

4° cohorte

CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

# Alergias e Intolerancias Alimentarias

ABORDAJE INTEGRAL DESDE UN ENFOQUE AUTOINMUNE



 HORAS **122** horas académicas

 INICIO **27 mayo | 2025**

 MODALIDAD **online**

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

Respaldado por:



CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

# Alergias e Intolerancias Alimentarias

ABORDAJE INTEGRAL DESDE UN ENFOQUE AUTOINMUNE

**Modalidad:** online

**Horas:** 122 horas académicas

**Inicio:** 27 mayo de 2025

**Cierre Definitivo:** 31 diciembre de 2025

**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.



INSTITUTO  
UNIVERSITARIO  
VIVE SANO

CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

# Alergias e Intolerancias Alimentarias

ABORDAJE INTEGRAL DESDE UN ENFOQUE AUTOINMUNE

## 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 AUTOINMUNE

## 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).



INSTITUTO  
UNIVERSITARIO  
VIVE SANO

CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

# Alergias e Intolerancias Alimentarias

ABORDAJE INTEGRAL DESDE UN ENFOQUE AUTOINMUNE

## 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.



INSTITUTO  
UNIVERSITARIO  
VIVE SANO

CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

# Alergias e Intolerancias Alimentarias

ABORDAJE INTEGRAL DESDE UN ENFOQUE AUTOINMUNE

## 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.

## Dirigido a:

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





INSTITUTO  
UNIVERSITARIO  
VIVE SANO

CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

# Alergias e Intolerancias Alimentarias

ABORDAJE INTEGRAL DESDE UN ENFOQUE AUTOINMUNE

## OBJETIVO 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.

CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

# Alergias e Intolerancias Alimentarias

ABORDAJE INTEGRAL DESDE UN ENFOQUE AUTOINMUNE

## OBJETIVOS 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.



# Fortalezas del programa

## **Aprendizaje online**

Podrás estudiar a tu propio ritmo, en cualquier horario y lugar.

## **Campus virtual**

Vive Sano Academy es nuestra propia plataforma educativa.

## **Docentes especializados**

Los estudiantes podrá acceder a las mejores clases y material desarrollados por nuestros docentes.

## **Apoyo al estudiante**

Tendrás apoyo de asistencia estudiantil que te permitirá resolver dudas del programa y de la plataforma.

## **Evaluaciones formativas y sumativas**

Podrás evaluar tu aprendizaje y obtener tu certificado validado por nuestros avales académicos.

## **Foros**

Donde podrás hacer networking o intercambio de ideas entre colegas de todo el mundo.



**MODALIDAD**

*Educación a distancia*

# Fortalezas del programa

*Metodologías activas*

1. Video clases expositivas.

2. Metodología de casos, con aprendizaje basado en problemas

3. Presentación de casos clínicos.

4. Simulaciones de casos clínicos

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

6. Evaluaciones sumativas y formativas

7. Inmersión modelos anatómicos 3D



# Modelo educativo

El modelo educativo del Instituto Universitario Vive Sano se estructura en torno a tres fases esenciales: **Inspírate**, **Aprende** y **Aplica**, colocando al estudiante en el centro del proceso de aprendizaje

**1. Inspírate**

**2. Aprende**

**3. Aplica**



INSTITUTO  
UNIVERSITARIO  
VIVE SANO

CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

# Alergias e Intolerancias Alimentarias

ABORDAJE INTEGRAL DESDE UN ENFOQUE AUTOINMUNE

## 1. INSPÍRATE

- La etapa inicial, "Inspírate" , sirve como puerta de entrada al universo académico, donde los estudiantes se sumergen en videos introductorios que establecen el terreno conceptual. Estos recursos visuales son diseñados para despertar la curiosidad, permitiendo a los estudiantes enfrentarse a los desafíos académicos y conectar con los conceptos clave del módulo. Se fomenta la reflexión a través de preguntas dirigidas, sentando las bases para las ideas y teorías que serán exploradas en detalle. Además nuestros programas cuentan con evaluaciones diagnósticas de carácter formativo que ayudarán a evaluar el perfil de ingreso y los aprendizajes previos de cada estudiante.



INSTITUTO  
UNIVERSITARIO  
VIVE SANO

CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

# Alergias e Intolerancias Alimentarias

ABORDAJE INTEGRAL DESDE UN ENFOQUE AUTOINMUNE

## 2. APRENDE

- En la fase "Aprende", el modelo adopta la metodología de enseñanza y aprendizaje basada en la evidencia, permitiendo a los estudiantes profundizar en los contenidos a través de videos interactivos, auto instructivos y asincrónicos. Este enfoque facilita la exploración autónoma del material académico, complementado con actividades prácticas y una biblioteca de recursos complementarios. El aprendizaje se enriquece mediante la interacción en un foro colaborativo y encuentros en vivo, donde estudiantes y docentes intercambian experiencias y dudas, promoviendo un entorno de aprendizaje colaborativo y dinámico.



INSTITUTO  
UNIVERSITARIO  
VIVE SANO

CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

# Alergias e Intolerancias Alimentarias

ABORDAJE INTEGRAL DESDE UN ENFOQUE AUTOINMUNE

## 3. APLICA

- La última etapa, "Aplica", está diseñada para la integración y aplicación práctica de los conocimientos teóricos. Los estudiantes participan en actividades sumativas o formativas, como pruebas de selección múltiple o metodologías activas, que permiten evaluar y reforzar los aprendizajes adquiridos.



INSTITUTO  
UNIVERSITARIO  
VIVE SANO

CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

# Alergias e Intolerancias Alimentarias

ABORDAJE INTEGRAL DESDE UN ENFOQUE AUTOINMUNE

## Simulación Clínica

- Instancias para consolidar el aprendizaje de manera activa y práctica, donde los estudiantes podrán visualizar al docente facilitador realizando un abordaje clínico contemplando los protocolos formales de la atención profesional-paciente. Entregando además recomendaciones para las interacciones interpersonales en la atención clínica, espacios inmersivos con tecnología 3D para aumentar la comprensión de la fisiopatología abordada y preguntas formativas e interactivas que promueven la participación activa del estudiante.
- En resumen, el modelo educativo del Instituto Universitario Vive Sano está meticulosamente diseñado para inspirar, educar y empoderar a los estudiantes, permitiéndoles no solo adquirir conocimientos, sino también aplicarlos de manera efectiva en su desarrollo profesional y personal



INSTITUTO  
UNIVERSITARIO  
VIVE SANO

CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

# Alergias e Intolerancias Alimentarias

ABORDAJE INTEGRAL DESDE UN ENFOQUE AUTOINMUNE

## Inmersión de modelos anatómicos en 3D



Vive la experiencia de la inmersión de modelos 3D 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.

CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

# Alergias e Intolerancias Alimentarias

ABORDAJE INTEGRAL DESDE UN ENFOQUE AUTOINMUNE



## RESERVA DE PROPIEDAD INTELECTUAL Y DERECHOS DE AUTOR:

El Instituto Universitario Vive Sano se reserva el derecho de propiedad intelectual del contenido de las clases, siendo que una vez finalizado el programa académico, el aula procede a ser archivada si como el material. Es deber del estudiante descargar el material complementario antes de la fecha de cierre definitivo, (pdf y recursos) recordando que las clases en video no está permitida su descarga y mucho menos la reproducción ilegal de la misma.



CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

# Alergias e Intolerancias Alimentarias

ABORDAJE INTEGRAL DESDE UN ENFOQUE AUTOINMUNE

## Avales académicos

Nuestra certificación está respaldada por: Universidad de las Américas, La Asociación Nacional de Nutricionistas del Ecuador, El Colegio Colombiano de Nutricionistas Dietistas, La Asociación Colombiana de Dietistas y Nutricionistas, Asociación Fieguina de Graduados en Nutrición, Academia Peruana de Nutrición, La Asociación Mexicana de Nutriología A.C., Colegio de Nutriólogos de San Luis Potosí A.C., El Colegio de Graduados de Nutrición de Santa Fe, primera circunscripción, La Escuela de Nutrición y Dietética de la Universidad SEK, Colegio de Nutriologos del Estado de Tabasco A.C., Universidad Regional del Sureste A.C., Escuela de Nutrición y Dietética, Facultad de Ciencias de la Salud, Colegio de Nutriólogos de la Laguna Coahuila y Escuela de Nutrición y Dietética Universidad de Los Andes.





# Estructura curricular

*por horas*

El programa académico tiene una duración de **7 meses**. Consta de **122 horas** cronológicas distribuidas en:

Aprende: clases	50
Aprende: material complementario	50
Aplica: inmersión modelos anatómicos 3D	10
Aplica: prueba	6
Aplica: simulación	6
<b>Total</b>	<b>122</b>

El material cargado al aula, una vez finalizado el programa académico, permanecerá en formato MP4. No estará disponible para descarga, pero podrá ser consultado en línea durante un período de 2 meses.



# Evaluación y aprobación

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.

Para aprobar el programa, es necesario obtener una calificación promedio final que supere el 60% del total posible. Para ilustrar esto, si deseas expresar tu calificación final de las siguientes maneras:

- En una escala de 100, el estudiante debe tener más de 60 puntos.
- En una escala de 10, el estudiante debe tener más de 6 puntos.
- En una escala de 7, el estudiante debe tener más de 4.2 puntos.
- En una escala de 5, el estudiante debe tener más de 3 puntos.

El programa contará con:

- Total de clases: 25
- Total de pruebas: 4
- laboratorio virtual de morfofisiología: 1
- Simulación clínica: 3

# 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



# Equipo docente

# MARÍA 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.



# 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.





# 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 BECERRA



## Sobre mí:

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

## Otras formaciones:

- 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.



# 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.



# 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.



# NASHLA 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.



# 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.



# 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).



# ALVARO 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.



# 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.





# Requisitos de egreso

Para egresar de este programa académico, el alumno debe cumplir con los siguientes requisitos:

- Haber aprobado todos los módulos del plan de estudio con una calificación mínima del 60%.
- Estar al día con todas las obligaciones económicas y no tener ninguna deuda pendiente con la institución.

Al finalizar el programa los alumnos tendrán:

- *Certificado de aprobación de este programa académico, otorgado por el Instituto Universitario Vive Sano, de Brasil (formato online)*

# Apostilla de la Haya



La **apostilla de la Haya** es un tipo de certificación de carácter notarial, que tiene la finalidad de certificar la autenticidad de la firma del documento y habilitar su uso en países extranjeros. Este certificado se adjunta al documento original para que posea validez en otros países.

En el Instituto Vive Sano contamos con el respaldo del Ministerio de Educación de Brasil, además de que cuenta con el libro, folio y registro del mismo (con su respectivo código qr de verificación); adicionalmente a esto el certificado de aprobación cuenta con el número de horas académicas y la calificación obtenida tanto como la asistencia.

La educación médica continua, tiene menos de 360 horas académicas, siendo que los cursos mayor a esta cantidad horas como cursos de Graduación, Especialización, MBA, Maestrías y Doctorados, si necesitan obligatoriamente hacer trámites para convalidación (uno de los trámites es la apostilla de La Haya).

Es un trámite para validar documentos en más de 182 países miembros de este convenio.

El documento emitido será en idioma portugués, el valor de la apostilla por el gobierno brasileño es de USD 65 + USD 35 correspondiente a la tasa de autenticación de documentos públicos en brasil + el envío de estos documentos al país del solicitante es de alrededor (depende del país de destino) USD 70 lo cual hace un total (aproximado) de USD 170.

El certificado se entrega vía online, sin embargo, el estudiante puede solicitar el documento en físico a la dirección que el estudiante solicite. Para solicitar éste documento, por favor escribir al **WhatsApp +5511999616716**.



CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

# Alergias e Intolerancias Alimentarias

ABORDAJE INTEGRAL DESDE UN ENFOQUE AUTOINMUNE

## Derecho de cancelamiento

El estudiante puede cancelar:

- a) Dentro del plazo legal de 7 (siete) días, contados a partir del día de pago, con devolución total de los valores pagados;
- b) Transcurridos los 7 días del plazo legal, si existe una solicitud de cancelación, el estudiante deberá:
  - Pagar una tasa de cancelación del 10% (diez por ciento) de los meses restantes, es decir, el importe restante a pagar por el curso.
  - Caso tal el alumno no realice los pagos de la tasa de cancelación este se someterá a un cobro interno a nivel institucional, posteriormente si el alumno no procede con la tasa este será cobrado por una empresa externa.

CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

# Alergias e Intolerancias Alimentarias

ABORDAJE INTEGRAL DESDE UN ENFOQUE AUTOINMUNE

## Información de prórroga en programas académicos

Los programas académicos no pueden extenderse después de su fecha de finalización establecida. Para asegurar la continuidad y el comienzo de nuevos programas, es fundamental que los programas actuales terminen en las fechas previstas.

Si un alumno no termina el programa dentro del plazo estipulado y quiere completarlo en una futura edición, deberá pagar una tasa de re-matrícula equivalente a la mitad del costo del programa original.

4° cohorte

CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

# Alergias e Intolerancias Alimentarias

ABORDAJE INTEGRAL DESDE UN ENFOQUE AUTOINMUNE



 HORAS **122** horas académicas

 INICIO **27 mayo | 2025**

 MODALIDAD **online**

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

Respaldado por:

