

Introducción en Alergias Alimentarias



Antecedentes

Descripción del Curso	El curso de Introducción en Alergias Alimentarias es esencial desde una perspectiva técnica (Prevalencia creciente de alergias alimentarias, la gravedad de las reacciones alérgicas, la importancia de saber identificar los alérgenos ocultos y evitar el contacto cruzado, saber como realizar el diagnóstico y tratamiento adecuado) y de salud pública para reducir los riesgos, mejorar la calidad de vida de las personas con alergias alimentarias y promover un entorno más seguro y comprensivo para todos.
¿A quién está dirigido?	Profesional de salud que deseen adquirir nuevos conocimientos sobre alergias alimentarias, especialmente para Nutricionistas y Estudiantes de Nutrición de último año.
Metodología	El curso cuenta con 32 hrs pedagógicas en modalidad 100% E-learning a través de nuestra Plataforma Virtual de Moodle. El formato del curso es asincrónico, por lo cual puedes acceder el día y hora que estimes conveniente, adaptándose a tus necesidades, sin dificultar tus actividades cotidianas. El curso está desarrollado en base a videos relatados por la docente, queremos que tu experiencia de aprendizaje sea la óptima y la mejor, te sentirás como si estuvieses en una sala de clases. A medida que avanzas en el contenido del curso, se habilitarán los demás módulos y sus actividades específicas. Existen varios videos en el transcurso del curso, los cuales son explicativos y muy prácticos, donde la docente te lleva a un aprendizaje basado en su experiencia. Todos los participantes tendrán acceso a un Foro, para tener una comunicación con la relatora para consultas a lo largo del período que dura el curso.

	La evaluación será realizada al término del curso. Obtendrán un certificado de aprobación, quienes cumplan con la nota mínima de 5.0 en escala de 1.0 a 7.0 al terminar todos los módulos y evaluación. Para hacer entrega del certificado, se debe realizar previamente la encuesta de satisfacción, quedando de esta forma el curso culminado. Para consultas podrás enviarnos mensajes vía wsp para la comunicación fluida y rápida entre Sur Capacitaciones y el o la alumna, este es +569 46479260. Estaremos activos, de lunes a viernes de 08.30 a 18.00hrs, fines de semana y feriados, no se tendrá la misma rapidez de respuesta.
Objetivo General	Proporcionar a los participantes información y herramientas para comprender y dar tratamiento oportuno a pacientes con alergias alimentarias de manera segura y eficaz. Concientizar sobre la importancia del apoyo de la comunidad a las personas con alergias alimentarias.
Exponente	El Curso Introducción en Alergias Alimentarias es dictado por la Profesional Rebeca Opazo, Nutricionista Materno-Pediátrico con más de 10 años de experiencia, cuenta con Diplomados y Magister en Nutrición Infantil y Microbiota, entre otros cursos relacionados a su expertiz.
Requisitos de Aprobación	El tiempo para acceder a las clases y de desarrollo de éstas, será de exclusiva responsabilidad del alumno. No hay un límite de accesos a la plataforma, mientras cumpla con los requisitos solicitados (intervención en foros, participación en talleres y/o realización de evaluaciones si corresponde). Calificación: nota 5.0 en escala de 1 a 7 La nota final del curso se obtendrá del promedio de las notas obtenidas en cada una de las evaluaciones (dependiendo del curso). Certificación: Una vez finalizado el curso y cumpliendo con los requisitos de éste, el certificado (diploma) deberá solicitarlo al correo contacto@surcapacitaciones.cl; éste podrá ser descargado desde la plataforma virtual en formato digital en máximo 24 hrs posterior al envío del mail (.pdf).

Inscripción

Para inscribirte en uno de nuestros cursos, debes realiza el pago de tu curso, por cualquiera de nuestras opciones de pago (transferencia o en nuestra página web www.surcapacitaciones.cl mediante pasarela de pago Flow completando todos los datos).

Para realizar la transferencia, nuestros datos están en la página web, también los tienes abajo de este texto o nos escribes por alguna de nuestras plataformas (Mail, Wsp o DM) para solicitarlo.

Y siempre solicitaremos la información del alumno(a), para enviarte la credencial de tu curso, estos son indispensables para enviar el acceso a la plataforma virtual: **nombre completo, rut, mail y teléfono (te avisaremos vía wsp cuando esté habilitado tu curso y es el mismo medio donde podrás realizar consultas).**

Datos de Transferencia:

Nombre: Sur Capacitaciones SpA

Rut: 77.796.732-0

Cuenta corriente - Banco Scotiabank

N° de cuenta: 987475048

Correo: contacto@surcapacitaciones.cl

Programa del Curso

Módulo 1: Bases Fundamentales de la Alergia Alimentaria

1. Conceptos Claves, Epidemiología y Clasificación en Alergia Alimentaria
2. Fisiopatología de la Alergia Alimentaria
3. Evaluación

Módulo 2: Alérgenos comunes

1. Alimentos más frecuentemente implicados en Alergias y Alérgenos ocultos.
2. Etiquetado de alérgenos
3. Evaluación

Módulo 3: Reacciones Inmunológicas

1. Reacciones alérgica inmediatas
2. Anafilaxia por alimentos
3. Dermatitis atópica y Alergia Alimentaria
4. Tracto respiratorio y Alergia Alimentaria

	5. Patología alérgica gastrointestinal y Alergia Alimentaria 6. Evaluación
Módulo 4: Diagnóstico de Alergia Alimentaria	1. Diagnóstico de Alergia Alimentaria IgE mediada 2. Diagnóstico de la hipersensibilidad retardada y Prueba de provocación 3. Evaluación