



CURSO ONLINE MICROBIOTA Y SIBO ¿QUÉ ES Y CÓMO MODULARLA?

- ✓ **Modalidad:** 100% online con clases sincrónicas y asincrónicas
- ✓ **Horas certificadas:** 12 hrs
- ✓ **Inicio de clases:** 15 de marzo de 2024
- ✓ **Coordinación académica:** MSc Nicole Aguilera, naguilera@ucm.cl

- ✓ **Información e inscripciones:** Carolina Torres, ctorresf@ucm.cl
- ✓ **Descuentos:** 10% comunidad Alumni UCM (egresados)



ANTECEDENTES DEL PROGRAMA

En los últimos años se ha revelado que muchas molestias gastrointestinales como distensión abdominal, reflujo gastroesofágico, diarrea, constipación, entre otras tienen un origen común, el cambio de composición de la microbiota. Antiguamente denominada florabacteriana.

La microbiota intestinal (MI) es un conjunto de microorganismos (bacterias, hongos, virus y parásitos) que residen en nuestro organismo, que pueden diferenciarse como beneficiosos o patógenos. El término microbioma hace referencia a todo el hábitat, incluidos los microorganismos, sus genes y las condiciones ambientales. La microbiota tiene un comportamiento cooperativo con las células humanas, son imprescindibles para el correcto funcionamiento de nuestro organismo, mantienen un diálogo con el sistema inmune y tiene funciones que mantienen el equilibrio de nuestra salud. Dentro de las funciones principales de MI es la obtención de energía proveniente de los alimentos no digeridos ni absorbidos (por ejemplo: fibra soluble y almidón resistente) en el intestino delgado haciéndola disponible para el huésped. Cumple funciones de defensa, efecto de barrera frente a patógenos oportunistas, ya que compete de manera eficiente por los sitios de adherencia a la mucosa y por los nutrientes, pudiendo inhibir su crecimiento a través de la liberación de bacteriocinas y otras moléculas.

El sobrecrecimiento bacteriano del intestino delgado (SIBO) es un trastorno de colonización por microorganismos que NO constituyen habitualmente esta zona, generando consecuencias o síntomas

como hinchazón, flatulencia y diarrea. Es aquí, donde la modulación de la MI a través de la dieta y cambios de estilo de vida, pueden lograr revertir el SIBO y evitar patologías intestinales inflamatorias. Por lo que el conocimiento de MI y SIBO ayudaría al diagnóstico y prevención de patologías o molestias intestinales en la población adulta.

OBJETIVOS DEL CURSO

Objetivo general

- ✓ Actualizar los conocimientos sobre microbiota y sobrecrecimiento bacteriano en el tracto digestivo.

Objetivos específicos

- ✓ Conocer la composición de la microbiota gastrointestinal.
- ✓ Analizar la interacción entre la composición de la microbiota y cómo interactúa con el huésped.
- ✓ Implementar tratamiento para la modulación de la microbiota que favorezca la salud del organismo.

PÚBLICO OBJETIVO

- ✓ Profesionales de todas las áreas
- ✓ Estudiantes pregrado, certificado de alumno regular.
- ✓ Estudiantes de postgrado, certificado de alumno regular.

METODOLOGÍAS

La modalidad corresponde a un curso 100% online de carácter sincrónico y asincrónico en la entrega de contenidos teóricos vía Plataforma TEAMS

ESTRUCTURA CURRICULAR

Nº DE SEMANAS	NOMBRES DE SESIÓN	TIEMPO (EN HORAS)		
		PRES.	AUT.	TOTAL
1	Microbiota y SIBO unidad I: Definición y caracterización de la microbiota	3	1	4
	Microbiota como un órgano más del cuerpo: Tipo de microbiota en el organismo; boca e intestino.	(Vía aula virtual UCM)		
2	Microbiota y SIBO unidad II: Funciones de microbiota.	3	1	4
	Disbiosis, probiótico, prebiótico y postbióticos	(Vía aula virtual UCM)		
3	Microbiota y SIBO Unidad III: Definición de SIBO	3	1	4
	Modulación y tratamiento del SIBO	(Vía aula virtual UCM)		
TOTAL HORAS		9	3	12

REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN

- ✓ Aprobar con un 4.0 como nota mínima la siguiente instancia evaluativa:
- ✓ Evaluación de contenidos teóricos aplicados y taller vía plataforma Virtual evaluado.
- ✓ Tener un 80% de asistencia a la sesión sincrónica vía TEAMS
- ✓ La calificación se estima con una escala de 1 a 7 con un porcentaje de 60% de exigencia.

DURACIÓN DEL CURSO

El programa tendrá una duración de 12 horas cronológicas, las cuales se impartirán durante 3 jornadas de 3 horas sincrónicas y asincrónicas cada una y 3 horas de trabajo autónomo asincrónico. Las fechas del curso son el 15 de marzo, 22 de marzo y 5 de abril 2024 de 15:00 a 18:00 hrs respectivamente.

VALOR DEL PROGRAMA

- ✓ **Arancel profesional universitario:** 40 mil pesos
- ✓ **Arancel estudiantes:** 30 mil pesos

MÉTODO DE PAGO

Desde Chile

- ✓ El pago del curso se realizará a través del portal del Estudiante UCM y podrá realizarse con tarjetas débito o crédito.
- ✓ A través del convenio institucional con Transbank, el valor puede dividirse hasta en 3 meses precio contado. En caso de pago en más cuotas, aplica intereses de su entidad bancaria.

CUERPO ACADÉMICO

Aguilera Martínez Nicole	Nutricionista, Magister de nutrición clínica adulto, estudiante Doctorado de alimentos y nutrición. Académica de la escuela de Nutrición y Dietética.
Torres Fuentes Carolina	Nutricionista. Académica de la escuela de Nutrición y Dietética.

CALENDARIZACIÓN

SEMANA	UNIDAD	VÍA/HORARIO
Semana N°1 15/03/2024	Unidad 1: Definición y caracterización de la microbiota. Microbiota como un órgano más del cuerpo: Tipo de microbiota en el organismo; boca e intestino.	Sincrónica vía aula virtual UCM, horario 15:00 a las 18:00
Semana N°2 22/03/2024	Unidad 2: Funciones de microbiota. Disbiosis, probiótico, prebiótico y postbióticos	Sincrónica vía aula virtual UCM, horario 15:00 a las 18:00
Semana N°3 05/04/2024	Unidad 3: Definición de SIBO. Taller Modulación y tratamiento del SIBO	Sincrónica vía aula virtual UCM, horario 15:00 a las 18:00
<i>Observación: Las 3 horas de trabajo autónomo será sobre identificar prácticas alimentarias diarias que puedan modular la microbiota.</i>		

*Este cronograma podría presentar modificaciones en cuanto a fechas y/o docentes por motivos de fuerza mayor, los cuales serán avisados con anticipación.

CONTACTO

- ✓ **Coordinación académica:** Msc. Nicole Aguilera, naguilera@ucm.cl
- ✓ **Coordinación administrativa:** Nta. Carolina Torres, ctorresf@ucm.cl

