



INSTITUTO  
**SANTISIMA  
TRINIDAD**



**CURSO**

**ALERGIAS, INTOLERANCIAS  
ALIMENTARIAS Y ENFERMEDAD  
CELIACA**



**sence**

[www.institutosantisimatrinidad.cl](http://www.institutosantisimatrinidad.cl)

# ALERGIAS, INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS Y ENFERMEDAD CELIACA

**60 HORAS  
PEDAGÓGICAS**

Curso orientado a entregar herramientas al profesional de la salud en el marco del manejo nutricional en situaciones especiales alimentarias como son las alergias, intolerancias y enfermedad celiaca, de esta forma poder entregar una atención personalizada según las necesidades y restricciones de cada paciente.

## Objetivo general

Entregar al profesional de la salud herramientas para garantizar una atención nutricional completa en situaciones especiales de alimentación como son las alergias, intolerancias y enfermedad celiacas.

## Objetivos específicos

- Analizar las bases fisiológicas y funcionales de las intolerancias alimentarias tanto de origen inmune como autoinmune.
- Entregar herramientas prácticas para el manejo nutricional de las intolerancias alimentarias.
- Identificar las principales causas de las alergias alimentarias y su abordaje nutricional, así como también las técnicas diagnósticas y de tratamiento para dichas alergias, especialmente la alergia a la proteína de leche de vaca.
- Analizar las bases fisiológicas y funcionales de la enfermedad celiaca, así como su diagnóstico, tratamiento y abordaje nutricional.
- Identificar los alimentos comerciales que pueden ser consumidos por las personas con condiciones alimentarias especiales.
- Conocer la normativa nacional vigente y medidas de la industria alimentaria en alergias e intolerancias alimentarias.

**Dirigido a estudiantes, licenciados y profesionales de la Salud**



# CONTENIDOS

## Módulo 1: Intolerancias alimentarias

- Bases fisiológicas del sistema inmune (microbiota, nutrición y estilo de vida)
- Bases fisiológicas del aparato digestivo: digestión y absorción.
- Conceptos básicos de intolerancia alimentaria
- Intolerancias alimentarias de origen inmune
- Intolerancias alimentarias de origen autoinmune
- Herramientas alimentarias para el abordaje nutricional en condiciones autoinmunes e intolerancias alimentarias..

## Módulo 2: Alergias alimentarias

- Fisiopatología y mecanismos de alergias alimentarias.
- Alergias alimentarias más comunes
- Alergia a la proteína de leche de vaca
- Diagnóstico y tratamientos de alergias alimentarias más comunes
- Herramientas alimentarias para el abordaje nutricional en condiciones alérgicas.

## Módulo 3: Enfermedad celiaca

- Fisiopatología de enfermedad celiaca
- Diagnóstico de enfermedad celiaca y relacionadas
- Tratamiento nutricional de enfermedad celiaca
- Complicaciones de enfermedad celiaca
- Corporaciones asociadas a enfermedad celiaca

## Módulo 4: Gestión alimentaria de la industria de alimentos aplicados a alergias alimentarias

- Alimentos de la industria que pueden ser consumidos con las alergias e intolerancias alimentarias
- Normativa nacional vigente sobre alergias e intolerancias alimentarias
- Medidas de la industria alimentaria para evitar contaminación por gluten en los alimentos en lugares de alimentación como restaurantes
- Restaurantes autorizados para elaboración de alimentos libres de gluten en Chile, ejemplos.

## MODALIDAD ASINCRONICA

Este tipo de modalidad es un curso de autogestión del aprendizaje donde el estudiante tendrá acceso 24/7 a la plataforma y encontrará el material de estudio para descarga para visualizar tanto en dispositivos fijos como móviles, así como también el material de lectura complementaria que te ayudará a profundizar en las temáticas abordadas en el curso. Este acceso será concedido durante un periodo máximo de 90 días, donde tendrás acceso a clases en formato video. Durante este tiempo podrás realizar las evaluaciones correspondientes y una vez finalizado el curso tendrás acceso inmediato a la descarga de tu certificado de aprobación.

## REQUISITOS DE APROBACIÓN

Desarrollar todas las Actividades Académicas de carácter obligatorio:

- Análisis de paper
- Caso clínico
- Test parcial
- Test global

## CERTIFICACIÓN

El certificado del curso es generado automáticamente una vez cumplido los requisitos de aprobación y es otorgado por Instituto Santísima Trinidad Ltda. Organismo técnico de Capacitación (OTEC) certificado por la Norma Chilena 2728. del año 2015 y reconocido por el Servicio de Capacitación y empleo de Chile (SENCE). **El Certificado o diploma incluirá:**

- Nombre del Diplomado o Curso.
- Número de horas pedagógicas de capacitación (Fecha de inicio y término).
- Nota de aprobación.
- Porcentaje de asistencia.
- Nombre y Rut del alumno.

### Certificación automática al aprobar el curso

**Nota de aprobación de 5.0 en escala de 1.0 a 7.0**





INSTITUTO  
**SANTISIMA  
TRINIDAD**



[coordinacion@institutosantisimatrinidad.cl](mailto:coordinacion@institutosantisimatrinidad.cl)

Camino Nonguén #2050, Oficina 1, Piso 1, Concepción.



**sence**

[www.institutosantisimatrinidad.cl](http://www.institutosantisimatrinidad.cl)