

Curso

Alergia Alimentaria

Objetivo

Identificar los criterios de sospecha, diagnóstico básico e implementación del manejo inicial de la alergia alimentaria y las medidas de prevención, a fin de reconocer el momento oportuno de la derivación a especialista para evaluación y tratamiento.

Descripción

Este curso ofrece una visión integral de la alergia alimentaria y la aborda desde sus bases inmunológicas y fisiopatológicas hasta su diagnóstico, tratamiento y prevención. A lo largo de seis unidades, se exploran los mecanismos inmunológicos implicados, las manifestaciones clínicas, los métodos diagnósticos actuales y las estrategias terapéuticas iniciales. Además, se analizan enfoques emergentes para la prevención y se profundiza en casos específicos, como la alergia a las proteínas de la leche de vaca, una de las alergias alimentarias más comunes en la infancia.

Duración

50 horas

Modalidad

A distancia con 4 sesiones síncronas (al inicio del curso y al final de las unidades 2, 4 y 6).

Población a la que va dirigido

Dirigido a profesionales con formación en medicina general, pediatría, medicina interna, nutrición, enfermería o afín a las ciencias de la salud, el curso combina fundamentos teóricos con aplicaciones prácticas, proporcionando herramientas esenciales para el manejo adecuado de estos trastornos.

Contenido temático

Unidad 1. Aspectos Inmunológicos y Fisiopatológicos de la Alergia Alimentaria

1.1. Inmunidad intestinal y tolerancia oral
1.2. Alérgenos alimentarios
1.3. Clasificación de la alergia alimentaria
1.4. Bases inmunológicas de las reacciones alérgicas alimentarias

Unidad 2. Manifestaciones Clínicas de la Alergia Alimentaria

2.1. Patologías mediadas por la inmunoglobulina E (IgE)
2.2. Patologías no mediadas por la inmunoglobulina E (IgE)

Unidad 3. Abordaje Diagnóstico en Alergia Alimentaria

3.1. Historia clínica: anamnesis y exploración física
3.2. Diagnóstico de alergia alimentaria
3.3. Técnicas diagnósticas específicas
3.4. Diagnósticos diferenciales

Unidad 4. Tratamiento de la Alergia Alimentaria

4.1. Manejo dietético
4.2. Prebióticos y probióticos
4.3. Educación al paciente y círculo de convivencia
4.4. Suplementación nutricional
4.5. Etiquetado de alimentos
4.6. Otros tratamientos

Unidad 5. Prevención de la Alergia Alimentaria: Estrategias Emergentes

5.1. Hipótesis de la higiene
5.2. Marcha atópica
5.3. Hipótesis de la exposición dual al alérgeno
5.4. Rol de la nutrición
5.5. Probióticos, prebióticos, sinbióticos y posbióticos
5.6. Nutrientes inmunomoduladores
5.7. Estrategias nutricionales para la prevención de alergias alimentarias
5.8. Introducción de la dieta complementaria

Unidad 6. Alergia a las Proteínas de la Leche de Vaca

6.1. Manifestaciones clínicas de la alergia a las proteínas de leche de vaca
6.2. Diagnóstico de la alergia a las proteínas de leche de vaca
6.3. Tratamiento de la alergia a las proteínas de leche de vaca

Fechas de impartición

Inicio: Por definir

Término: Por definir

Inversión

$ 7,500.00 m. n.

Autoría

Mónica Rodríguez González

Jesús Marvin Rivera Jiménez

Daniela Rivero Yeverino

Laura Paola Escamilla Luna

Claudia Ivonne Gallego Corella

Juan Jesús Ríos López

Carlos Macouzet Sánchez

Alejandra Macías Weinmann

Benjamín Zepeda Ortega

Elizabeth Estrada Reyes

Elisa Ortega Jordá Rodríguez

Rosa Helena Huerta Hernández

Derechos reservados

Universidad Nacional Autónoma de México
Facultad de Medicina
Ciudad Universitaria, Coyoacán
C. P. 04510
Ciudad de México, México

Registro de derechos de autor: En trámite

Prohibida su reproducción total o parcial por cualquier medio sin la autorización escrita del titular de los derechos patrimoniales.

Hecho en México