afines.



# Fortalezas del programa

- Académicos de prestigio con reconocimiento en el medio iberoamericano.
- Tecnologías de la información actualizadas para desarrollo de competencias a la vanguardia de la especialidad.
- Metodologías activas de alto impacto para satisfacer el logro de los objetivos académicos.
- Equipo académico y técnico comprometido para asegurar una experiencia satisfactoria.



1. Videoclases expositivas

2. Metodología de casos, con aprendizaje basado en problemas

3. Presentación de casos clínicos

4. Demostraciones y simulaciones de casos clínicos

5. Acceso a bibliografía de alto impacto y basada en la evidencia

6. Encuentros en vivo con estudiantes y docentes

7. Evaluaciones sumativas y formativas

8. Vive Sano Prime

# MODALIDAD: EDUCACIÓN A DISTANCIA





# METODOLOGÍA

---

- La modalidad a distancia nos permitirá llegar a todos los profesionales, quienes constantemente manifiestan su dificultad de acceder a programas educativos de alto impacto, ya sea por razones laborales o personales. Además, nuestro Instituto implementa de manera consistente un modelo educativo que presenta 4 ejes académicos:

**1. Inspírate**

**2. Aprende**

**3. Aplica**

**4. Vive Sano Prime**



CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

# Alergias e Intolerancias Alimentarias

ABORDAJE INTEGRAL DESDE UN ENFOQUE AUTO INMUNE



INSTITUTO  
UNIVERSITARIO  
VIVE SANO

## 1. INSPÍRATE

- Incluye videos introductorios realizados por los docentes del módulo, permitiendo a los estudiantes la oportunidad de plantear los desafíos académicos y conectar conceptos claves. Se plantean preguntas para reflexionar a fin de introducir ideas iniciales que serán presentadas en el módulo.

CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

# Alergias e Intolerancias Alimentarias

ABORDAJE INTEGRAL DESDE UN ENFOQUE AUTO INMUNE



## 2. APRENDE

- Enmarcado en la metodología de aula invertida, los estudiantes podrán visualizar videos interactivos, auto instructivos y asincrónicos, en donde los profesores logran exponer los contenidos académicos para dar cumplimiento a los objetivos de la clase y del módulo. Además, se contará con actividades prácticas durante el desarrollo de la certificación.
- Los alumnos tendrán acceso a una completa biblioteca de material complementario brindada por los docentes. De forma transversal al módulo, contamos con un muro en el que estudiantes y docentes pueden intercambiar experiencias y preguntas.
- Para promover aprendizajes significativos en los estudiantes, se ha diseñado especialmente para esta certificación una metodología que pone a disposición del participante ambientes virtuales dinámicos en los cuales aprenderá de manera personalizada y colaborativa, interactuando con sus compañeros y docentes.

CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

# Alergias e Intolerancias Alimentarias

ABORDAJE INTEGRAL DESDE UN ENFOQUE AUTO INMUNE



## 3. APLICA

- Con el objetivo de aplicar los conceptos teóricos abordados de manera integral y facilitadora, los estudiantes deberán desarrollar distintas actividades sumativas como: la realización de pruebas de selección múltiple que permitirán evaluar el logro de los aprendizajes esperados, la participación de encuentros virtuales con los estudiantes y docentes del programa educativo y la integración de conocimientos en las actividades de simulación clínica.
- Una vez terminado el plazo para rendir la prueba, se liberarán las respuestas con retroalimentación de cada pregunta realizada. De no realizarse la prueba, se obtendrá la calificación más baja (0 puntos), sin posibilidad de realizar pruebas recuperativas.

CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

# Alergias e Intolerancias Alimentarias

ABORDAJE INTEGRAL DESDE UN ENFOQUE AUTO INMUNE



## 4. VIVE SANO PRIME



- Vive la experiencia de Vive Sano Prime en el Instituto Universitario Vive Sano, en donde podrás aprender de una manera inmersiva. Revisa la tecnología mas vanguardista en relación al aprendizaje del cuerpo humano, revisando modelos interactivos que te permitirán aprender y poner en práctica conocimientos relacionados con la anatomía, fisiología y fisiopatología. Podrás acceder a una serie de modelos del atlas del cuerpo humano, sistemas, procedimientos y quizzes.

# EVALUACIÓN Y APROBACIÓN

Para aprobar la certificación debes tener una calificación promedio final mayor al 60% del 100% posible.

Siendo que por ejemplo si quieres tu calificación final con:

- Base a 100 debes tener más de 60 puntos.
- Sobre 10 debes tener más de 6 puntos.
- Sobre 7 debes tener más de 4.2 puntos.
- Con base a 5 debes tener más de 3 puntos.

Durante la realización de tu certificación la nota se registrará del 0 al 100, y al finalizar promediamos tu calificación a la propia para tu país de origen.



CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

# Alergias e Intolerancias Alimentarias

ABORDAJE INTEGRAL DESDE UN ENFOQUE AUTO INMUNE



**Avales académicos**

Nuestra certificación está respaldada por: Universidad de las Americas, La Asociación Nacional de Nutricionistas del Ecuador, El Colegio Colombiano de Nutricionistas Dietistas, La Escuela de Nutrición y Dietética de la Universidad SEK, La Asociación Colombiana de Dietistas y Nutricionistas, Asociación Fuegoquina de Graduados en Nutrición, Academia Peruana de Nutrición, La Asociación Mexicana de Nutriología A.C, Colegio de Nutriólogos de San Luis Potosí A.C, Colegio de Nutriologos del Estado de Tabasco A.C, El Colegio de Graduados de Nutrición de Santa Fe, primera circunscripción, El Colegio de Graduados de Nutrición de Rosario, segunda circunscripción, La Liga Académica Fisiología Humana de la Universidad Federal de São Paulo.



CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

# Alergias e Intolerancias Alimentarias

ABORDAJE INTEGRAL DESDE UN ENFOQUE AUTO INMUNE

**Información importante**

Este es un curso certificado de educación continua (CE Continuing Education) en temas de nutrición. Otorgamos un certificado de aprobación (Sólo si el usuario aprueba con más del 60% con base a las diferentes evaluaciones (La escala de calificación se ajustará a la escala con relación del país del estudiante) este certificado no conduce a título de posgrado.

De acuerdo con las directrices normativas del Ministerio de Educación de Brasil, este certificado hace parte de la oferta educativa formal y, por lo tanto, da lugar a la expedición de un diploma de aprobación el cual no conduce a ningún título profesional.

**\*NOTA:** En caso de que el alumno quiera apostillar el diploma (Emitido por el Gobierno Federal de Brasil para ser válido en más de 180 países (Convenio de la Haya) serán cobradas tasas adicionales.

# DOCUMENTACIÓN

A pesar de que nuestra oferta académica ya se encuentra avalada por los organismos competentes en diferentes países como Chile, Argentina, Brasil, Mexico, Ecuador y Colombia, algunos estudiantes optan por la Apostilla de la Haya sobre el certificado de conclusión de curso.

La Apostilla es un método de certificación y autenticación que simplifica la cadena de procesos para legalizar un documento público de manera internacional. De esta forma los documentos que ingresan apostillados a los distintos países parte del convenio, deberán ser reconocidos sin necesitar una certificación adicional.

Este trámite se realiza por medios externos a la institución, pero es ofrecido por nuestro instituto sin costo adicional alguno y de manera totalmente optativa, ya que todas nuestras certificaciones son legalmente válidas por los entes correspondientes a cada país parte del convenio (salvo casos excepcionales).



Todos los valores son cobrados directamente por la Republica Federativa do Brasil, recalcamos que el Instituto Universitario Vive Sano solo funciona como intermediario y en ningún momento cobra por este servicio.

El único costo a cubrir son las tasas correspondientes a la propia apostilla, del cual informaremos al usuari@ el valor de la misma.

El costo aproximado del documento más envío al país de origen es de \$135 USD. Los montos pueden variar dependiendo de la tasa del día fijada por el Gobierno de Brasil, se entregará recibos y demás comprobantes de valores al interesado.

Los gastos de envío del diploma apostillado deberán ser pagados por tarjeta de crédito. El lapso de entrega de la apostilla hacia el extranjero es de aproximadamente 15 días hábiles, luego de la apostilla ser emitida.

- Solicitudes para la apostilla se reciben durante todo el transcurso de mes, sin embargo, estas comienzan a gestionarse a partir de las fechas 15 y 30 del mes correspondiente.

Para más información contactar: +5511999616716



# Contenidos



CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

# Alergias e Intolerancias Alimentarias

ABORDAJE INTEGRAL DESDE UN ENFOQUE AUTO INMUNE



## CONTENIDOS

### Módulo 1

Introducción a la Inmunonutrición

### Módulo 2

Abordaje nutricional en condiciones autoinmunes y alérgicas

### Módulo 3

Intolerancias alimentarias

### Módulo 4

Alergias alimentarias

### Módulo 5

Nuevas tendencias en inmunutrición



Total de horas: 127 horas cronológicas

Inicio: 15 diciembre de 2022

Fin: 4 mayo de 2023

Cierre Definitivo: 2 junio de 2023

## MÓDULO 1: INTRODUCCIÓN A LA INMUNONUTRICIÓN

**Objetivo:** Comprender las bases fisiológicas del sistema inmune, contemplando el impacto en la microbiota, nutrición y estilo de vida.

**Fechas:** 15 de diciembre al 24 de enero

**Número de Clases:** 6

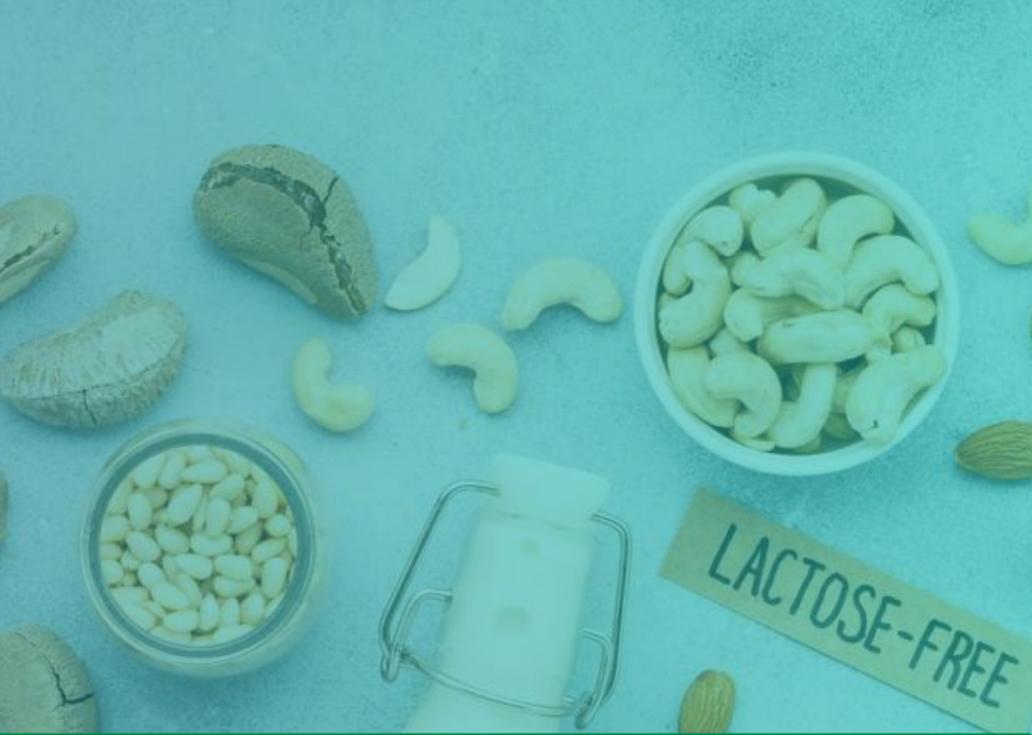
## MÓDULO 2: ABORDAJE NUTRICIONAL EN CONDICIONES AUTOINMUNES Y ALÉRGICAS

**Objetivo:** Aplicar herramientas alimentarias para el abordaje nutricional en condiciones autoinmunes y alérgicas.

**Fechas:** 26 de enero al 2 de marzo

**Número de Clases:** 6





Total de horas: 127 horas cronológicas

Inicio: 15 diciembre de 2022

Fin: 4 mayo de 2023

Cierre Definitivo: 2 junio de 2023



### **MÓDULO 3: INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS**

**Objetivo:** Aplicar herramientas alimentarias para el abordaje nutricional en intolerancias alimentarias.

**Fechas:** 16 de febrero al 2 de marzo

**Número de Clases:** 3

### **MÓDULO 4: ALERGIAS ALIMENTARIAS**

**Objetivo:** Aplicar herramientas alimentarias para el abordaje nutricional en intolerancias alimentarias.

**Fechas:** 9 de marzo al 31 de marzo

**Número de Clases:** 6





Total de horas: 127 horas cronológicas

Inicio: 15 diciembre de 2022

Fin: 4 mayo de 2023

Cierre Definitivo: 2 junio de 2023



## MÓDULO 5: NUEVAS TENDENCIAS EN INMUNUTRICIÓN

**Objetivo:** Integrar las estrategias nutricionales para el abordaje de escenarios clínicos en trasplante renal.

**Fechas:** 6 de abril al 4 de mayo

**Número de Clases:** 6



# PROGRAMACIÓN ACADÉMICA

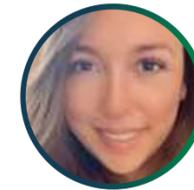
## Módulo 1 Introducción a la Inmunonutrición

1

Generalidades del sistema inmunológico con un enfoque pediátrico



Anatomía Interactiva (3D)



**Karina Etchegaray**

**15-12**

2

Papel de la nutrición como moduladora del sistema inmune



**Luis Miguel Becerra**

**20-12**

3

Microbiota intestinal en inmunonutrición basada en la evidencia



**Lissette Duarte**

**27-12**



# PROGRAMACIÓN ACADÉMICA

## Módulo 1 Introducción a la Inmunonutrición

4

Barrera intestinal y su implicación en enfermedades digestivas



**Naschla Gasaly**

**05-01**

5

Impacto del estilo de vida sobre el comportamiento del sistema inmunitario



**Álvaro Vergara**

**10-01**

1

Laboratorio de morfofisiología con un enfoque en la inmunutrición



**Luis Miguel Becerra**

**12-01**



# PROGRAMACIÓN ACADÉMICA

## Módulo 2 Abordaje nutricional en condiciones autoinmunes y alérgicas

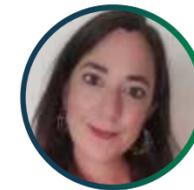
6

Fisiopatología y diagnóstico de la enfermedad celiaca



VIVE SANO  
PLANTA

Anatomía Interactiva (3D)



Catalina Vespa

26-01

7

Abordaje nutricional de la enfermedad celiaca



Catalina Vespa

31-01

8

Fisiopatología y diagnóstico de la diabetes mellitus tipo 1



VIVE SANO  
PLANTA

Anatomía Interactiva (3D)



Lissette Duarte

02-02



# PROGRAMACIÓN ACADÉMICA

## Módulo 2 Abordaje nutricional en condiciones autoinmunes y alérgicas

9

Abordaje nutricional en diabetes mellitus tipo 1



**Lissette Duarte**

**07-02**

10

Abordaje nutricional en dermatitis atópica, bronquitis, asma y rinitis



**Luis Miguel Becerra**

**09-02**

1

Demostración 1: Enfermedad celiaca



**Catalina Vespa**

**14-02**

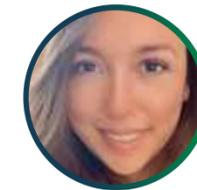


# PROGRAMACIÓN ACADÉMICA

## Módulo 3 Intolerancias alimentarias

11

Introducción a la fisiopatología en intolerancias alimentarias

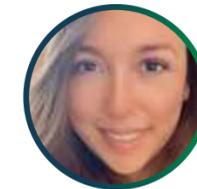


**Karina Etchegaray**

**16-02**

12

Intolerancia a la lactosa y a la fructosa (FODMAP)

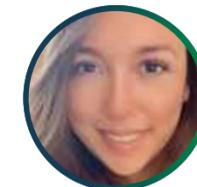


**Karina Etchegaray**

**21-02**

2

Demostración 2: Intolerancias alimentarias



**Karina Etchegaray**

**23-02**



# PROGRAMACIÓN ACADÉMICA

## Módulo 4 Alergias alimentarias

13

Fisiopatología y abordaje Inmunológico de las Alergias alimentarias IgE mediadas



Anatomía Interactiva (3D)



Javiera Berho

09-03

14

Fisiopatología y abordaje Inmunológico de las Alergias alimentarias no IgE mediadas



Javiera Berho

14-03

15

Abordaje nutricional en alergias IgE mediadas



Andrea Valenzuela

16-03

16

Abordaje nutricional en alergias No IgE mediadas: FPIES, FPIAP, FPE



Andrea Valenzuela

21-03



# PROGRAMACIÓN ACADÉMICA

## Módulo 4 Alergias alimentarias

17

Abordaje nutricional en alergias alimentarias mixtas: EoE, EoGe, EoC



**Andrea Valenzuela**

**23-03**

3

Simulación 3: Alergias alimentarias



**Andrea Valenzuela**

**28-03**



# PROGRAMACIÓN ACADÉMICA

## Módulo 5 Nuevas tendencias en inmunutrición

18

Educación Alimentaria:  
Etiquetado nutricional en alergias e  
intolerancias alimentarias



**Andrea Valenzuela**

**06-04**

19

Suplementación en  
inmunonutrición pediátrica



**Romina Rubilar**

**11-04**

20

Farmacología orientadas al  
fortalecimiento del sistema inmune



**Javiera Berho**

**13-04**



# PROGRAMACIÓN ACADÉMICA

## Módulo 5 Nuevas tendencias en inmunutrición

- |    |  |   |                            |              |
|----|--|---|----------------------------|--------------|
| 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> |





# ENCUENTROS EN VIVO

---

- 1.** Jueves 19 de enero
- 2.** Martes 28 de febrero
- 3.** Jueves 30 de marzo
- 4.** Martes 2 de mayo

- Las actividades online se realizarán a las 19:00 p. m. (Horario Chile).
- Los horarios se encuentran sujetos a cambios.





# Equipo docente

# Equipo Gestión Académica

El equipo académico está conformado por profesionales expertos y de alto reconocimiento a nivel nacional e internacional, cuya experiencia y formación profesional los posicionan en el desarrollo de actividades disciplinares y académicas con los más altos estándares de calidad.

Director del Programa:

**Camilo Aburto**



Coordinador del Programa:

**Carlos Ramos**



Coordinador Académico del Programa:

**Rafael León**



INSTITUTO  
UNIVERSITARIO  
VIVE SANO



# CATALINA VESPA



## Sobre mí:

- Licenciada en nutrición y dietética - Universidad Juan Agustín Maza (UJAM) – Mendoza, Argentina. Título Revalidado en Chile por la Universidad de Chile.
- Posgrado Universitario, Abordaje Médico y Nutricional de la Enfermedad celíaca. Instituto Universitario Escuela de Medicina del Hospital Italiano – Argentina.
- Magister en Nutrición y Alimentos con mención en nutrición clínica – INTA, Universidad de Chile - Chile.
- Diplomado en Nutrición Digesto- Absortiva, Asociación Argentina de Dietistas y Nutricionistas Dietistas - Argentina.
- Diplomatura Universitaria en Enfermedad Celíaca y Trastornos Relacionados al Gluten. Universidad del Salvador - Argentina.

## Otras formaciones:

- Docente Universitario de la Universidad del Desarrollo en pre y posgrado – Chile.
- Atención de pacientes en Consulta Nutricional.
- Coordinadora y docente del Diplomado a distancia de "Actualización en Enfermedad Celíaca, Intolerancias y Alergias Alimentarias", en el Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INTA), Universidad de Chile
- Conferencista.



# ROMINA RUBILAR



## Sobre mí:

- Cursando curso de Intolerancias y Alergias Alimentarias (ISNUT)
- Certificada en Health Coach en Institute for Integrative Nutrition de New York (IIN)
- Diplomada en Nutrición Vegetariana y Vegana.
- Especialidad en alimentación Complementaria en el lactante y BLW. (Universidad del Desarrollo)
- Curso de Microbiota Intestinal. (Instituto Universitario Vive sano Brasil)
- Diplomado en Nutrición Clínica. Universidad Mayor

## Otras formaciones:

- Nutricionista Clínica Pediátrica, UCI y Neonatología, Clínica Ciudad del Mar.
- Nutricionista del Staff de Nutrición en Balance.
- Nutricionista del equipo pediátrico Clínica VitalUp, clínica especialista en el área pediátrica.
- Nutricionista a cargo de programas Cardiovasculares en ACHS.
- Nutricionista Clínica Pediátrica y UCI en Clínica Alemana de Santiago.



# YAZARENI MERCADANTE



## Sobre mí:

- Licenciada en Nutrición y Dietética - Universidad Central de Venezuela (UCV) – Venezuela.
- Maestría en Salud Sociedad y Ambiente – Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri (UFVJM) – Brasil
- Doctoranda en Salud Colectiva – Universidade Federal do Espírito Santo (UFES) – Brasil
- Diplomado en Gastronomía – Escuela de Cocina Plaza ´s

## Otras formaciones:

- Docente Universitaria del Instituto Universitario Vive Sano (IUVS) – Brasil
- Docente Universitaria invitada – UFVJM
- Asistente académica del IUVS
- Investigadora del Grupo de Investigación en Nutrición y Salud - UFES
- Curso medio de actualización en Bancos de Leche Humana y Lactarios Institucionales – MPPS – Unicef Venezuela
- Consejera en Lactancia Materna
- Investigadora en las áreas de salud y nutrición materno-infantil, educación alimentaria y nutricional y epidemiología nutricional.



# ANDREA VALENZUELA



## Sobre mí:

- Licenciado en Nutrición y Dietética – Universidad del Desarrollo (UDD) – Chile.
- Diplomado en Nutrición del Niño, INTA Universidad de Chile.
- Diplomado en Microbiología e Inocuidad de Alimentos, INTA Universidad de Chile.
- Diplomado en Enfermedad Celíaca, Intolerancias y Alergia Alimentaria, INTA Universidad de Chile.
- Diplomado en Nutrición Materno Infantil, Cienutrition – Colombia.
- Candidata a Magíster en Nutrición y Alimentos, Mención Nutrición Humana, INTA Universidad de Chile.

## Otras formaciones:

- Docente Universitario del Instituto Universitario Vive Sano (IUVS) – Brasil.
- Docente Universitario en Diplomado de Universidad Católica de Temuco – Chile.
- Docente Universitario en Curso de Alergia Alimentaria y Tutor de Internado Pediátrico en Universidad del Desarrollo – Chile.
- Docente Universitario en Diplomado Intolerancias Alimentarias, Alergias y Enfermedad Celíaca Universidad Católica de Salta – Argentina.
- Tutor de Internado Pediátrico en Universidad Bernardo O’Higgins – Chile.
- Co-autora del libro “No Te Pongas Creativa: Guía Básica sobre Nutrición y Alimentación en la Infancia” – Chile
- Nutricionista especialista en alergia alimentaria – Chile.



# KARINA ETCHEGARAY



## Sobre mí:

- Licenciado en nutrición y dietética - Universidad de Playa Ancha
- Diplomado en Nutrición y Dietoterapia Infanto-Juvenil – Universidad Finis Terrae
- Diplomado en Docencia Universitaria en Ciencias de la Salud – Universidad Finis Terrae
- Cursando Doctorado en Nutrición y Alimentos – Universidad de Chile

## Otras formaciones:

- Docente Universitario Dietoterapia Clínica Pediátrica y Evaluación Nutricional – Universidad Finis Terrae
- Docente Universitario talleres Dietoterapia Materno Infanto-Juvenil – Universidad Andres Bello
- Docente tutora de tesis – Universidad del Desarrollo
- Docente Diplomado Nutrición y Dietoterapia Infanto-Juvenil – Universidad Finis Terrae
- Investigadora línea de pediatría y programación fetal.



# CAROLINA LARRONDO



## Sobre mí:

- Licenciada en Psicología (Psicóloga) Universidad Adolfo Ibáñez – Chile.
- Magister en Psicología Clínica, Mención Psicoanálisis – Sociedad Chilena de Psicoanálisis ICHPA – Chile.
- Curso de Especialización en Psicodiagnóstico: Rorschach y Fenómenos Especiales– Dictado por Alicia Passalacqua.
- Diplomado en Selección y Evaluación de Personas para Organizaciones – UAI – Chile.

## Otras formaciones:

- Relatora de Taller “Maternando con Alergias” a través del centro Inmunomed.
- Relatora “Taller Nutricional y de Autocuidado: Madres en Dieta de Exclusión APLV y AAM”.
- Psicóloga Laboral para la Municipalidad de Villa Alemana. Encargada de prevención de acoso laboral y sexual, clima laboral, autocuidado del trabajador y capacitación.
- Ex voluntaria para Fundación EMMA, realizando psicoterapia a mujeres con hijos menores de 2 años en situación de vulnerabilidad.



# ÁLVARO VERGARA



## Sobre mí:

- Profesor de Educación Física, Deportes y Recreación, Universidad Mayor, Chile
- Nutricionista Egresado de la Universidad de las Américas, Chile
- MsCs. de la Salud y el Ejercicio con mención en Entrenamiento Deportivo, Universidad Finis Terrae, Chile
- Diplomado en Entrenamiento, Nutrición Deportiva y Suplementación Deportiva.

## Otras formaciones:

- Docente en Pre-Grado asignatura Nutrición Deportiva y para la actividad física UNAB, Chile
- Docente de Diplomados ligados a las ciencias de la actividad física Universidad del Desarrollo, Chile





# LISSETTE DUARTE

## Sobre mí:

- Nutricionista. Licenciada en Nutrición y Dietética- Universidad de Chile – Chile\*.
- Magister en Nutrición y Alimentos Mención Nutrición Clínica Pediátrica- Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INTA). Universidad de Chile – Chile
- Doctorado © en Nutrición y Alimentos - Universidad de Chile – Chile.
- Especialización en Enfermedades Crónicas no Transmisibles- Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INTA). Universidad de Chile – Chile
- Diplomado Nutrición del Niño - Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INTA). Universidad de Chile – Chile
- Diplomado en Pedagogía Universitaria en Ciencias de la Salud 2021 - Universidad Finis Terrae- Chile
- Curso tecnologías para el manejo de la diabetes tipo 1: Bombas de insulina y monitoreo de glucosa continua - Escuela de Medicina de la Pontificia Universidad Católica de Chile – Chile.
- Curso de comunicación pública de las ciencias “El Viaje”– Fundación Mar y Ciencia, ACHIEPEC – Chile
- Entrenamiento en comunicación científica para investigadores de Iberoamérica- Campus Virtual del Instituto de Formación del Instituto Iberoamericano para la Formación y el Aprendizaje para la Cooperación de la Organización de Estados Iberoamericanos (OEI)- España

## Otras formaciones:

- Docente Universitario del Instituto Universitario Vive Sano (IUVS) – Brasil.
- Docente Universitario Departamento de Nutrición, Universidad de Chile
- Docente Universitario Escuela de Nutrición, Universidad de Finis Terrae
- Nutricionista Centro Médico Endocrino Clínica Santa María
- Investigador en el área de la Nutrición clínica y Nutrición básica.
- Conferencista.



# LUIS MIGUEL BECERRA



## Sobre mí:

- Nutricionista Clínico Pediátrico e Inmunólogo Digestivo.
- MSc. Medicina Biológica y Homotoxicología.
- cPhD. Nutrigenética y Nutrigenómica.

## Otras formaciones y actividades:

- Profesor de la sección de gastroenterología y nutrición del departamento de pediatría de la Universidad del Valle.
- Profesor de Nutrición pediátrica y ciencias genómicas de la Pontificia Universidad Javeriana de Cali.
- Certificación Manejo Clínico de la Lactancia Materna WellStar, San Clemente-California.
- Coordinador Regional Centro Comité de Pediatría FELANPE.



# JAVIERA BERHO



## Sobre mí:

- Título profesional de Médica Cirujana emitido por la Universidad de Valparaíso
- Título de Especialista en Inmunología y Alergias emitido por la Universidad de Chile
- Estancia Formativa en el Servicio de Alergología del Hospital Universitario Fundación Jiménez Díaz, Madrid, España
- Diplomado de Formación de Competencias en Pediatría, Sociedad Chilena de Pediatría

## Otras formaciones:

- Médica Especialista en Inmunología y Alergias de la Unidad de Inmunología, Reumatología y Alergias del Hospital de Niños Dr. Luis Calvo Mackenna, Santiago, Chile.
- Profesora Asistente de los Programas de Formación de pregrado de Medicina y postgrado de Pediatría, Inmunología y Reumatología de la Facultad de Medicina de la Universidad de Chile.
- Estudios de Lengua Francesa (DELF A6)
- Estudios de Lengua Inglesa (PET B1)



# SOFÍA RODRÍGUEZ



## Sobre mí:

- Licenciado en nutrición y dietética - Universidad Central de Venezuela – Venezuela.
- Experta en Mindfulness en Contextos de Salud - Universidad Complutense de Madrid- España
- Maestranda en Psicología - Universidad Simón Bolívar
- Internado en Nutrición Clínica – Centro Médico de Caracas - Venezuela

## Otras formaciones:

- Formación con el protocolo ISAK-1
- Consejera en Lactancia Materna -UNICEF
- Colaboradora en artículos de nutrición en medios de comunicación.
- Asesora de investigación y conferencista.



# NASCHLA GASALY



## Sobre mí:

- Nutricionista, Universidad de La Frontera, Chile
- MSc Nutrición y Alimentos Mención Alimentos Saludables, INTA, Universidad de Chile.
- © Doctorado en Ciencias Biomédicas en la Universidad de Chile.
- PhD student in biomedical sciences University of Groningen, The Netherlands

## Otras formaciones:

- Especialista en Área de Desarrollo e Innovación, Compuestos Bioactivos, Alimentos Funcionales y Nutraceuticos, Etiquetado Nutricional, Inocuidad Alimentaria, Producción, Gestión de Calidad. Competencias en Salud Pública y Área Clínica-Hospitalaria.
- Docente Invitado Escuela de Nutrición y Dietética Universidad de Chile



COHORTE 1

CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

# Alergias e Intolerancias Alimentarias



ABORDAJE INTEGRAL DESDE UN ENFOQUE AUTO INMUNE

127  
horas académicas

15 diciembre de 2022

 Modalidad online

 [Inscripciones@vivesanobrasil.org](mailto:Inscripciones@vivesanobrasil.org)



Respaldado por:

