

Diplomado en Nutrición y Gastronomía aplicada al paciente pediátrico

2017

Directoras: Geles Duch
Cecilia Sepúlveda

Por tercer año, **Nutrición y Dietética de la Facultad de Medicina Clínica Alemana Universidad del Desarrollo** -en conjunto a **GAN**, empresa líder en España en Nutrición y Gastronomía- han unido los conceptos de Nutrición Clínica y Gastronomía para impartir un postítulo, cuya base es el desarrollo del **manejo nutricional del paciente pediátrico**, integrando la Gastronomía en ambiente hospitalario y ambulatorio como herramienta fundamental para favorecer la **adherencia al tratamiento dietético** de las patologías más comunes en la edad pediátrica.

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 con pautas de manejo clínico nutricional adaptadas a las patologías más comunes, entregando los conocimientos necesarios en gastronomía con recetas y sugerencias culinarias, que permiten llevar a cabo menús adaptados a las necesidades individuales, enseñando de manera efectiva la elaboración de los mismos a 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/o España, quienes deben estar en posesión de un título profesional universitario.

Metodología

La metodología del curso es 100% e-learning.

Evaluación

Evaluación por modulo	Prueba selección múltiple (50%)	70%
	Trabajo práctico gastronomía (50%)	
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	8 de mayo, 2017
Término	14 de noviembre, 2017
Dedicación horaria	4 horas semanales
Horas totales	106 horas
Costo del Diploma	Arancel \$850.000 (pesos chilenos) Matrícula \$ 100.000 (pesos chilenos)
Descuentos sobre arancel	5% ex alumnos UDD 20% Colegio de Nutricionistas
Fechas de Postulación	Hasta 28 de abril, 2017

Equipo Docente

- Nut. Geles Duch Canals
- 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	Contenidos
Introducción	Gastronomía hospitalaria
Evaluación nutricional objetiva	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Antropometría ▪ Parámetros bioquímicos ▪ Composición corporal
Evaluación global subjetiva	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Anamnesis ▪ Examen físico ▪ Encuestas alimentaria

Módulo 2

Sesiones	Contenidos
Obesidad, resistencia a la insulina e hígado graso no alcohólico	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Definición ▪ Fisiopatología ▪ Criterios diagnósticos para Síndrome metabólico
	Evaluación del estado nutricional y determinación de necesidades nutricionales.
Dislipidemia	Definición, clasificación y fisiopatología
Diabetes Mellitus 1 y 2	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Definición y fisiopatología ▪ Cetacidosis ▪ Insulinoterapia
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Conteo de carbohidratos ▪ Determinación de necesidades nutricionales
Tratamiento nutricional y recomendaciones	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Educación nutricional ▪ Planificación de la dieta ▪ Alimentos funcionales para enfermedades crónicas no transmisibles

Módulo 3

Sesiones	Contenidos
Oncología	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Educación nutricional ▪ Listado de nutricionales, edulcorantes ▪ Planificación de la dieta ▪ Interacción droga nutrientes
Errores innatos del metabolismo	<p>Definición, diagnóstico y clasificación y fisiopatología de:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Hiperfenilalaninemia ▪ Errores innatos del metabolismo de las grasas ▪ Errores innatos de los carbohidratos
Enfermedad renal	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Síndrome nefrótico y nefrítico: diagnóstico y fisiopatología ▪ Insuficiencia renal: diagnóstico, clasificación y fisiopatología ▪ Evaluación nutricional ▪ Determinación de necesidades nutricionales en diálisis (peritoneo y hemodiálisis)
Tratamiento nutricional y recomendaciones	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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	Contenidos
Niño cardiópata	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Definición y clasificación de las cardiopatías ▪ Fisiopatología ▪ Interacción droga nutriente
	Evaluación nutricional y determinación necesidades nutricionales
Patología neurológica	Etiopatogenia y clasificación de parálisis cerebral
	Evaluación nutricional y determinación de necesidades nutricionales en PC
	Definición y fisiopatología de la epilepsia refractaria
Tratamiento nutricional y recomendaciones	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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	Contenidos
Alergias e intolerancias alimentarias	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Educación nutricional ▪ Listado de nutricionales ▪ Planificación de la dieta ▪ Alimentos funcionales para alergias e intolerancias alimentarias ▪ Elaboración de menús educativos ▪ Recetas y video recetas

Requisitos de postulación/Inscripción

Copia de Título profesional Copia de Cédula de Identidad

Certificación

Universidad del Desarrollo

Modalidad de pago

- Web Pay
- Pago 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: csepulveda@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)