



*Diplomatura Universitaria*

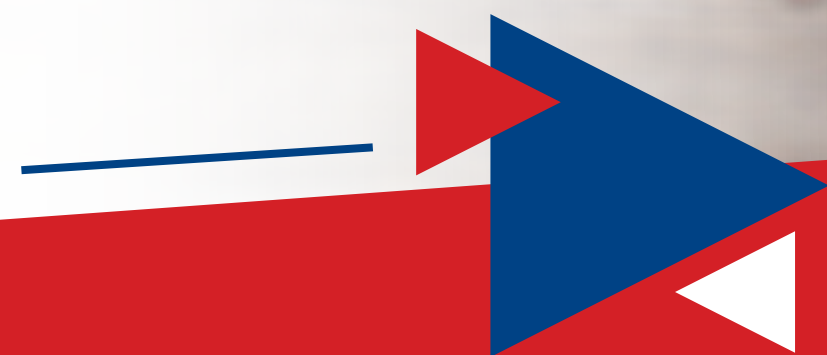
# **Intolerancias alimentarias, alergias y enfermedad celíaca**



## Fundamentación

En estos últimos años se ha evidenciado un aumento de las reacciones adversas a alimentos, probablemente asociadas a los cambios en el estilo de vida producidos en las últimas décadas.

Para dar respuesta a esta problemática, los profesionales de la salud requieren de una adecuada capacitación que permita actualizar conocimientos y asegure un tratamiento nutricional que favorezca el normal crecimiento y desarrollo de los niños con estas patologías, como también la orientación apropiada en entidades ya establecidas.

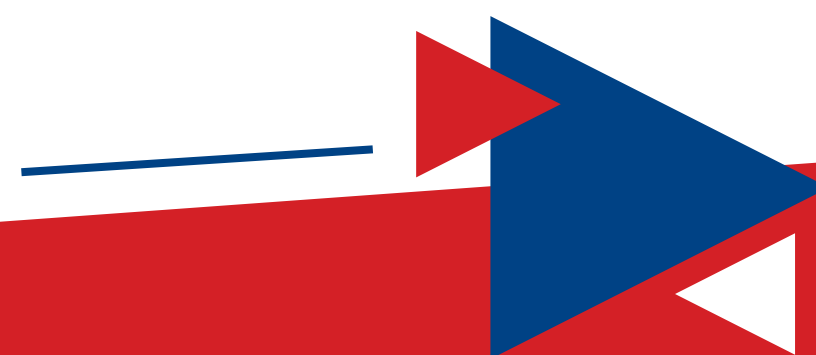


## Destinatarios

Médicos clínicos, pediatras, gastroenterólogos, nutricionistas, alergólogos y equipo de salud en general

## Objetivos Generales

- ▶ Identificar los órganos y funciones digestivas relacionadas con estas patologías (Anatomía, fisiología).
- ▶ Conocer las diferentes intolerancias alimentarias, alergias y patologías autoinmunes relacionadas con los diferentes alimentos y el gluten (epidemiología, fisiopatología, tratamiento).
- ▶ Confeccionar planes alimentarios adecuados para las patologías abordadas en este programa.
- ▶ Conocer la legislación vigente con respecto a declaración de alérgenos y alimentos sin tacc.





## Contenido a Desarrollar

### **Módulo 1:**

ANATOMÍA Y FISIOLOGÍA DEL APARATO DIGESTIVO

### **Módulo 2:**

EJE INTESTINO CEREBRO

### **Módulo 3:**

MICROBIOTA Y SU RELACIÓN CON INTOLERANCIAS, ALERGIAS ALIMENTARIAS Y ENFERMEDADES AUTOINMUNES (CELIAQUÍA)

### **Módulo 4:**

INTOLERANCIA A LA FRUCTOSA

### **Módulo 5:**

INTOLERANCIA A LA LACTOSA Y SORBITOL

### **Módulo 6:**

INTOLERANCIA A LA HISTAMINA

### **Módulo 7:**

ENFERMEDAD CELÍACA

### **Módulo 8:**

SENSIBILIDAD AL GLUTEN NO CELÍACA

### **Módulo 9:**

ALERGIAS ALIMENTARIAS

### **Módulo 10:**

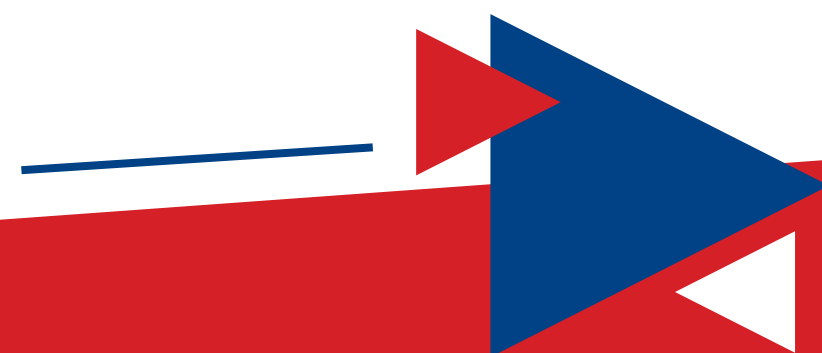
ALERGIA A PROTEÍNA DE LECHE DE VACA (APLV) Y SOJA

### **Módulo 11:**

ALERGIAS NO IG E MEDIADAS: FPIAP, FPIES, FPE

### **Módulo 12:**

ALERGIAS MIXTAS (PATOLOGÍAS EOSINOFÍLICAS): EoE



## Contenido a Desarrollar

### **Módulo 13:**

ALERGIA A HUEVO, PESCADOS Y MARISCOS

### **Módulo 14:**

ALERGIA AL TRIGO

### **Módulo 15:**

ALERGIA A FRUTOS SECOS Y LEGUMBRES (MANÍ)

### **Módulo 16:**

ALERGIA A FRUTAS Y VERDURAS (PROFILINAS, SENSIBILIZACIÓN CRUZADA) LÁTEX

### **Módulo 17:**

ALERGIA A ADITIVOS ALIMENTARIOS

### **Módulo 18:**

ETIQUETADO NUTRICIONAL

### **Módulo 19:**

ALIMENTACIÓN COMPLEMENTARIA OPORTUNA

### **Módulo 20:**

SITUACIONES ESPECIALES: VACACIONES, ESCUELA, CUMPLEAÑOS

### **Módulo 21:**

ACTIVIDAD FÍSICA Y ALERGIAS ALIMENTARIAS

### **Módulo 22:**

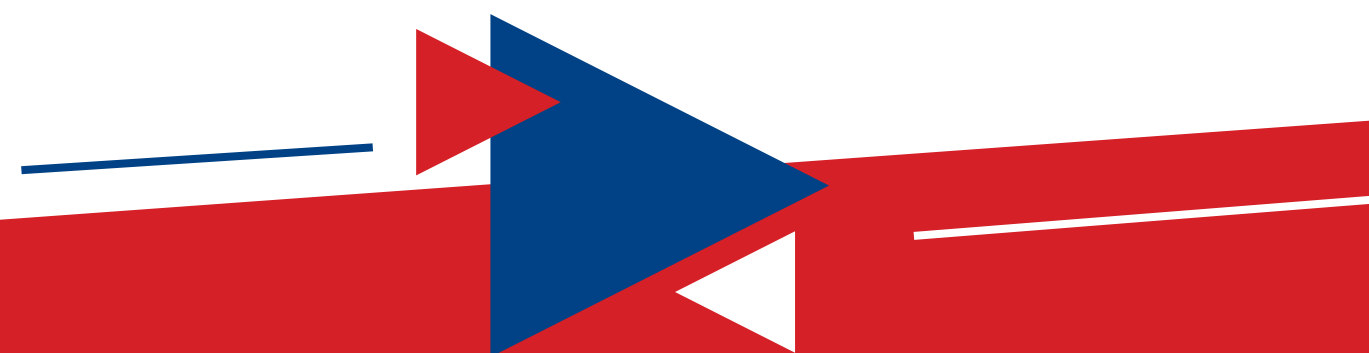
MEDICACIÓN Y VACUNAS

### **Módulo 23:**

PSICOLOGÍA

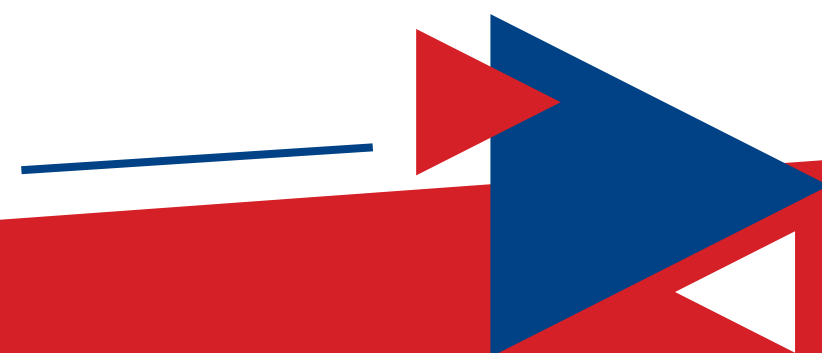
### **Módulo 24:**

ASOCIACIONES



## Docentes

- DRA. PEREZ ABUD, GLORIA ROCÍO DEL PILAR
- DRA. TOCA, MARIA DEL CARMEN
- LIC. VINDEROLA, CELSO GABRIEL
- LIC. FRALLEONI, SILVINA ÁNGELA MARÍA
- DRA. DUELO, ADRIANA
- LIC. TEMPRANO, MARÍA DE LA PAZ
- LIC. VALENZUELA LORCA, ANDREA
- LIC. SANCHEZ RUIZ, MARIA TRINIDAD
- LIC. GARCIA RAMOS, NURIA
- LIC. KUZAWKA, SABRINA INÉS
- DRA. MIMESSI, GALIE EDITH
- DRA. BASTIANELLI, CINTHIA VICTORIA
- DR. GOMEZ, RENE MAXIMILIANO
- DRA. ALUL, MARIA EUGENIA
- DRA. MONSELL, SILVANA BEATRIZ
- LIC. CINALLI, MARIANA
- DR. ALVAREZ, JORGE SAIEL
- DRA. FILI, NATALIA LORENA
- LIC. BRENNAN, MARIA VICTORIA
- DRA. VILLARRUEL, GLADYS VICTORIA
- DR. PARISI, CLAUDIO ALBERTO SALVADOR
- LIC. VIOLLAZ, ROCÍO
- DR. BOGGIO MARZET, CHRISTIAN
- DRA. MEHAUDY, ROMINA
- LIC. JAUREGUI, MARÍA BETANIA
- DR. ZWIENER, RICARDO DARIO
- DR. MARTÍNEZ, JORGE CESAR
- DRA. PETRIZ, NATALIA ALEJANDRA
- DRA. GERVASONI, MARÍA EUGENIA
- DRA. GALLARDO, ANALÍA SUSANA DEL HUERTO
- DR. FANTINI, CLAUDIO AGUSTÍN
- DRA. ONETTI, CORA ISABEL
- DR. MORENO, PABLO
- DR. ELIAS, MACARENA





# UCASAL

---



---

[admission@ucasal.edu.ar](mailto:admission@ucasal.edu.ar)  
[www.ucasal.edu.ar](http://www.ucasal.edu.ar)  
0810-555-UCASAL (822725)