



Curso Internacional
**Tratamiento Nutricional en
Trastornos relacionados al Gluten/trigo
y otras Intolerancias alimentarias.**



Inicio:
11 de noviembre



Horario:
**Lunes y jueves de
6:00pm a 8:15pm**



Duración:
04 semanas

Objetivos

- Comprender la fisiología del tracto gastrointestinal y cómo los trastornos relacionados con el gluten y las intolerancias alimentarias afectan dicha fisiología.
- Identificar las diferencias entre la enfermedad celíaca, la sensibilidad al gluten no celíaca y otras intolerancias alimentarias.
- Aprender a reconocer los síntomas comunes asociados con los trastornos gastrointestinales y las intolerancias alimentarias.

Dirigido a:

Profesionales de la nutrición o ciencias de la salud con interés en la temática, egresados de áreas de la salud.



Plan de estudios

1. Intolerancias Alimentarias (fructosa, lactosa, histaminas)

- Intolerancia a la Lactosa: Mecanismo y síntomas.
- Diagnóstico (pruebas de tolerancia a la lactosa, test de hidrógeno en aliento).
- Manejo dietético y opciones alternativas.
- Intolerancia a la Fructosa: Mecanismo y síntomas. Diagnóstico.
- Manejo dietético.
- Intolerancia a las Histaminas: Mecanismo y síntomas.
- Diagnóstico.
- Manejo dietético.
- Estrategias Generales de Manejo.

2. Síndrome de Intestino Irritable y trastornos del eje cerebro-intestino.

- Introducción al Síndrome de Intestino Irritable (SII).
- Definición y tipos (predominantemente diarrea, predominantemente constipación, mixto).
- Factores contribuyentes y diagnóstico.
- Mecanismos fisiopatológicos del SII.
Impacto del estrés y el sistema nervioso en la función intestinal. Dieta Baja en FODMAP.
- Implementación y Monitorización.
- Integración de otras estrategias terapéuticas (psicoterapia, probióticos).

3. Enfermedad celíaca

- Introducción a la Enfermedad Celíaca, Definición y etiología, Epidemiología, Fisiopatología, Síntomas comunes y atípicos.
- Diagnóstico. Dieta libre de gluten: alimentos permitidos y prohibidos.
- Etiquetado de alimentos y prevención de la contaminación cruzada. Complicaciones y Seguimiento

4. Sensibilidad al gluten trigo no celíaca

- Definición y Concepto. Diferencias entre sensibilidad al gluten no celíaca y enfermedad celíaca. Síntomas comunes y diagnóstico.
- Fisiopatología. Falta de biomarcadores específicos.
- Diagnóstico y Evaluación. Manejo y Tratamiento

Plan de estudios

5. Sobrecrecimiento Bacteriano del Intestino Delgado (SIBO) y otros

- Sobrecrecimiento Bacteriano del Intestino Delgado (SIBO): Definición y etiología. Síntomas y diagnóstico.
- Manejo y tratamiento (antibióticos, dieta).
- Otros Trastornos Funcionales: Dispepsia funcional, Trastornos de la motilidad intestinal (gastroparesia, constipación funcional).
- Enfoques Terapéuticos.
- Tratamientos médicos y cambios en el estilo de vida.

6. Adiposidad, inflamación y trastornos digestivos

- Relación entre obesidad y enfermedades digestivas.
- Mecanismos de inflamación asociada a la obesidad.
- Efectos de la inflamación crónica en el sistema digestivo.
- Papel de las citoquinas y marcadores inflamatorios.
- Estrategias dietéticas y estilo de vida (dieta antiinflamatoria, ejercicio).
- Uso de suplementos y terapias complementarias.

7. Enfermedad Inflamatoria Intestinal

- Definición y Tipos de EII: Enfermedad de Crohn y colitis ulcerosa.
- Factores genéticos y ambientales.
- Fisiopatología.
- Mecanismos inmunitarios e inflamatorios.
- Diagnóstico.
- Consecuencias nutricionales y Manejo dietético para la enfermedad en actividad y en remisión (dieta mediterránea, Nutrición enteral parcial y total, Dietas específicas, Suplementos).
- Tratamiento nutricional en complicaciones.

8. Caso Clínico Integrador

- Análisis y resolución de un caso clínico integrador que aborde todos los aspectos cubiertos en el curso Discusión en grupo y evaluación de estrategias nutricionales aplicadas.



Docente:

Constanza Echevarria

- -Licenciada en Nutrición con formación Docente en Ciencias de la Salud por la Universidad de Buenos Aires, Argentina.
- Miembro Titular de la Sociedad Argentina de Nutrición (SAN), de la Asociación Argentina de Nutrición Enteral y Parenteral (AANEP), de la Sociedad Argentina de Gastroenterología (SAGE).
- Experta en el abordaje de las enfermedades del tracto gastrointestinal, certificada en Dieta Baja en FODMAPs por Monash University, Australia.



Docente:

Maria Laura Oliva

- Licenciada en Nutrición y con especialidad en Nutrición Clínica en la Universidad de Buenos Aires, Argentina.
- Miembro Titular de la Sociedad Argentina de Nutrición (SAN), de la Sociedad Argentina de Diabetes (SAD), de la Asociación Argentina de Licenciados en Nutrición (AALEN), del Grupo de Estudio de Obesidad de AALEN.
- Actualmente se desempeña en la asistencia de pacientes en el Instituto de Hepatología y Cirugía (Buenos Aires), y en Inmunología Buenos Aires.



Docente:

Marianela Ramos

- Licenciada en Nutrición graduada en la Universidad de Buenos Aires.
- Profesora Universitaria graduada en la Universidad Católica de La Plata, Argentina. Especializada en el abordaje de la nutrición en los trastornos digestivos y experta y diplomada en enfermedad celíaca.
- Integrante del Grupo de Trabajo "Enfermedad Celíaca" de la Sociedad Argentina de Nutrición (SAN).

Alcanza tus metas

Universidad N.º 1 en Perú

Docentes Especializados en el Campo

Cursos a medida

Networking

Más información

posgrado.ventas@oficinas-upch.pe

914 008 733

posgrado.cayetano.edu.pe

Síguenos en:

