



2025

CURSOS



P R O G R A M A

capacitación profesional



www.snc.com.ar



[snc.capacitaciones](https://www.instagram.com/snc.capacitaciones)



FUNDAMENTACION

Los Trastornos relacionados al Gluten/Trigo, se han convertido en un tema intrigante y controvertido en el mundo de la Nutrición y de la Gastroenterología, y representan en la actualidad un reto diagnóstico-terapéutico.



FUNDAMENTACION (CONT.):

Durante los últimos años, en paralelo con el bombardeo y auge de las redes sociales, la Dieta Sin Gluten se ha vuelto cada vez más popular en todo el mundo, generando enormes confusiones y dificultando el tratamiento de los pacientes.

Es cada vez más frecuente la presencia de un profesional de la nutrición en equipos interdisciplinarios. Es por esto que hoy, más que nunca, nos demanda el enorme desafío de comprender el rol de nuestras intervenciones en cada una de las diferentes condiciones clínicas que abarcan los trastornos relacionados al gluten/ trigo. Es necesaria la formación permanente que nos ayude a tomar decisiones adecuadas y precisas.

El protagonista de este curso es el Gluten/Trigo, y a lo largo de 6 completos módulos lo colocaremos en la mira, para que de esta manera puedas capacitarte con la mejor evidencia científica actualizada y la transmisión de toda nuestra experiencia y práctica en la temática, para que puedas implementar y optimizar el abordaje nutricional de tus pacientes.



OBJETIVO GENERAL:

♦ Adquirir herramientas teóricas, y por sobre todo prácticas, que te permitan diferenciar y abordar correctamente cada entidad de los trastornos relacionados al trigo.

OBJETIVOS ESPECIFICOS:

Que los alumnos sean capaces de:

- ♦ conocer profundamente los diferentes trastornos relacionados con el Gluten/Trigo, basados en la mejor evidencia científica disponible en la actualidad.
- ♦ incorporar herramientas prácticas de consultorio para realizar una profunda entrevista inicial y evaluación integral, como punto de partida de tratamientos nutricionales precisos.
- ♦ desarrollar habilidades para la toma de decisiones de terapéuticas nutricionales basadas en evidencia científica.
- ♦ seleccionar adecuadamente las estrategias nutricionales para cada paciente en los diferentes escenarios.
- ♦ comprender la importancia del abordaje multidisciplinario y las derivaciones oportunas al equipo.



DESTINATARIOS

◆ Licenciados en Nutrición, otros profesionales de la salud interesados en el tema y alumnos del último año de carreras afines, sin conocimientos previos del tema.

FECHA DE INICIO Y DURACIÓN

- ◆ 13 semanas
- ◆ Fecha de inicio: Junio (Día a confirmar)
- ◆ Carga horaria: 60 hs



ESTRUCTURA CURRICULAR

El curso se desarrolla en 6 módulos teóricos con sus ejercitaciones prácticas respectivas

♦ MÓDULO 1:

Trastornos relacionados al gluten/trigo.

- En la era de las dietas sin gluten: ¿qué nos dice la evidencia sobre los trastornos relacionados al gluten / trigo?
- Enfermedad celíaca, sensibilidad al gluten/trigo no celíaco y alergia al trigo: conceptos claves que debemos conocer.
- Luces y sombras de los trastornos relacionados al gluten: solapamiento entre las diferentes entidades clínicas, importancia del diagnóstico e implementación del tratamiento nutricional adecuado

♦ MÓDULO N° 2

Trigo: ¿ángel o demonio?

- Un análisis profundo y detallado integrando: la química, genética, ingeniería, estructura y composición nutricional del trigo.

ABC de la primera consulta nutricional.

- ¿Cómo abordar desde la consulta nutricional a los trastornos relacionados al gluten/trigo?
- Roadmap y herramientas prácticas para el consultorio nutricional: interrogatorio dirigido, evaluación de estudios complementarios, red flags. Derivación médica oportuna. Primeros lineamientos y plan de acción.



ESTRUCTURA CURRICULAR (CONT.):

♦ MÓDULO N° 3:

Enfermedad Celíaca 2.0

- Entre la evidencia científica y la práctica diaria: ¿qué tengo que conocer para optimizar la consulta nutricional?

Tratamiento nutricional: mucho más que un logo.

- De la teoría a la práctica: Implementación y aplicabilidad de la dieta libre de gluten. Estrategias y herramientas para asesorar al paciente frente a desafíos cotidianos. Listados de alimentos libres de gluten: ¿cuáles existen? ¿cómo usarlos? Cobertura en concepto de alimentos libres de gluten: ¿qué deben saber los pacientes?

♦ MÓDULO N° 4:

El gran desafío: la adherencia a la dieta libre de gluten

- ¿Cómo monitorear la adherencia en pacientes celíacos en nuestra práctica diaria? Check list para identificar barreras y oportunidades para mejorar la adherencia.

Seguimiento y monitoreo

- Buenas prácticas en el seguimiento nutricional de pacientes celíacos: Recomendaciones. Patrones alimentarios como objetivo terapéutico, más allá del gluten.
- Impacto psicoemocional de la dieta libre de gluten: estrategias de educación nutricional que promuevan la adherencia y maximicen la calidad de vida de los pacientes.



ESTRUCTURA CURRICULAR (CONT.):

♦ MÓDULO N° 5:

El gluten / trigo como gatillo de síntomas en otras condiciones clínicas.

- Sensibilidad al gluten / trigo no celíaco: ¿dónde estamos ahora? ¿Cómo manejar de manera óptima una condición que es difícil de diagnosticar? ¿Qué tengo que conocer para optimizar la consulta nutricional?
- Alergia al trigo. Desde la definición al tratamiento: ¿qué nos dice la evidencia científica? ¿Qué podemos hacer en la consulta nutricional?
- Trastornos funcionales. Desencadenantes alimentarios: ¿es el gluten el problema? Abordaje nutricional: estrategias de primera y segunda línea. Patrones alimentarios y estilo de vida como objetivo terapéutico.

♦ MÓDULO N° 6:

Una mirada integradora de la Nutrición en los Trastornos relacionados al Gluten/Trigo desde la Microbiota y la Inflamación.

- El rol de la Microbiota y la Inflamación, en los Trastornos relacionados al Gluten/Trigo.
- La interacción entre la microbiota y la barrera intestinal, y cómo influye la Alimentación y el Estilo de Vida.
- Simbiosis entre la microbiota y el sistema inmunológico: el papel clave en la inflamación sistémica.



MODALIDAD DE CURSADA

El curso se dictará de manera 100% virtual asincrónica a través de la plataforma Moodle de SNC capacitación profesional.

- ♦ Videos con clases teóricas grabadas.
- ♦ Archivos para lectura complementaria
- ♦ Foro de preguntas y respuestas
- ♦ El encuentro sincrónico de intercambio es opcional, y quedara grabado en caso de no poder ser escuchado el día pautado.
- ♦ Ejercicios parciales y evaluación final, ambas de caracter obligatorio.



MODALIDAD DE EVALUACIÓN

- ◆ El curso se evaluará a través de la resolución de actividades prácticas que se deberán realizar una vez finalizado cada módulo, con el objetivo de conocer si los estudiantes van alcanzando los objetivos planteados.
Se deben realizar al menos el 80% de las mismas de manera obligatoria
- ◆ Se tomará un examen final con modalidad Multiple Choice.

La certificación del curso será otorgada con la condición de realización de las actividades prácticas y aprobación del examen final (60% respuestas correctas).

Quienes no hayan cumplido con alguna de las 2 condiciones previas mencionadas, recibirán un certificado de participación del curso

No se emitirá certificado a quienes no hayan cumplido con ninguna de las condiciones mencionadas anteriormente El certificado (cualquiera de ellos) será únicamente en formato digital y se enviara por email a cada estudiante que haya cumplido con los requisitos pre pautado



EQUIPO DOCENTE

Lic. Paula Cabrera

Prof. Lic. Marianela Ramos

Directoras y Docentes del Curso

Prof. Dra. Andrea Gonzalez

Docente invitada

Dra. Maria Laura Moreno

Docente invitada



CUERPO DOCENTE: CV RESUMIDO

♦ Lic. Paula Cabrera

- Lic. en Nutrición (UBA)
- Diplomatura Universitaria Superior en Enfermedad Celíaca y Trastornos Relacionados al Gluten (USAL)
- Co-directora y nutricionista en NUTRIR Gluten Free.
- Nutricionista Staff en CEBRA y Hospital San Luis. Bragado.
- Integrante del Grupo de Estudio de Enfermedad Celíaca. Sociedad Argentina de Nutrición.
- Nutricionista Staff del Hospital Italiano de Buenos Aires - Hospital Acreditado por Joint Commission International (2011-2019)
- Residente y jefa de Residentes. Residencia de Nutrición. Hospital de Clínicas "José de San Martín". Universidad de Buenos Aires (2007-2011)
- Docente Curso de Posgrado: Actualización en Nutrición y Patologías Digestivas. Conceptual Capacitaciones (2023-actual)
- Coordinadora y Docente del Curso Virtual Abordaje médico nutricional de la Enfermedad Celíaca. Campus Virtual Hospital Italiano de Buenos Aires (2012-2018).
- Participación en eventos científicos como disertante, expositora y panelista.



CUERPO DOCENTE: CV RESUMIDO

♦ Lic. Paula Cabrera (cont).

- Autora, coautora y participante en investigaciones relacionadas al abordaje nutricional de patologías digestivas y de soporte nutricional.
- Colaboradora en la 2° edición, año 2018, del libro Nutrición y Dietoterapia, capítulos sobre patologías digestivas y soporte nutricional. Editorial Panamericana.
- Colaboradora en la 1° edición, del libro Handbook de Nutrición Clínica. Editorial Akadia.



CUERPO DOCENTE: CV RESUMIDO

♦ Prof. Lic. Marianela Ramos

- Licenciatura en Nutrición (UBA)
- Profesorado Universitario y Secundario. Universidad Católica de La Plata (2013-2015)
- Especializada en el abordaje de la Nutrición en los Trastornos Digestivos y Experta en Enfermedad Celíaca.
- Concurrencia Hospital de Gastroenterología Dr. B. Udaondo. Buenos Aires. (2001-2003)
- Asesora Nutricional de ACELA (Asistencia al Celíaco en Argentina) (desde 2004-actual)
- Integrante del Grupo de Estudio de Enfermedad Celíaca. Sociedad Argentina de Nutrición (SAN) Nutricionista Staff NP-Nutrición Personalizada. (Asistencia, docencia e investigación). Atención de pacientes con Trastornos Digestivos
- Docente Titular de la carrera Lic. en Nutrición, Universidad Católica de La Plata. (desde 2008-actual).
- Docente de la Especialidad de Nutrición Clínica, Módulo de Gastroenterología, de la Universidad Cuenca del Plata.
- Docente Curso de Posgrado: Actualización en Nutrición y Patologías Digestivas. Conceptual Capacitaciones. Edición 2023-2024.



CUERPO DOCENTE: CV RESUMIDO

♦ Prof. Lic. Marianela Ramos (cont.)

- Docente en el Curso de Posgrado "Nutrición Clínica Aplicada". Modalidad Virtual. Plataforma Nutrinfo. Edición 2024.
- Disertante en múltiples jornadas y congresos, posgrados, capacitaciones, sobre temas relacionados con Enfermedad Celíaca y Patologías Digestivas.
- Miembro del Grupo de Trabajo y Estudio: Nutrición en Enf. Inflamatorias Intestinales, GADECCU
- Miembro Adherente SAN (Sociedad Argentina de Nutrición)
- Miembro Adherente SAGE (Sociedad Argentina de Gastroenterología)



CUERPO DOCENTE: CV RESUMIDO

♦ Prof. Dra. Andrea González

- Jefa del Departamento de Alimentación del Hospital de Gastroenterología “Dr. C. Bonorino Udaondo”.
- Licenciada en nutrición- Carrera docente universitaria- Doctorado en Ciencias de la salud.
- Directora, coordinadora y/o docente de cursos de posgrado presenciales y a distancia en el área de la nutrición aplicada a la patología digesto-absortiva clínica y quirúrgica; matrices alimentarias, epigenética y microbiota intestinal. Participación en eventos científicos como expositora, coordinadora y directora en Nutrición y Gastroenterología del adulto.
- Participación en medios de comunicación. Asesoría nutricional en entidades gubernamentales públicas y privadas.
- Miembro activo en asociaciones científicas y gremiales.
- Coautora de la 3° Edición del libro “Técnica Dietoterápica”, Editorial El Ateneo. Año 2019. Participación en investigaciones relacionadas a la nutrición en gastroenterología, con publicaciones en revistas indexadas nacionales e internacionales. Premios en investigación.



CUERPO DOCENTE: CV RESUMIDO

♦ Dra. María Laura Moreno

- Médica Universidad de Buenos Aires (UBA)
- Especialista en Gastroenterología (SAGE) (UBA)
- Médica de Planta del Hospital de Gastroenterología “Dr. C. Bonorino Udaondo”.
- Jefe de la Sección “Intestino Delgado” del Hospital de Gastroenterología Dr. C. Bonorino Udaondo (2023 - actual)
- Disertante en múltiples jornadas científicas y congresos, posgrados, sobre temas relacionados con Enfermedad Celíaca y Patologías Digesto-Absortivas.
- Participación en varios eventos científicos como disertante, expositora y panelista.
- Autora y Co-autora, colaboradora, de múltiples trabajos de investigación de la especialidad publicados en revistas nacionales e internacionales.
- Miembro titular de la Sociedad Argentina de Gastroenterología
- Coordinadora del Módulo de Intestino Delgado para alumnos del primer año de la Escuela de Graduados de SAGE



INSCRIPCIÓN Y ARANCELES

♦ Para residentes argentinos

Para conocer los aranceles del curso, formas de pago e inscripción, debe dirigirse a la tienda online de SNC

<https://snccapacitaciones.empretienda.com.ar/>

♦ Para residentes extranjeros

La forma de pago es mediante Paypal.

Para conocer aranceles y solicitar link de pago, debe enviar un email a snc.comprobantes@gmail.com