



Encuentros
con el
experto

ACTUALIZACIÓN EN LAS INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

¡Apúntate!

DIRECCIÓN ACADÉMICA

Cleofé Pérez-Portablella

PROFESORADO

Guillermo Cárdenas

OBJETIVOS DEL CURSO

Objetivo general:

Puesta al día de mitos y realidades de las intolerancias alimentarias

Objetivos específicos:

- Diferenciar aversión, alergia e intolerancia. Conceptos diferentes.
- Estudio de patologías que cursan con intolerancias alimentarias
- Puesta al día en la Intolerancia a la lactosa. Prevalencias, Como se diagnostica, diferentes grados, composición de alimentos. En qué patologías debemos tener en cuenta la lactosa de la dieta.
- Puesta al día de la intolerancia a la fructosa/sorbitol. Métodos diagnósticos, composición de alimentos. Grados de restricción. En que patologías debemos tener en cuenta la fructosa de la dieta.
- Intolerancia al gluten / sensibilidad al gluten (intolerancia al gluten no celíaca). No debemos confundirlos.
- Definición de colon irritable y uso de dieta FODMAPS

DURACIÓN: 3-4 horas

FECHA DE COMIENZO DE CURSO:

5 de noviembre de 2019. De 16:00h a 20:00h

LUGAR: Sede de la Academia Española de Nutrición y Dietética. Consell de Cent, 314, Portal B. 08007 Barcelona

RESUMEN DEL PROGRAMA

Vivimos en la era de las intolerancias alimentarias. En este curso queremos hacer una puesta al día en las intolerancias alimentarias más frecuentes. Explicar en qué patologías podemos encontrarnos diferentes grados de intolerancias alimentarias. Lactosa, fructosa, gluten, fodmaps son los actores principales. Estas intolerancias pueden presentarse en cualquier etapa de la vida pero será necesario un correcto diagnóstico y un adecuado consejo dietético para no acabar favoreciendo alguna carencia nutricional y dietas cada vez más restrictivas.

Guillermo Cárdenas. Dietista- Nutricionista clínico integrante del equipo multidisciplinar de la Unidad de Soporte Nutricional en el Hospital Universitario Valle Hebrón desde Junio 2006. Sus tareas profesionales son:

- Dietista clínico de planta (servicios: Medicina Interna – Hepatología, Cirugía colo-rectal, digestivo, neurología, coronarias, UCIs).
- Determinación de valores antropométricos
- Realización de calorimetrías indirectas y bioimpedancias bioeléctricas.
- Amplio conocimiento de productos de nutrición enteral (oral y por sonda)
- Dietista Consultas Externas en Hospital Vall d'Hebron
- Amplia experiencia en pacientes afectados de Fibrosis quística.
- Amplia experiencia en el manejo dietético de pacientes con alergias e intolerancias alimentarias.

Dietista en consulta privada de Dr. Ramón Tormo i Carnicé (Unidad de Gastroenterología Pediátrica y Nutrición, “Vía Augusta”, Barcelona.) desde Junio 2007. Celiaquía, Alergias alimentarias, diarreas crónicas..

Profesor del Grado de Nutrición Humana y Dietética de la Facultat de Ciències de la Salut, Blanquerna, Universitat Ramon Llull.

Profesor en Institut de Formació Contínua IL3- Universitat de Barcelona. Posgrado de Paciente Crónico Complejo. 2016-2017 .