

4° cohorte

CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

# Alergias e Intolerancias Alimentarias

ABORDAJE INTEGRAL DESDE UN ENFOQUE AUTOINMUNE



## CRONOGRAMA

# PROGRAMACIÓN ACADÉMICA

Certificación internacional en Alergias e Intolerancias Alimentarias:  
Abordaje integral desde un enfoque autoinmune

CLASE	DOCENTE	PROGRAMACIÓN
<b>Módulo 1 Introducción a la Inmunonutrición</b>		
1. Generalidades del sistema inmunológico con un enfoque pediátrico.	<b>Karina Etchegaray</b>	<b>27-05</b>
2. Papel de la nutrición como moduladora del sistema inmune.	<b>Luis Miguel Becerra</b>	<b>29-05</b>
3. Microbiota intestinal en inmunonutrición basada en la evidencia.	<b>Lisette Duarte</b>	<b>03-06</b>
4. Barrera intestinal y su implicación en enfermedades digestivas.	<b>Naschla Gasaly</b>	<b>05-06</b>
5. Impacto del estilo de vida sobre el comportamiento del sistema inmunitario.	<b>Alvaro Vergara</b>	<b>10-06</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Laboratorio de morfofisiología con un enfoque en la inmunonutrición.</li> </ul>	<b>Luis Miguel Becerra</b>	<b>12-06</b>
<b>Laboratorio Virtual   Morfofisiología</b>		
<b>Módulo 2 Abordaje nutricional en condiciones autoinmunes y alérgicas</b>		
6. Fisiopatología y diagnóstico de la enfermedad celiaca.	<b>Catalina Vespa</b>	<b>29-07</b>
7. Abordaje nutricional de la enfermedad celiaca.	<b>Catalina Vespa</b>	<b>31-07</b>
8. Fisiopatología y diagnóstico de la diabetes mellitus tipo 1.	<b>Lisette Duarte</b>	<b>05-08</b>
9. Abordaje nutricional en diabetes mellitus tipo 1.	<b>Lisette Duarte</b>	<b>07-08</b>
10. Abordaje nutricional en dermatitis atópica, bronquitis, asma y rinitis.	<b>Luis Miguel Becerra</b>	<b>12-08</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Simulación 1:</b> enfermedad celiaca.</li> </ul>	<b>Catalina Vespa</b>	<b>14-08</b>

# PROGRAMACIÓN ACADÉMICA

Certificación internacional en Alergias e Intolerancias Alimentarias:  
Abordaje integral desde un enfoque autoinmune

CLASE	DOCENTE	PROGRAMACIÓN
<b>Módulo 3 Intolerancias alimentarias</b>		
11. Introducción a la fisiopatología en intolerancias alimentarias.	<b>Karina Etchegaray</b>	<b>19-08</b>
12. Intolerancia a la lactosa y a la fructosa (FODMAP).	<b>Karina Etchegaray</b>	<b>21-08</b>
• <b>Simulación 2:</b> intolerancias alimentarias.	<b>Karina Etchegaray</b>	<b>26-08</b>
<b>Módulo 4 Alergias alimentarias</b>		
13. Fisiopatología y abordaje Inmunológico de las Alergias alimentarias IgE mediadas.	<b>Javiera Berho</b>	<b>09-09</b>
14. Fisiopatología y abordaje Inmunológico de las Alergias alimentarias no IgE mediadas.	<b>Javiera Berho</b>	<b>11-09</b>
15. Abordaje nutricional en alergias IgE mediadas.	<b>Andrea Valenzuela</b>	<b>16-09</b>
16. Abordaje nutricional en alergias No IgE mediadas: FPIES, FPIAP, FPE.	<b>Andrea Valenzuela</b>	<b>18-09</b>
17. Abordaje nutricional en alergias alimentarias mixtas: EoE, EoGe, EoC.	<b>Andrea Valenzuela</b>	<b>23-09</b>
• <b>Simulación 3:</b> alergias alimentarias.	<b>Andrea Valenzuela</b>	<b>25-09</b>

# PROGRAMACIÓN ACADÉMICA

Certificación internacional en Alergias e Intolerancias Alimentarias:  
Abordaje integral desde un enfoque autoinmune

CLASE	DOCENTE	PROGRAMACIÓN
<b>Módulo 5 Nuevas tendencias en inmunonutrición</b>		
18. Educación Alimentaria: etiquetado nutricional en alergias e intolerancias alimentarias.	<b>Andrea Valenzuela</b>	<b>07-10</b>
19. Suplementación en inmunonutrición pediátrica.	<b>Romina Rubilar</b>	<b>09-10</b>
20. Farmacología orientadas al fortalecimiento del sistema inmune.	<b>Javiera Berho</b>	<b>14-10</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>16-10</b>
22. Elaboración de menús simbióticos o funcionales: tipos de dietas y cocina simbiótica.	<b>Sofía Rodríguez Meza</b>	<b>21-10</b>
23. Abordaje psicológico individual y familiar.	<b>Carolina Larrondo</b>	<b>23-10</b>

4° cohorte

CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

# Alergias e Intolerancias Alimentarias

ABORDAJE INTEGRAL DESDE UN ENFOQUE AUTOINMUNE



## Evaluaciones

**Prueba 1 desde el 18-06-25**

**Prueba 2 desde el 29-08-25**

**Prueba 3 desde el 01-10-25**

**Prueba 4 desde el 29-10-25**

**Cierre Definitivo**

**31 de diciembre 2025**

4° cohorte

CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

# Alergias e Intolerancias Alimentarias

ABORDAJE INTEGRAL DESDE UN ENFOQUE AUTOINMUNE



## CRONOGRAMA