

3° 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	Karina Etchegaray	02-07
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	09-07
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	16-17
1. Laboratorio de morfofisiología con un enfoque en la inmunutrición	Luis Miguel Becerra	18-07
Módulo 2: Abordaje nutricional en condiciones autoinmunes y alérgicas		
6. Fisiopatología y diagnóstico de la enfermedad celiaca	Catalina Vespa	06-08
7. Abordaje nutricional de la enfermedad celiaca	Catalina Vespa	08-08
8. Fisiopatología y diagnóstico de la diabetes mellitus tipo 1	Lisette Duarte	13-08
9. Abordaje nutricional en diabetes mellitus tipo 1	Lisette Duarte	15-08
10. Abordaje nutricional en dermatitis atópica, bronquitis, asma y rinitis	Luis Miguel Becerra	20-08
Simulación 1: Enfermedad celiaca	Catalina Vespa	22-08

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	27-08
12. Intolerancia a la lactosa y a la fructosa (FODMAP)	Karina Etchegaray	29-08
Simulación 2: Intolerancias alimentarias	Karina Etchegaray	03-09
Módulo 4: Alergias alimentarias		
13. Fisiopatología y abordaje Inmunológico de las Alergias alimentarias IgE mediadas	Javiera Berho	24-09
14. Fisiopatología y abordaje Inmunológico de las Alergias alimentarias no IgE mediadas	Javiera Berho	26-09
15. Abordaje nutricional en alergias IgE mediadas	Andrea Valenzuela	01-10
16. Abordaje nutricional en alergias No IgE mediadas: FPIES, FPIAP, FPE	Andrea Valenzuela	03-10
17. Abordaje nutricional en alergias alimentarias mixtas: EoE, EoGe, EoC	Andrea Valenzuela	08-10
Simulación 3: Alergias alimentarias	Andrea Valenzuela	10-10

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	29-10
19. Suplementación en inmunonutrición pediátrica	Romina Rubilar	31-10
20. Farmacología orientadas al fortalecimiento del sistema inmune	Javiera Berho	05-11
21. Nutrición y microbiota e inmunidad del binomio madre-hijo: actualización de la evidencia sobre compuestos bioactivos de la leche materna	Yazareni Mercadante	07-11
22. Elaboración de menús simbióticos o funcionales: tipos de dietas y cocina simbiótica	Sofía Rodríguez	12-11
23. Abordaje psicológico individual y familiar	Carolina Larrondo	14-11

3° COHORTE

CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

Alergias e Intolerancias Alimentarias

ABORDAJE INTEGRAL DESDE UN ENFOQUE AUTOINMUNE

Evaluaciones

Prueba 1 desde el 26-07-24

Prueba 2 desde el 13-09-24

Prueba 3 desde el 18-10-24

Prueba 4 desde el 22-11-24

Cierre Definitivo

27 diciembre de 2024

3° COHORTE

CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

Alergias e Intolerancias Alimentarias

ABORDAJE INTEGRAL DESDE UN ENFOQUE AUTO INMUNE

CRONOGRAMA