

Diplomado de Nutrición y Gastronomía Aplicada al Paciente Pediátrico 2016



Directoras - Coordinadoras:
Geles Duch (España)
Cecilia Sepúlveda A (Chile)

Por segundo año, la Escuela de Nutrición y Dietética de la Facultad de Medicina Clínica Alemana Universidad del Desarrollo en conjunto con GAN, Empresa líder en España en Nutrición y Gastronomía, han unido los conceptos de Nutrición clínica y Gastronomía, creando un post título cuya base es el desarrollo del manejo nutricional del paciente pediátrico, integrando la Gastronomía en ambientes hospitalarios y ambulatorios, como herramienta fundamental para favorecer la adherencia al tratamiento.

Justificación

La alimentación saludable y adaptada a las necesidades de los pacientes en edad pediátrica es un pilar fundamental en la práctica clínica. Este diplomado tiene como misión aportar a los profesionales de la salud pautas de manejo clínico nutricional adaptadas a cada patología, y entregando los conocimientos necesarios en gastronomía con recetas y sugerencias culinarias, para poder llevar a cabo los menús adaptados logrando enseñar de manera efectiva la elaboración de los mismos los padres y/o educadores.

Objetivo del curso

Actualizar aspectos clínico - nutricionales de las patologías más prevalentes en la edad pediátrica incorporando herramientas gastronómicas con fundamentos fisiopatológico que permitan mejorar la eficiencia y efectividad en el tratamiento integral del niño y adolescente.

¿A quién va dirigido este Diplomado?

A Nutricionistas y Nutriólogos que estén interesados en el tema y que trabajen en cualquier región del país, Latinoamérica y España. Los alumnos deben estar en posesión de un título profesional universitario.

Metodología

La metodología del curso es 100% e-learning.

Diplomado de Nutrición y Gastronomía Aplicada al Paciente Pediátrico 2016

Evaluación

Evaluación por modulo	Prueba selección múltiple (50%)	60%
	Trabajo práctico gastronomía (50%)	
Participación foro		10%
Trabajo final		30%

La aprobación del diplomado será con nota superior o igual a 4,0 en escala del 1,0 al 7,0.

Calendario y costos

Inicio	16 de mayo 2016
Término	Noviembre 2016
Dedicación horaria	4 horas semanales
Horas totales	106 horas
Costo del Diploma	Arancel \$750.000 (pesos chilenos) Matrícula \$100.000 (pesos chilenos)
Descuentos	20% Colegio de nutricionistas 10% Ex alumnos UDD
Fechas de postulación	Hasta mayo 2016

Equipo Docente

- Nut. Geles Duch Canals. Coordinadora del diplomado
- Gastrónoma. Cristina Duch Canals
- Nut. Jefe del Hospital San Juan de Dios .Alejandra Gutiérrez
- Maribel Fuentes Pascual
- Nut. MSc María Virginia Riesco
- Nut. MSc Cecilia Sepúlveda Alarcón
- Nut. Alejandro Sepúlveda Fernández
- Médico-Nutriólogo Mario Vildoso
- Médico Pediatra Carolina Sanhueza Sepúlveda

Contenidos

Módulo 1

Sesiones	Contenido
Introducción	Gastronomía hospitalaria
Evaluación nutricional objetiva	Antropometría Parámetros bioquímicos Composición corporal
Evaluación global subjetiva	Anamnesis Examen físico Encuestas alimentaria

Módulo 2

Sesiones	Contenido
Obesidad, resistencia a la insulina e hígado graso no alcohólico	Definición Fisiopatología Criterios diagnósticos para Síndrome metabólico
	Evaluación del estado nutricional y determinación de necesidades nutricionales
Dislipidemia	Definición Clasificación Fisiopatología
Diabetes Mellitus 1 y 2	Definición Fisiopatología Cetacidosis Insulino terapia
	Conteo de carbohidratos Determinación de necesidades nutricionales
Tratamiento nutricional y recomendaciones	Educación nutricional Planificación de la dieta Alimentos funcionales para enfermedades crónicas no transmisibles

Módulo 3

Sesiones	Contenido
Oncología	Epidemiología y clasificación Etiopatogenia del cáncer Fisiopatología del síndrome de anorexia y caquexia Evaluación nutricional y determinación de necesidades nutricionales Interacción droga nutriente
Tratamiento nutricional y recomendaciones para pacientes oncológicos	Educación nutricional Listado de nutricionales, edulcorantes Planificación de la dieta Interacción droga nutrientes
Errores innatos del metabolismo	Definición, diagnóstico y clasificación y fisiopatología de: Hiperfenilalaninemia: Errores innatos del metabolismo de las grasas Errores innatos de los carbohidratos
Tratamiento nutricional y recomendaciones de acuerdo a EIM	Listados de alimentos según EIM Planificación de minuta Elaboración de preparaciones culinarias para EIM
Enfermedad Renal	Síndrome nefrótico y nefrítico: diagnóstico y fisiopatología Etiopatogenia del cáncer Insuficiencia renal: diagnóstico, clasificación y fisiopatología Evaluación nutricional Determinación de necesidades nutricionales en diálisis (peritoneo y hemodiálisis)
Tratamiento Nutricional y recomendaciones	Técnicas culinarias para manejo de minerales Listado de alimentos, clasificación según aporte de minerales Planificación de la dieta Alimentos funcionales para enfermedades renales Elaboración de menús educativos

Módulo 4

Sesiones	Contenido
Niño Cardiópata	Definición y clasificación de las cardiopatías Fisiopatología Interacción droga nutriente
	Evaluación nutricional y determinación necesidades nutricionales
Patología neurológica Ej: parálisis cerebral y epilepsia refractaria	Etiopatogenia y clasificación de parálisis cerebral
	Evaluación nutricional y determinación de necesidades nutricionales en PC
	Definición de la epilepsia refractaria Fisiopatología
Tratamiento nutricional y recomendaciones	Interacción droga nutriente Educación nutricional Listado de nutricionales Planificación de la dieta Dieta cetogénica Elaboración de menús educativos Recetas y video recetas

Módulo 5

Sesiones	Contenido
Enfermedad celiaca Alergias e intolerancias alimentarias	Fisiología del sistema digestivo e inmune Definición, clasificación y fisiopatología Evaluación nutricional y determinación de necesidades nutricionales Protocolos de seguimientos en niños con APLV
Tratamiento nutricional y recomendaciones	Educación nutricional Listado de nutricionales Planificación de la dieta Alimentos funcionales para alergias e intolerancias alimentarias Elaboración de menús educativos Recetas y video recetas

Diplomado de Nutrición y Gastronomía Aplicada al Paciente Pediátrico

Requisitos de postulación/Inscripción

- Copia de Título profesional
- Copia de Cédula de Identidad

Certificación

Universidad del Desarrollo

Modalidad de pago

- Web Pay
- Directo en Universidad del Desarrollo

Requerimientos Informáticos

- Manejo básico de correo electrónico; explorador de Internet; editor de texto (Word o similar) y Acrobat Reader
- Acceso diario a un computador multimedia año 2009 o más reciente
- Espacio libre en disco de 50G o superior
- Conexión a Internet banda ancha (no wifi ni módem inalámbrico)
- Últimas versiones del navegador
- Antivirus actualizado

Información e inscripciones

Comunicarse a: diplomadonutricionpediatrica@udd.cl

La Universidad del Desarrollo se reserva el derecho a dictar o no el programa si no existe el mínimo de participantes requerido (20 alumnos).