

2° COHORTE

CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

Alergias e Intolerancias Alimentarias

ABORDAJE INTEGRAL DESDE UN ENFOQUE AUTO INMUNE

CRONOGRAMA

PROGRAMACIÓN ACADÉMICA

Certificación Internacional en Alergias e Intolerancias Alimentarias: abordaje integral desde un enfoque auto inmune

CLASE	DOCENTE	PROGRAMACIÓN
Módulo 1: Introducción a la Inmunonutrición		
1. Generalidades del sistema inmunológico con un enfoque pediátrico  Anatomía Interactiva (3D)	Karina Etchegaray	29-06
2. Papel de la nutrición como moduladora del sistema inmune	Luis Miguel Becerra	04-07
3. Microbiota intestinal en inmunonutrición basada en la evidencia	Lisette Duarte	06-07
4. Barrera intestinal y su implicación en enfermedades digestivas	Naschla Gasaly	11-07
5. Impacto del estilo de vida sobre el comportamiento del sistema inmunitario	Álvaro Vergara	13-07
1. Laboratorio de morfofisiología con un enfoque en la inmunonutrición	Luis Miguel Becerra	18-07
• Encuentro en vivo	Docentes	26-07
Módulo 2: Abordaje nutricional en condiciones autoinmunes y alérgicas		
6. Fisiopatología y diagnóstico de la enfermedad celiaca  Anatomía Interactiva (3D)	Catalina Vespa	08-08
7. Abordaje nutricional de la enfermedad celiaca	Catalina Vespa	10-08
8. Fisiopatología y diagnóstico de la diabetes mellitus tipo 1  Anatomía Interactiva (3D)	Lisette Duarte	15-08
9. Abordaje nutricional en diabetes mellitus tipo 1	Lisette Duarte	17-08
10. Abordaje nutricional en dermatitis atópica, bronquitis, asma y rinitis	Luis Miguel Becerra	22-08
Simulación 1: Enfermedad celiaca	Catalina Vespa	24-08

PROGRAMACIÓN ACADÉMICA

Certificación Internacional en Alergias e Intolerancias Alimentarias: abordaje integral desde un enfoque auto inmune

CLASE	DOCENTE	PROGRAMACIÓN
Módulo 3: Intolerancias alimentarias		
11. Introducción a la fisiopatología en intolerancias alimentarias	Karina Etchegaray	29-08
12. Intolerancia a la lactosa y a la fructosa (FODMAP)	Karina Etchegaray	31-08
Simulación 2: Intolerancias alimentarias	Karina Etchegaray	05-09
• Encuentro en vivo (Módulo 2 y 3)	Docentes	13-09
Módulo 4: Alergias alimentarias		
13. Fisiopatología y abordaje Inmunológico de las Alergias alimentarias IgE mediadas  Anatomía Interactiva (3D)	Javiera Berho	26-09
14. Fisiopatología y abordaje Inmunológico de las Alergias alimentarias no IgE mediadas	Javiera Berho	28-09
15. Abordaje nutricional en alergias IgE mediadas	Andrea Valenzuela	03-10
16. Abordaje nutricional en alergias No IgE mediadas: FPIES, FPIAP, FPE	Andrea Valenzuela	05-10
17. Abordaje nutricional en alergias alimentarias mixtas: EoE, EoGe, EoC	Andrea Valenzuela	10-10
Simulación 3: Alergias alimentarias	Andrea Valenzuela	12-10
• Encuentro en vivo	Docentes	18-10

PROGRAMACIÓN ACADÉMICA

Certificación Internacional en Alergias e Intolerancias Alimentarias: abordaje integral desde un enfoque auto inmune

CLASE	DOCENTE	PROGRAMACIÓN
Módulo 5: Nuevas tendencias en inmunización		
18. Educación Alimentaria: Etiquetado nutricional en alergias e intolerancias alimentarias	Andrea Valenzuela	31-10
19. Suplementación en inmunonutrición pediátrica	Romina Rubilar	02-11
20. Farmacología orientadas al fortalecimiento del sistema inmune	Javiera Berho	07-11
21. Nutrición y microbiota e inmunidad del binomio madre-hijo: actualización de la evidencia sobre compuestos bioactivos de la leche materna	Yazareni Mercadante	09-11
22. Elaboración de menús simbióticos o funcionales: tipos de dietas y cocina simbiótica	Sofía Rodríguez	14-11
23. Abordaje psicológico individual y familiar	Carolina Larrondo	16-11
• Encuentro en vivo	Docentes	22-11

2° COHORTE

CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

Alergias e Intolerancias Alimentarias

ABORDAJE INTEGRAL DESDE UN ENFOQUE AUTO INMUNE

Evaluaciones

Prueba 1 desde el 28-07-23

Prueba 2 desde el 15-09-23

Prueba 3 desde el 20-10-23

Prueba 4 desde el 24-11-23

Cierre Definitivo

5 enero de 2024

2° COHORTE

CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

Alergias e Intolerancias Alimentarias

ABORDAJE INTEGRAL DESDE UN ENFOQUE AUTO INMUNE

CRONOGRAMA