

Curso avanzado:

Nutrición en gastroenterología: de la teoría a la práctica



Programa general

Curso avanzado: "Nutrición en gastroenterología: de la teoría a la práctica"

PROGRAMA GENERAL

I. Introducción

El estado nutricional y el tracto digestivo están ligados y no pueden ser vistos de forma independiente. Para optimizar la atención integral de pacientes con enfermedades gastrointestinales, los profesionales de la salud deben comprender el proceso digestivo y las interacciones entre la patología gastrointestinal y la nutrición. Las enfermedades gastrointestinales (GI) más comunes y relacionadas con la nutrición pueden agruparse en desordenes de tipo funcional, alteraciones esofágicas, gástricas e intestinales, enfermedad celiaca, enfermedades inflamatorias, alteraciones hepáticas y pancreáticas ¹.

De acuerdo con la Organización Mundial de la Salud las enfermedades gastrointestinales son un problema de salud pública. Según estudios realizados, en 2019 se registraron 7,320 millones de incidentes y 2,860 millones de casos prevalentes de enfermedades digestivas, lo que resultó en 8 millones de muertes y 277 millones de los años de vida ajustados por discapacidad perdidos.²

La dieta y la nutrición juegan un papel clave en las enfermedades gastrointestinales, tanto en la etiología y patogénesis, como en el tratamiento. Existe una fuerte correlación entre los síntomas, la actividad de la enfermedad y los hábitos de alimentación en muchas de estas enfermedades tanto orgánicas como de tipo funcionales, razón por la cual, se han conceptualizado varios enfoques dietéticos que evalúan el impacto que la nutrición puede tener en la progresión de la enfermedad³.

Por otro lado, la malnutrición es común en pacientes con enfermedades gastrointestinales agudas y crónicas, y afecta tanto la morbilidad como la mortalidad, además de tener un efecto en la calidad de vida⁴. Es de vital importancia que los pacientes sean tamizados para detectar malnutrición, y luego evaluados mediante herramientas que incluyan antecedentes e indicadores nutricionales, como historia dietética, indicadores bioquímicos, de composición corporal, entre otros, con el objetivo de detectar oportunamente problemas nutricionales y brindar un abordaje nutricional óptimo o bien, referir a otros profesionales para una atención más especializada⁵.

¹ Charles M. Mueller. (2017). *The ASPEN Adult Nutrition Support Core Curriculum, 3rd Edition: Vol. Third edition*. American Society for Parenteral and Enteral Nutrition.

² Wang, Y; et al. **Global Burden of Digestive Diseases: A Systematic Analysis of the Global Burden of Diseases Study, 1990 to 2019**. *Gastroenterology*, Volume 165, Issue 3, 773 - 783.e15

³ Corsello, A., Pugliese, D., Gasbarrini, A., & Armuzzi, A. (2020). Diet and nutrients in gastrointestinal chronic diseases. *Nutrients*, 12(9), 1-19.

⁴ Norman, K., Kirchner, H., Lochs, H., & Pirlich, M. (2006). **Malnutrition affects quality of life in gastroenterology patients**. *World Journal of Gastroenterology*, 12(21), 3380-3385.

⁵ Jeejeebhoy, K. N., & Duerksen, D. R. (2018). **Malnutrition in Gastrointestinal Disorders: Detection and Nutritional Assessment**. *Gastroenterology Clinics of North America*, 47(1), 1-22.



El “Curso avanzado “Nutrición en gastroenterología: de la teoría a la práctica” propone fortalecer las capacidades técnicas de profesionales de la salud para participar en el manejo nutricional de pacientes con patologías del esófago, estómago, intestinos delgado y grueso, enfermedades inflamatorias intestinales, hepáticas y pancreáticas, así como alergias alimentarias, abordando los fundamentos y recomendaciones para la atención nutricional, acciones de prevención del deterioro nutricional, la reparación, restauración, promoción de la motilidad gastrointestinal y mantenimiento de las funciones.

II. Propósito

Fortalecer las capacidades técnicas de los profesionales de la salud para aplicar estrategias que favorezca la nutrición, modificación de la alimentación y del estilo de vida que promuevan la prevención, control de síntomas, restauración y fortalecimiento nutricional, así como mejorar la calidad de vida de adultos que viven con enfermedades gastrointestinales.

III. Dirigido a

Profesionales de la salud, incluyendo médicos, licenciados en enfermería, nutricionistas y otros afines a la temática.

IV. Duración

El curso tiene una duración de diez semanas, iniciando el 22 de julio y finalizando el 29 de septiembre de 2026. Para su participación efectiva se estima la inversión de diez horas de estudio semanales.

V. Descripción del curso

A continuación, se describen las unidades didácticas que integran el curso.

Cuadro 1
Descripción de los contenidos

Unidad didáctica	Temas	Descripción
Inducción al Aula Virtual del INCAP	<ul style="list-style-type: none"> Herramientas del aula virtual del INCAP 	Consistirá en mejorar las habilidades para el uso correcto de las herramientas del aula virtual para optimizar el estudio del curso. Además, se busca establecer la dinámica de participación incluyendo las vías de comunicación con el tutor.



Unidad didáctica	Temas	Descripción
Unidad 1: Biología del tracto gastrointestinal	<ul style="list-style-type: none"> • Biología del tracto gastrointestinal • Introducción al sistema digestivo y patologías • Microbioma y la nutrición 	<p>Inicia con una revisión de las bases fisiológicas y funciones del tracto gastrointestinal (TGI), incluyendo los procesos de digestión y absorción, así como, los reguladores de la actividad gastrointestinal, mecanismos neuronales y hormonales.</p> <p>Se abordará la importancia de la microbiota intestinal, también llamada microbioma que se desarrolla en base a la genética, ambiente, alimentación y enfermedades propias de cada individuo. Se identificará y analizará la biología del TGI para luego iniciar el estudio de las diferentes patologías y su relación con la nutrición y alimentación.</p> <p>Se identificarán mecanismos recurrentes que afectan el estado nutricional del paciente adulto con TGI reconociendo su asociación con la malnutrición. Finalmente, se hará una revisión de herramientas para evaluar el riesgo nutricional en estos pacientes.</p>
Unidad 2: Esófago y estómago	<ul style="list-style-type: none"> • Esófago y estómago • Reflujo gastroesofágico • Gastritis • Úlceras gástricas 	<p>Describe lo más significativo de la fisiopatología del aparato digestivo superior, incluyendo mecanismos que intervienen y puntualizando en la funcionalidad del esófago y el estómago, esto para comprender cómo alteraciones en estos y en sus procesos biológicos pueden llegar a comprometer la salud, principalmente, afectar el estado nutricional y la ingesta alimentaria.</p> <p>Además, se revisarán patologías específicas, incluyendo el abordaje nutricional del reflujo gastroesofágico, gastritis y úlceras gástricas, para lo cual, se identificarán causas principales, síntomas clínicos, se analizarán recomendaciones para el tratamiento médico nutricional, pautas dietéticas y del estilo de vida que desempeñan un papel importante en la aparición, tratamiento y prevención de estas condiciones.</p>
Unidad 3: Intestino delgado	<ul style="list-style-type: none"> • Intestino delgado • Enfermedad celíaca • Dieta libre de gluten 	<p>El intestino delgado desempeña un papel fundamental en la absorción de nutrientes y agua. Por ello, se abordarán los cambios</p>



Unidad didáctica	Temas	Descripción
		<p>fisiopatológicos asociados a su alteración, con énfasis en la enfermedad celíaca.</p> <p>Se profundizará en la conceptualización de la enfermedad celíaca, reconociendo su naturaleza autoinmune y diferenciándola de las alergias alimentarias. Asimismo, se revisarán factores de riesgo, etiología, fisiopatología y criterios diagnósticos y clínicos.</p> <p>Se estudiarán las principales estrategias nutricionales con enfoque interdisciplinario, incluyendo recomendaciones para una dieta libre de gluten, identificando alimentos permitidos y aquellos que deben evitarse, revisión del etiquetado nutricional y principales barreras para la adherencia al tratamiento nutricional.</p>
Unidad 4: Intestino grueso	<ul style="list-style-type: none"> • Colón • Síndrome de intestino irritable: Diagnóstico y subtipos • Opciones dietéticas Dieta baja en FODMAP 	<p>En esta unidad se abordarán los factores de riesgo y la etiología del síndrome de intestino irritable (SII), así como, los cambios patológicos y características propias de sus diferentes subtipos. Existen diversas herramientas para el manejo del SII, que incluyen farmacoterapia, ajustes nutricionales, modificaciones en el estilo de vida y dietas especializadas.</p> <p>En esta unidad se revisarán las estrategias nutricionales más relevantes para el manejo del SII, con énfasis en intervenciones de estilo de vida y en la dieta baja en FODMAP. También, se profundizará en su conceptualización, las fases que la componen, sus indicaciones, contraindicaciones, características principales.</p>
Unidad 5: Enfermedades inflamatorias intestinales	<ul style="list-style-type: none"> • Enfermedades inflamatorias intestinales • Enfermedad de CROHN • Colitis ulcerativa 	<p>Se abordarán las enfermedades inflamatorias intestinales más predominantes, enfatizando en la colitis ulcerativa y la Enfermedad de Crohn. También, se describirán los mecanismos asociados a la malnutrición en estos pacientes.</p> <p>Se fundamentará la importancia de la nutrición, tanto en la prevención como el tratamiento de la Enfermedad Inflamatoria Intestinal, presentando herramientas de detección de malnutrición, pautas nutricionales y patrones de alimentación según las guías de referencia más actualizadas para su atención efectiva.</p>



Unidad didáctica	Temas	Descripción
Unidad 6: Enfermedades hepáticas	<ul style="list-style-type: none"> • Enfermedades hepáticas • Enfermedad hepática alcohólica y no alcohólica (metabólica) • Cirrosis hepática 	<p>El estudio se dirige hacia las enfermedades hepáticas de tipo no alcohólicas, caracterizadas por su relación más estrecha con obesidad, síndrome metabólico y enfermedades crónicas.</p> <p>Se revisarán herramientas para la detección de malnutrición, y las estrategias nutricionales incluyendo patrones de alimentación para el manejo de las enfermedades hepáticas metabólicas, como la enfermedad hepática asociada con disfunción metabólica (MASLD) que incluye una infiltración de grasa simple (esteatosis hepática) y también, la esteatohepatitis asociada a disfunción metabólica (MASH) hasta una cirrosis hepática.</p>
Unidad 7: Enfermedades pancreáticas	<ul style="list-style-type: none"> • Enfermedades pancreáticas • Pancreatitis aguda • Pancreatitis crónica 	<p>En esta unidad se revisarán los factores de riesgo, la etiología y los cambios fisiopatológicos asociados a la pancreatitis aguda y crónica. Es bien reconocido que la nutrición desempeña un papel clave en el tratamiento integral de esta enfermedad, influyendo directamente en la morbilidad y la mortalidad. Por ello, se abordarán las pautas dietéticas, estrategias nutricionales, patrones de alimentación y recomendaciones específicas sobre el inicio oportuno de la alimentación, con el fin de apoyar de manera efectiva el tratamiento médico-nutricional de estos pacientes.</p>
Unidad 8: Alergias alimentarias	<ul style="list-style-type: none"> • Alergias alimentarias 	<p>Se analizarán factores de riesgo asociados con la etiología de las alergias alimentarias. Asimismo, se abordarán las alergias alimentarias más frecuentes en la vida adulta incluyendo herramientas diagnósticas, manifestaciones clínicas y complicaciones que pueden comprometer el estado nutricional. Se reconocen alternativas para prevenir deficiencias, mantener el estado nutricional y mejorar la calidad de vida.</p> <p>Finalmente, se revisarán las principales estrategias nutricionales para su manejo, así como las medidas necesarias para prevenir la contaminación cruzada entre diferentes alérgenos.</p>



VI. Metodología

La modalidad del curso es 100% virtual aplicando un modelo educativo basado en los principios de la educación para adultos que fomenta el razonamiento partiendo de la asimilación de nuevos conceptos, resolución de problemas y realización actividades prácticas, análisis y pensamiento crítico de información basada en evidencia científica.

Los participantes contarán con el apoyo de un tutor virtual quien brindará acompañamiento durante todo el curso, orientará el aprendizaje, facilitará el uso de herramientas en línea y guiará el fortalecimiento de competencias y el logro de los objetivos planteados.

Si bien, todos los contenidos temáticos del curso se encontrarán disponibles de manera permanente en el aula virtual, cada participante es responsable de organizar su tiempo para cumplir con el estudio de cada unidad según el calendario definido.

Se dispondrán de recursos básicos que consolidan la información técnica más significativa que el participante deberá estudiar, además, se pone a disposición lecturas complementarias como sugeridas para profundizar en los temas o de referencia para la realización de las actividades prácticas.

Eventualmente, se publicarán convocatorias para participar en conferencias impartidas por expertos y encuentros sincrónicos en los que podrá comentar e ir aclarando sus dudas junto con su tutor y otros participantes.

VII. Certificación de aprobación

El curso se aprobará con el cumplimiento de requisitos de participación y una nota mínima de 70.0 puntos que se irá acumulando con la entrega de las actividades de aprendizaje y evaluaciones.

VIII. Requisitos de participación

Los interesados en participar deben cumplir con los siguientes:

- Ser profesional de salud, médico, licenciado en enfermería, nutricionista u otra carrera de la salud afín interesado en fortalecerse en la temática.
- Deseable contar con experiencia en la atención de adultos con enfermedades gastrointestinales.
- Deseable tener conocimiento de idioma inglés para lectura de documentos técnicos.
- Conocimientos básicos de software y otras como:
 - Programas de computación que manejan documentos de texto, hojas de cálculo y presentaciones de diapositivas.
 - Correo electrónico.
 - Internet y buscadores.
- Disponibilidad de tiempo para dedicar 10 horas semanales de estudio y participar en actividades sincrónicas.



IX. Inscripción

Para considerar su participación deberá completar en línea la ficha de inscripción ingresando a la página: [Catálogo educativo virtual del INCAP 2026](#).

Las solicitudes serán evaluadas por Coordinación y se le informará sobre su aceptación para completar la documentación requerida.

X. Contacto

Para más información comuníquese a:

- Teléfono: (+502) 2315-7916
- Correo electrónico: infoeducacion@incap.int

