

CURSO DE POSTGRADO
Seminarios de inmunología digestiva, patologías asociadas y cuadros emergentes
Código:01ELE71

Módulo	III	Año	2019
Profesor Coord.	Dra. Magdalena Araya Dra. Karla Bascuñán (alterno)		
Unidad Académica	Unidad de Nutrición Humana, Laboratorio de Gastroenterología		
Teléfono	56-2-2978 1472	Mail	maraya@inta.uchile.cl
Tipo de Curso	electivo (Regular / Electivo)	Créditos	3 (por confirmar)
Cupo de Alumnos	Mínimo: No tiene	Máximo:	No tiene
Prerrequisitos	No tiene		
Fecha de Inicio	30 julio 2019 (por confirmar)	Fecha de Término	1 octubre 2019(por confirmar)
Día	martes	Horario por Sesión	14:30-16:00
Lugar (Indicar Sala)	Sala Seminario 1		
Horas de Dedicación del Curso¹.-			
Horas Directas	13,5	Horas Totales	72
Horas Indirectas	58,5		

DESCRIPCIÓN GENERAL. -

**Introducción /
Presentación**

El tracto digestivo es el primer punto de contacto con una serie de componentes dietarios (proteínas, aditivos, patógenos) con capacidad de inducir respuesta del sistema inmune del tracto gastrointestinal, lo que explica que contenga la mayor concentración de células inmunes del organismo.

¹ De acuerdo a la reglamentación vigente de la Universidad de Chile y del programa, 1 crédito equivale a 24 horas totales de dedicación, es decir, la suma de las horas directas (de clases) e indirectas (de dedicación del estudiante).

En situación de “salud”, la interacción entre la genética, la microbiota y la inmunidad del hospedero conduce a un proceso de tolerancia. Si no es así, el equilibrio se rompe y se produce inflamación auto limitada con recuperación íntegra o inflamación crónica y daño. Los fenómenos inmunológicos gatillados a nivel del tracto gastrointestinal a su vez pueden desencadenar procesos inmunes (de alergia o autoinmunidad) sistémicos. La frecuencia de las patologías que involucran respuestas inmunes o autoinmunes del tracto gastrointestinal aumentó fuertemente en el siglo pasado, especialmente la enfermedad celíaca y la alergia alimentaria, ambas de alta frecuencia en nuestro país. Por otro lado, cuadros como la Sensibilidad no celíaca al gluten, Alergia al trigo o intolerancias derivadas de la alta ingesta de azúcares fermentable (FODMAPs), asociadas al patrón de mala alimentación de la vida moderna, aparecen progresivamente como responsables de cuadros cuya presentación clínica puede ser similar a los cuadros de origen inmune. Dado que algunos de estos cuadros se han descrito recientemente y que el conocimiento acerca del conjunto ha cambiado de manera significativa en los últimos años, este curso nos pone al día en estos, de manera de mantener nuestra capacidad de manejo adecuado de estos pacientes. Por razones de extensión del curso, no se incluyen las enfermedades inflamatorias (Colitis ulcerosa y Crohn)

Objetivos

General. -

Conocer las bases fisiopatológicas, clínicas y de manejo, actualizadas, de cuadros inmuno-mediados y no inmuno mediados del intestino delgado.

Entre los primeros se incluyen la enfermedad celíaca, alergia alimentaria y sensibilidad no celíaca al gluten. Y entre los segundos las intolerancias derivadas de la alta ingesta de azúcares fermentable (FODMAPs), asociadas al patrón de mala alimentación de la vida moderna.

Lo que une las condiciones mencionadas es que, aunque de distinto origen, pueden presentarse clínicamente de manera similar, produciendo un problema diagnóstico y de tratamiento.

Específicos. -

1. Conocer los componentes de inmunidad innata y adquirida asociados la mucosa gastrointestinal, y el fenómeno de tolerancia oral.
2. Comprender los mecanismos conocidos hasta ahora que subyacen a la patología alérgica (ejemplo alergia alimentaria, AA), patología autoinmune (ejemplo la enfermedad celíaca, EC), y los avances del conocimiento reciente relacionados al consumo de FODMAPs, la respuesta inmune y su relación con la microbiota.
3. Analizar las potenciales relaciones de AA y EC con cuadros que confunden su diagnóstico y tratamiento, incluyendo la sensibilidad no celíaca al gluten y la intolerancia a FODMAPs.

Contenidos

- ✓ Bases inmunológicas: 2 sesiones. Rol de la inmunidad de mucosas (innata y adquirida), tolerancia oral.
- ✓ Enfermedad celíaca: 2 sesiones.
- ✓ SNCG: 1 sesión
- ✓ FODMAPs: 1 sesión
- ✓ Alergia alimentaria: 2 sesiones.
- ✓ Manifestaciones neurológicas de sensibilidad al gluten: 1 sesión

Metodología

- Todos los estudiantes deberán leer el /los artículos correspondientes a la sesión, que durará aprox. 2 horas. Uno o más estudiantes presentarán el/los artículos correspondientes, entregados previamente. Cada exposición durará aproximadamente 20 min.
- Luego se discutirá el artículo presentado y la lectura investigativa adicional que hayan realizado los estudiantes, apoyados por un docente experto en el tema.
- Se dejará aproximadamente media hora al final de la sesión para discusión de grupo, orientado y complementado por el docente, de manera de redondear los conceptos principales de la sesión.

Evaluación

i) Al inicio de cada sesión se hará una breve prueba escrita, que evaluará el tema tratado en la sesión anterior.

ii) Cada presentación de alumno tendrá una nota. La evaluación incluirá la capacidad integral del alumno para abordar los temas, incluyendo creatividad, comprensión, síntesis, proyección.

La nota final será el promedio de las evaluaciones hechas

Exigencia horaria del curso

Horas presenciales: 2 horas semanales.

Horas indirectas: 6 horas semanales (lecturas bibliográficas y preparación de sesiones de discusión).

Docentes Participantes.-

Nombre Docente	Unidad Académica
Magdalena Araya (Directora)	Nutrición Humana, INTA
Karla Bascuñán (Directora Alternativa)	Depto. Nutrición, Facultad de Medicina, U. de Chile

Calendario.-

Sesión	Fecha	Tema	Docente a cargo
Clase 1	30 Julio	Clase inaugural. Las patologías emergentes y su relación con el sistema inmune digestivo	Magdalena Araya
Clase 2	6 agosto	Inmunidad GIT, alergia y autoinmunidad	Magdalena Araya
Clase 3	13 agosto	FODMAPs e intolerancias alimentarias con síntomas gastrointestinales	Amaya Oyarzún
Clase 4	20 agosto	Enfermedad celíaca I.	Karla Bascuñán
Clase 5	27 agosto	Enfermedad celíaca II.	Karla Bascuñán
Clase 6	3 septiembre	SNCG	Karla Bascuñán
Clase 7	10 septiembre	Manifestaciones neurológicas de sensibilidad al gluten	Magdalena Araya
Clase 8	24 septiembre	Alergias alimentarias I	Karla Bascuñán
Clase 9	1 octubre	Alergia alimentaria II.	Magdalena Araya

BIBLIOGRAFÍA.-

Bibliografía Obligatoria.-

Al inicio de cada módulo se entregarán los artículos que se analizarán, 1 o 2 artículos obligatorio por sesión (Artículos: ver plataforma)

Bibliografía Complementaria.-

Al inicio de cada módulo se entregarán los artículos complementarios, 1 o 2 por sesión Ver plataforma (Artículos: ver plataforma)