CURSO E LEARNING DE ENFERMEDAD CELÍACA, ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS.

80 horas cronológicas

Cruz Roja Colombiana
Seccional Valle del Cauca

Instituto de Educación

Cra. 44 #4-44 Barrio El Lido, Cali, Valle del Cauca
Teléfono: +57 313 716 9968
Email: comunicaciones@cruzrojavalle.edu.co
https://cruzrojavalle.edu.co/

NTC 5555:2011 BUREAU VERITAS Certification
NTC 5663:2011 BUREAU VERITAS Certification
ISO 9001:2015 BUREAU VERITAS Certification

ÍNDICE:

Fundamentación	3
Objetivo General y Específicos	4
Dirigido a	5
Requisitos	5
Certifica	5
Duración	6
Modalidad	6
Temario	7
Metodología	16
Horarios	17
Evaluación	17
Requisitos de aprobación	17
Docente	18
Contacto	19

FUNDAMENTACIÓN:

Durante los últimos años, la incidencia de diferentes reacciones adversas asociadas a la alimentación ha aumentado considerablemente, principalmente la Enfermedad Celiaca, las Alergias e Intolerancias Alimentarias, tanto en la población adulta como pediátrica de ambos sexos. Esto ha llevado a que el uso de dietas restrictivas aplicadas en el manejo de estas condiciones clínicas, específicamente los desórdenes asociados al consumo de gluten, intolerancia a la lactosa y APLV, dentro de las más comunes, también ha aumentado, generando un amplio debate respecto al impacto en la nutrición del paciente. La restricción de alimentos en particular o de grupos de alimentos puede afectar la calidad de vida y limitar la ingesta de nutrientes críticos para la mantención de la salud de las personas. La duración de la intervención alimentaria y la asesoría nutricional influyen directamente en el resultado final, para lo que se requiere de profesionales con conocimientos actualizados en estas temáticas.

El nutricionista desde este punto de vista, cumple un rol clave y principal en el tratamiento de estas condiciones clínicas, puesto que las restricciones alimentarias son el tratamiento base. Sin embargo, la educación del pre-grado, para los estudiantes de nutrición y dietética, aún no es muy específica en el abordaje nutricional de estas temáticas, e incluso aún no se considera en algunas casas de estudio.

El presente curso, permite mostrar evidencia en relación al abordaje nutricional de estas condiciones clínicas, siendo de utilidad práctica a la hora de asesorar a pacientes con Enfermedad Celiaca, Alergias o Intolerancias alimentarias.

OBJETIVO GENERAL:

Se espera que al finalizar el curso los alumnos actualicen los conocimientos, adquieran herramientas y habilidades en relación al manejo nutricional de la Enfermedad Celiaca, Alergias e Intolerancias Alimentarias.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

Se espera que al finalizar el curso los participantes sean capaces de:

1. Identificar aspectos básicos y epidemiológicos de la Enfermedad Celiaca, Alergias e Intolerancias Alimentarias.
2. Conocer los mecanismos fisiopatológicos, respuesta metabólica y manifestaciones clínicas de la Enfermedad Celiaca, Alergias e Intolerancias Alimentarias.
3. Manejar el tratamiento nutricional específico en pacientes con Enfermedad Celiaca, Alergias e Intolerancias Alimentarias.
4. Manejar bibliografía básica de referencia que respalde el abordaje nutricional de la Enfermedad Celiaca, Alergias e Intolerancias Alimentarias.
5. Conocer las nuevas tendencias que se están estudiando en relación al tratamiento nutricional de la Enfermedad Celiaca, Alergias e Intolerancias Alimentarias.

DIRIGIDO A:

Trabajadores y profesionales de la salud (médicos, nutricionistas, nutriólogos, gastroenterólogos).

REQUISITOS:

Para usar el medio instruccional: Disponer de un computador al menos Pentium III, con conexión a Internet de banda ancha. Tener una cuenta de correo electrónico habilitada. Tener conocimientos a nivel de usuario de Windows, procesador de textos (Word, por ej.) y de navegación en Internet.
Competencias requeridas: Trabajadores de la salud de nivel profesional, tecnológico o técnico, de carácter asistencial o administrativo en enfermería.
Documentación requerida:

- Fotocopia del documento de identidad al 150%.
- Diploma o acta de grado del perfil de aspirante requerido.
- Documento de soporte de convenio para descuento, si es el caso, (Comfandi, Comfenalco, Previser, ARL SURA, carnet de voluntario o colaborador Cruz Roja).

CERTIFICA:

El certificado de aprobación de curso es emitido por Instituto de Educación Cruz Roja Colombiana Seccional Valle. Establecimiento de educación para el trabajo y el desarrollo humano con Licencia de Funcionamiento y resolución No 41430213767 de 2013 de la Secretaria de Educación del Municipio de Santiago de Cali se encuentra certificada por Bureau Veritas ISO 9001:2015, NTC 5555 y NTC 5663.

DURACIÓN:

Plazo Mínimo: 30 días desde que inicia su curso.
Plazo Máximo: 40 días desde que inicia su curso.

MODALIDAD:

Medio Instruccional

Para impartir los cursos hemos elegido la modalidad e Learning, por tratarse de una enseñanza basada en Internet.

Nos identificamos con la definición e Learning como el uso de tecnologías de redes para diseñar, entregar, seleccionar, administrar y extender los procesos de aprendizaje. Sus elementos constitutivos son: contenidos en múltiples formatos, administración del proceso de aprendizaje y una comunidad en red de alumnos, desarrolladores y expertos.

Está demostrado que el e Learning enriquece la experiencia educativa, la hace más rápida, reduce los costos, aumenta el acceso a la educación y a las tecnologías de la información, y asegura mayor transparencia del proceso para todas las partes involucradas como docentes, autoridades y alumnos.

Beneficios de la Modalidad

Se imparte cuando sea: 24 horas al día, los 7 días de la semana, y donde sea: alumnos dispersos geográficamente y desde cualquier lugar; aumenta el intercambio internacional.

Mayor flexibilidad: El e Learning ofrece una mayor flexibilidad, los alumnos pueden recibirlo en cualquier franja horaria, además el alumno puede fijar sus propios ritmos de aprendizaje, según el tiempo de que disponga y de los objetivos que se haya fijado. Se eliminan las barreras de distancia, por lo que disminuyen tiempos y costos asociados al traslado a las salas de clases.

Permite la interacción asíncrona; colaboración grupal; enriquecimiento del aprendizaje por medio de simulaciones, juegos e interactividad; integración de computadores. Aumenta la interactividad entre tutor y alumno.

El tiempo de adquisición de contenidos es mejor y en menor tiempo.

Los cursos suelen estar mejor diseñados, preparados y los contenidos más completos.

TEMARIO:

UNIDAD 1: SISTEMA DIGESTIVO.

MÓDULO I: ASPECTOS GENERALES DEL SISTEMA DIGESTIVO HUMANO

- SISTEMA DIGESTIVO HUMANO.
- ESTRUCTURA Y FUNCIÓN DEL SISTEMA DIGESTIVO.
- ANATOMÍA DEL SISTEMA DIGESTIVO.
    - Esófago.
    - Estómago.
    - Intestino delgado.
    - Intestino grueso
- SISTEMA INMUNITARIO GASTROINTESTINAL.
- FASES DE LA SECRECIÓN GÁSTRICA.
- RESUMEN.

MÓDULO 2 DIGESTIÓN Y ABSORCIÓN.

- PROCESO DE DIGESTIÓN DE NUTRIENTES.
    - Digestión de Proteínas.
    - Digestión de Carbohidratos.
    - Digestión de Lípidos.
- PROCESO DE ABSORCIÓN DE NUTRIENTES.
    - Absorción intestinal de Proteínas.
    - Absorción intestinal de Carbohidratos.
    - Absorción intestinal de Lípidos.
    - Clínica de la malabsorción de nutrientes.
- RESUMEN.

UNIDAD 2: INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS.

MÓDULO 1 ASPECTOS BÁSICOS DE LAS INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS.

- INTRODUCCIÓN.
- INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS.
  - Definición.
  - Malabsorción v/s Intolerancia.
  - Mecanismos de malabsorción de carbohidratos.
  - Datos Epidemiológicos de malabsorción de carbohidratos.
  - Fisiopatología de la intolerancia a carbohidratos.
  - Métodos diagnósticos malabsorción de carbohidratos.
  - Métodos diagnósticos intolerancia de carbohidratos.
  - Diagnóstico diferencial en intolerancia a la lactosa.
- RESUMEN.

MÓDULO 2 TIPOS DE INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS.

- TIPOS DE INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS.
- INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS ASOCIADAS A DEFICIENCIAS ENZIMÁTICAS.
  - Intolerancia alimentaria a la Trealosa.
  - Intolerancia alimentaria a los FODMAP.
    - Intolerancia alimentaria a la Fructosa.
    - Intolerancia alimentaria a la Lactosa.
    - Intolerancia alimentaria a los Fructanos y Galactanos.
    - Intolerancia a los Polialcoholes.
- INTOLERANCIA ALIMENTARIA POR FALLAS CONGÉNITAS.
  - Intolerancia a la galactosa.
- SENSIBILIDAD NO CELIACA AL GLUTEN.
- RESUMEN.

MÓDULO 3 FIBRA DIETÉTICA.

- FIBRA DIETÉTICA.
  - Definición.
  - Tipos de fibra dietaria.
  - Fermentación colónica.
  - Microbiota intestinal.
  - Propiedades de la fibra.
  - Contenido de fibra de los alimentos.
  - Recomendaciones de ingesta de fibra.
- RESUMEN.

MÓDULO 4 TRATAMIENTO NUTRICIONAL DE LAS IA PARTE I.

- TIPOS DE INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS.
- TRATAMIENTO NUTRICIONAL DE LAS INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS.
  - Tratamiento de la Intolerancia alimentaria a la Trealosa.
  - Tratamiento de las Intolerancias alimentarias a los FODMAP.
    - Dieta Baja en FODMAP.
    - ¿Qué son los FODMAP?.
    - Tratamiento de la Intolerancia alimentaria a la Fructosa.
    - Tratamiento de la Intolerancia alimentaria a la Lactosa.
    - Tratamiento de la Intolerancia alimentaria a los Fructanos y Galactanos.
    - Tratamiento de la Intolerancia a los Polialcoholes.
- IMPACTO DE LA DIETA BAJA EN FODMAP.
  - Impacto en el Manejo de Síntomas.
  - Impacto en la Calidad Nutricional de la alimentación.
  - Impacto en la Microbiota intestinal.
- RESUMEN.

MÓDULO 5 TRATAMIENTO NUTRICIONAL DE LAS IA PARTE II.

- TIPOS DE INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS.
- TRATAMIENTO DE LA GALACTOSEMIA.
- PRONÓSTICO DE LA GALACTOSEMIA.
- SEGUIMIENTO DE LA GALACTOSEMIA.
- TRATAMIENTO DE LA SENSIBILIDAD NO CELIACA AL GLUTEN.
- RESUMEN.

UNIDAD 3: ALERGIAS ALIMENTARIAS.

MÓDULO 1 ASPECTOS BÁSICOS DE LAS ALERGIAS ALIMENTARIAS.

- INTRODUCCIÓN.
- CONCEPTOS BÁSICOS.
  - Definición de alergia alimentaria.
  - Alérgeno según el RSA.
  - Sensibilización v/s alergia.
- FISIOPATOLOGÍA Y ÓRGANOS BLANCO DE LAS ALERGIAS ALIMENTARIAS.
  - Fisiopatología.
  - Órganos blanco.
- MECANISMOS INMUNOLÓGICOS INVOLUCRADOS.
  - Mecanismos de hipersensibilidad.
  - Hipersensibilidad Tipo I.
  - Hipersensibilidad Tipo IV.
- EPIDEMIOLOGÍA DE LAS ALERGIAS ALIMENTARIAS.
- FACTORES DE RIESGO DE LAS ALERGIAS ALIMENTARIAS.
  - Rol vitamina D.
  - Exposición precoz al alérgeno.
  - Teoría de la higiene.
  - Otros factores involucrados.
    - Rol de la interleukina-4.

        - Factores del recién nacido.
        - Rol de la lactancia materna.
        - Ingesta dietaria.
        - Rol de la microbiota intestinal.
- MÉTODO DE DIAGNÓSTICO CLÍNICO DE ALERGIA ALIMENTARIA.
    - Sospecha clínica.
    - Proceso de confirmación.
    - Exámenes complementarios.
- RESUMEN.

MÓDULO 2 TIPOS DE ALERGIAS ALIMENTARIAS.

- INTRODUCCIÓN.
    - Tipos de reacciones alérgicas.
- TIPOS DE ALERGIAS ALIMENTARIAS.
    - Alimentos alergénicos más comunes.
    - Alergia alimentaria a la soya.
    - Alergia alimentaria al huevo.
    - Alergia alimentaria al trigo.
    - Alergia alimentaria al maní y otros frutos secos.
    - Alergia alimentaria al pescado y mariscos.
    - Alergias de reacción cruzada.
- ALERGIA ALIMENTARIA COADYUDADA.
- COMPLICACIONES DE LA AA.
- RESUMEN.

MÓDULO 3 TRATAMIENTO NUTRICIONAL Y EVOLUCIÓN DE LAS AA.

- TRATAMIENTO NUTRICIONAL DE LAS ALERGIAS ALIMENTARIAS.
    - Dieta de exclusión.
    - Tiempo recomendado de la dieta de exclusión.
    - Tratamiento alergia a la soya.
    - Tratamiento alergia al huevo.

    - Tratamiento alergia al trigo.
    - Tratamiento alergia al maní y frutos secos.
    - Tratamiento alergia al pescado y mariscos.
    - Tratamiento alergias de reacción cruzada.
- MANEJO DE LAS ALERGIAS ALIMENTARIAS.
    - Manejo reacción aguda.
    - Manejo reacción a largo plazo.
    - Educación en alergia alimentaria.
    - Seguimiento en alergia alimentaria.
- EVOLUCIÓN NATURAL DE LAS ALERGIAS ALIMENTARIAS.
- PREVENCIÓN DE LAS ALERGIAS ALIMENTARIAS.
- RESUMEN.

MÓDULO 4 ALERGIA A LA PROTEÍNA DE LA LECHE DE VACA.

- ALERGIA A LA PROTEÍNA DE LA LECHE DE VACA.
    - Definición.
    - Prevalencia.
    - Etiología.
    - Mecanismo inmunológico.
    - Presentación clínica.
        - Edema de glotis.
        - Anafilaxia.
        - Proctocolitis o Proctitis.
        - Reflujo gastro-esofágico.
        - Constipación.
        - Síndrome de enterocolitis.
- RESUMEN.

MÓDULO 5 TRATAMIENTO NUTRICIONAL DE LA ALERGIA A LA PROTEÍNA DE LA LECHE DE VACA.

- DIAGNÓSTICO/TRATAMIENTO APLV.
    - Lactantes con lactancia materna exclusiva.
    - Lactantes con fórmula láctea.
- TRATAMIENTO APLV.
    - Dieta de exclusión.
    - Fórmulas hipoalergénicas.
    - Fórmulas con hidrolizado proteico extenso.
    - Fórmulas elementales.
    - Composición fórmulas hidrolizadas.
- OTRAS ALTERNATIVAS DE TRATAMIENTO EN APLV.
    - Leche de soya.
    - Leche de otros mamíferos.
    - Fórmulas en base a proteína de arroz hidrolizado.
- ALIMENTACIÓN NO LÁCTEA EN APLV.
- DURACIÓN DEL TRATAMIENTO EN APLV.
- OTRAS RECOMENDACIONES EN APLV.
- TÉRMINO DEL TRATAMIENTO EN APLV.
- INDICACIONES ESPECÍFICAS DEL TRATAMIENTO EN APLV.
    - Alimentos restringidos.
    - Alimentos a evitar.
    - Sustitutos de la leche de vaca.
- EVOLUCIÓN NATURAL DE LA APLV.
- PREVENCIÓN DE LA APLV.
- RESUMEN TRATAMIENTO APLV.

UNIDAD 4: ENFERMEDAD CELIACA.

MÓDULO 1 ASPECTOS BÁSICOS DE LA ENFERMEDAD CELIACA.

- INTRODUCCIÓN.
- ENFERMEDAD CELIACA.
    - Definición.
    - Historia y evolución.
    - Prevalencia.
- EL GLUTEN.
    - Definición.
    - Fuentes alimentarias.
    - Gluten oculto y contaminación cruzada.
- FISIOPATOLOGÍA DE LA EC.
- CONSECUENCIAS DE LA EC.
- FACTORES DE RIESGO DE LA EC.
- PRESENTACIÓN CLÍNICA DE LA EC.
    - Forma clásica.
    - Forma atípica.
    - Forma potencial.
    - Resumen manifestaciones clínicas frecuentes.
- DIAGNÓSTICO DE LA EC.
    - Búsqueda activa según sospecha.
    - Búsqueda, rastreo, o screening.
    - Confirmación diagnóstica.
- RESUMEN.

MÓDULO 2 TRATAMIENTO NUTRICIONAL Y COMPLICACIONES DE LA ENFERMEDAD CELIACA.

- TRATAMIENTO NUTRICIONAL.
    - Dieta libre de gluten.
    - Alimentos sin gluten.

    - El gluten.
    - Tratamiento para toda la vida.
    - Consideraciones de los problemas de la dieta libre de gluten.
    - Consecuencias del no cumplimiento de la dieta libre de gluten.
    - Inconvenientes de la dieta libre de gluten.
    - Consejos para seguir una dieta libre de gluten.
- ALIMENTACIÓN COMPLEMENTARIA Y ENFERMEDAD CELIACA.
- ENFERMEDAD CELIACA NO RESPONDEDORA.
- ENFERMEDAD CELIACA REFRACTARIA (ERC).
- MORTALIDAD DE LA ENFERMEDAD CELIACA.
- RESUMEN.

MÓDULO 3 IMPACTO DE LA DIETA LIBRE DE GLUTEN.

- IMPACTO DE LA DIETA LIBRE DE GLUTEN.
    - En el manejo de síntomas.
    - En la calidad nutricional.
    - En la microbiota intestinal.
- DIETA LIBRE DE GLUTEN BÁSICA.
- RESUMEN.

METODOLOGÍA:

- Los alumnos deberán desarrollar en el aula virtual todas las actividades básicas, y si desean profundizar sus conocimientos, las actividades complementarias.
- Los alumnos podrán elegir los horarios de sus clases, teniendo para esto acceso al aula virtual en forma permanente, continua y sin restricción desde la fecha de inicio, hasta finalizar el curso.
- Los materiales de estudio podrán ser descargados, incluyendo las clases en formato PDF, desde el aula virtual en forma permanente desde la fecha de inicio, hasta finalizar el curso.

I. ACTIVIDADES BÁSICAS (Obligatorias)

Estas actividades son obligatorias y tienen que ser realizadas para adquirir los conocimientos relevantes del tema. Los contenidos tratados en ellas son evaluados en la prueba final del curso.

a. Lecturas básicas:
El alumno debe aprender los contenidos de estos documentos, destacando y resumiendo los conceptos más relevantes del tema. Dudas o consultas debe realizarlas al docente en el foro del curso, las que serán respondidas en horario hábil.

b. Clases interactivas multimediales:
El alumno debe ver y escuchar las clases interactivas multimediales de cada tema, resumiendo los conceptos más relevantes. Dudas o consultas debe realizarlas al docente en el foro del curso, las que serán respondidas en horario hábil.

c. Autoevaluación:
El alumno después de haber visto las clases interactivas multimediales y haber realizado el estudio correspondiente de las lecturas básicas, comprobará sus conocimientos por medio de autoevaluaciones formativas con retroalimentación.
La nota obtenida es solo referencial, para que usted evalúe lo aprendido, no influyen en su evaluación final.
Dudas o consultas debe realizarlas al docente en el foro del curso, las que serán respondidas en horario hábil.

d. Foro de consultas al docente:
Cada estudiante debe participar activamente en el foro del curso, en que los estudiantes realizarán todas las consultas al docente sobre los contenidos tratados.

II. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS

Estas actividades, lecturas y videos, están orientados a coadyuvar y profundizar de los contenidos; Su contenido no es obligatorio, por lo cual NO son evaluadas.

HORARIOS:

- El participante podrá elegir el horario para realizar las actividades del curso, no obstante, estas se deben desarrollar en el plazo determinado en el programa.
- Las evaluaciones se deben desarrollar en el plazo determinado en el programa.
- La dedicación horaria requerida para el curso **es de 2 horas diarias**, tanto online como offline, considerando horas de estudio, navegación en el aula virtual, clases interactivas, autoevaluaciones, prueba final etc.

EVALUACIÓN:

- **Evaluación diagnóstica o inicial:** Tiene como propósito que cada alumno verifique el nivel de preparación para enfrentarse a los objetivos que se espera que logren al finalizar el curso. Estableciendo el nivel real de conocimientos antes de iniciar esta etapa de enseñanza-aprendizaje e learning. Con fines formativos, no influyen en la nota final.
- **Preguntas Interactivas** en la cuales el alumno deberá ir participando en la clase y autoevaluando los contenidos aprendidos con preguntas interactivas con retroalimentación, lo cual le permitirá evaluar inmediatamente que contenidos debe reforzar. Con fines formativos, no influyen en la nota final.
- **Pruebas autoevaluación** online con retroalimentación inmediata por cada clase. Con fines formativos, no influyen en la nota final.
- **PRUEBA FINAL**
    - Debe ser realizada una vez que el alumno haya terminado todas las actividades básicas del curso.
    - **1 Prueba Final. 100% Nota de la final**
        - Prueba online de preguntas selección múltiple con dos intentos. Segundo intento opcional.
        - Si desea subir su nota, deberá ser realizado (segundo intento) en un plazo máximo de 24 horas después del primero (de lo contrario tendrá validez solo el primer intento). En este caso se promedian los dos intentos para su nota final de certificación.

REQUISITOS DE APROBACIÓN:

Aprobaran el curso los estudiantes que obtengan en la nota final una nota igual o superior a 3.7 (Escala de 1 a 5).

DOCENTE:

SARA STEPHANIE CISTERNA HIDALGO

- Nutricionista, Universidad de la Frontera.
- Magister en Innovación de la Docencia Universitaria en Ciencias de la Salud, Universidad de la Frontera.
- Diplomado en Actualización en Enfermedad Celiaca, Intolerancias y Alergias Alimentarias, INTA, Universidad de Chile.
- Diplomado en Investigación en Oncología, Universidad de la Frontera.
- Candidata a Magíster en Nutrición Humana, INTA, Universidad de Chile.

CONTACTO:

Información e Inscripciones
https://cruzrojavalle.edu.co/

Email: comunicaciones@cruzrojavalle.edu.co
Cra. 44 #4-44 Barrio El Lido, Cali, Valle del Cauca
PBX: 602 – 552 0500
WhatsApp: +57 313 716 9968

Cruz Roja Colombiana
Seccional Valle del Cauca

Instituto de
Educación