

# Taller de Alergias Alimentarias

**Dr. Adrián Fatjo B.**

Nutricionista Clínica Gastrocentro con énfasis en la atención de pacientes con problemas gastrointestinales.

22 de julio 2017.

8:00 a.m. a 5:00 p.m.

Precio: ₡ 55.000



**NUTRICIÓN**  
UCIMED

Más información:

[educacioncontinua@ucimed.com](mailto:educacioncontinua@ucimed.com)

Tel: (506) 2549-0000 / [www.ucimed.com](http://www.ucimed.com)

PROGRAMA DE  
**EDUCACIÓN  
CONTINUA**



TALLER	ALERGIAS ALIMENTARIAS
Instructor	Dr. Adrian Fatjo B/ Nutricionista Clínica Gastrocentro con énfasis en la atención de pacientes con problemas gastrointestinales.
Fecha	22 de julio 2017.
Horario	8am a 5 pm
Dirigido	Profesionales y estudiantes en Nutrición
Precio	55.000.00 colones
Programa	Adjunto
Cupo limitado	30 personas
Incluye	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Certificado de aprovechamiento.</li> <li>• Refrigerio</li> </ul>
Forma de pago	<p><b>Matricula en línea</b>  <a href="https://goo.gl/Np7kdz">https://goo.gl/Np7kdz</a></p> <p><b>Transferencia electrónica</b>  <b>Banco Nacional de Costa Rica</b>  <b>A nombre de:</b> Fundación Escuela Autónoma de Ciencias Médicas  <b>Céd. Jurídica:</b> 3-006-045039  <b>Depósito bancario Cuenta:</b>  <b>C #:</b> 100-01-000-219301-1  <b>\$ #:</b> 100-02-000-621095-1  <b>Transferencia SINPE Cuenta Cliente:</b>  <b>C #:</b> 15100010012193011  <b>\$ #:</b> 15100010026210952</p>



## Taller: Guía Práctica para el abordaje nutricional de pacientes con alergias e intolerancias alimentarias con complicaciones gastrointestinales.

### Objetivo General:

Aplicar un correcto abordaje nutricional de las principales reacciones adversas a alimentos relacionadas con síntomas gastrointestinales en pacientes.

### Objetivos Específicos

1. Comprender los conceptos alergia alimentaria, intolerancia alimentaria y reacción adversa a alimentos.
2. Describir la vía metabólica que explica el mecanismo de las alergias.
3. Utilizar la legislación actual relacionada con el etiquetado de los principales alérgenos en productos pre envasados para la utilización o exclusión de éstos en los planes nutricionales de pacientes con alergias alimentarias
4. Familiarizarse con las principales reacciones adversas a alimentos relacionadas con síntomas gastrointestinales en pacientes
5. Utilizar el correcto abordaje dieto terapéutico para el manejo de las principales reacciones adversas a los alimentos en pacientes con complicaciones gastrointestinales.

**Material de apoyo:** Video beam, equipo básico de oficina, empaques de alimentos pre envasados.

Objetivos de la Sesión	Contenidos	T	Estrategias Metodológicas	Recursos Instruccionales	Criterios de desempeño
1.	Conceptos de: A. Reacción adversa a alimentos B. Alergia Alimentaria C. Intolerancia Alimentaria D. Diagnóstico de alimentos desencadenantes de alergias	30 minutos	Exposición con participación activa de los asistentes	Video Beam	Participación activa
2.	A.El Rol del sistema inmune en la reacción alérgica B. Sistema inmune en el tracto gastrointestinal C. El potencial alergénico de alimentos	60 minutos	Exposición con participación activa de los asistentes	Video Beam	Participación activa
3.	A.Legislación relacionada con reacciones adversas a alimentos en Costa Rica B. Legislación internacional relacionada con reacciones adversas a alimentos	60 minutos	1.Exposición con participación activa de los asistentes 2. Elaboración dirigida de un algoritmo para la recomendación de productos preenvasados según patología	Video beam Pizarra marcadores	Participación activa
Objetivos de la Sesión	Contenidos	T	Estrategias Metodológicas	Recursos Instruccionales	Criterios de desempeño
4.	Reacciones adversas a productos de origen animal	40 minutos	1.Exposición con participación activa		

	Reacciones adversas a frutas y vegetales	30 minutos	de los asistentes		
	Reacciones adversas a harinas y leguminosas	60 minutos			
	Reacciones adversas a otros componentes	30 minutos			
	Colitis/ esofagitis eosinofílica	40 minutos			
5.	Dietas para el tratamiento de reacciones adversas: Fase de identificación, eliminación, protocolo de reintroducción, mantenimiento	60 minutos			
	Exposición de casos clínico para su resolución por parte de los participantes	90 minutos	Resolución grupal de caso clínico y presentación tipo exposición del plan de alimentación	Video beam Pizarra marcadores	Correcto desarrollo y exposición del caso clínico
	Prueba escrita para comprobar asimilación de conceptos básicos	30 minutos			Respuesta única antes una serie de ítems