



DIPLOMADO EN NUTRICIÓN Y DIABETES

Introducción

La diabetes, una enfermedad crónica e incurable pero controlable, que se refiere cuando el páncreas está dañado y no produce suficiente o es nula la producción de la hormona insulina, o cuando el organismo no puede utilizarla de manera eficiente, se ha convertido en pocos años en un gran reto de salud a nivel global. Por ello, es necesario promover un manejo integral del padecimiento, que comprenda dos líneas fundamentales de intervención: el manejo médico y manejo nutricional; este último supone un proceso que tiene como objetivo principal empoderar a la persona con diabetes para que sea capaz de tomar decisiones orientadas al manejo adecuado de su enfermedad y a la prevención de la misma en su familia.

Principalmente, existen 3 tipos de diabetes, las cuales se diferencian tanto por su origen como por la forma en la que afecta al resto del organismo. Hay que tener en cuenta que son capaces de generar problemas para la salud que llegan a ser letales cuando no se trata de prevención y promoción al correcto cuidado de la enfermedad.

La educación nutricional para el autocuidado es muy importante porque contribuye a disminuir los efectos negativos derivados de la atención a dicha patología y permite mejorar la calidad de vida de las personas que la padecen.

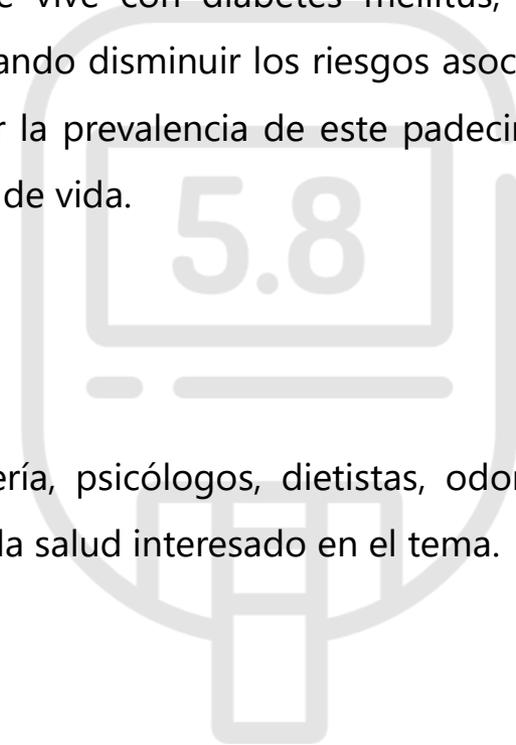
El diplomado consta de 6 módulos los cuáles se evaluarán con algunas actividades correspondientes al módulo en turno, así como también se llevará a cabo un examen y se consolidará el conocimiento adquirido con una serie de videos para reforzar el tema.

Objetivo General

Capacitar y actualizar a los profesionales de la salud con las herramientas y conocimientos relacionados al tratamiento nutricional de la persona que vive con diabetes mellitus, en sus diferentes tipos, coadyuvando a mejorar su control, buscando disminuir los riesgos asociados a esta patología y educando a la población para disminuir la prevalencia de este padecimiento, así como evitar complicaciones que deterioren su calidad de vida.

Dirigido a:

Nutriólogos, médicos generales, personal de enfermería, psicólogos, dietistas, odontólogos, químicos, educadores físicos y cualquier profesional de la salud interesado en el tema.



Módulo 1: Generalidades de la nutrición

- 1.1.1 Nutrición
- 1.1.2 Alimentación
- 1.1.3 Alimento
- 1.1.4 Nutrimento
- 1.1.5 Macronutrientes
- 1.1.6 Hidratos de carbono
- 1.1.7 Funciones de los hidratos de carbono
- 1.1.8 Clasificación de los hidratos de carbono
- 1.1.9 Proteínas
- 1.1.10 Funciones de las proteínas
- 1.1.11 Grasas
- 1.1.12 Funciones de los lípidos
- 1.1.13 Clasificación de los lípidos
- 1.1.14 Fibra
- 1.1.15 Micronutrientes
- 1.1.16 Vitaminas
- 1.1.17 Minerales
- 1.1.18 Proceso de ingestión, digestión y absorción de alimentos
- 1.1.19 Dieta
- 1.1.20 Plan de alimentación
- 1.1.21 Características de la dieta
- 1.1.22 Factores que determinan el comportamiento alimentario

1.2 Evaluación del estado nutricional

- 1.2.1 Historia nutricional y alimentaria
- 1.2.2 Información general
- 1.2.3 Evaluación clínica
- 1.2.4 Evaluación bioquímica
- 1.2.5 Evaluación del estilo de vida
- 1.2.6 Evaluación emocional
- 1.2.7 Evaluación dietética
- 1.2.8 Evaluación antropométrica
- 1.2.9 Indicadores clínicos
- 1.2.10 Indicadores bioquímicos
- 1.2.11 Indicadores del estilo de vida
- 1.2.12 Indicadores emocionales
- 1.2.13 Indicadores dietéticos
- 1.2.14 Indicadores antropométricos

Módulo 2: Introducción a la diabetes

- 2.1 Perspectiva histórica
- 2.2 Clasificación
- 2.3 Epidemiología
- 2.4 Diagnóstico
- 2.5 Regulación del combustible corporal
- 2.6 Fisiología de la regulación de la glucosa sanguínea normal
- 2.7 Fisiopatología de la diabetes
- 2.8 Complicaciones
- 2.9 Complicaciones agudas
- 2.10 Complicaciones crónicas
- 2.11 Metas del tratamiento nutricional
- 2.13 Plan nutricional
- 2.14 Valoración nutricional
- 2.15 Intervenciones nutricionales
- 2.16 Control nutricional y valoración
- 2.17 Prediabetes y tratamiento nutricional
- 2.18 La prediabetes como problema epidemiológico
- 2.19 Definición de la prediabetes
- 2.20 Diagnóstico de la prediabetes
- 2.21 Algoritmos de detección
- 2.22 Tratamiento de la prediabetes
- 2.23 Recomendaciones alimentarias para tratar a las personas con prediabetes
- 2.24 Control del peso corporal
- 2.25 Hidratos de carbono
- 2.26 Edulcorantes
- 2.27 Grasas
- 2.28 Vitaminas y minerales
- 2.29 Alcohol
- 2.30 Fibra
- 2.31 Ejercicio físico en el tratamiento de la prediabetes
- 2.32 Programa de ejercicio físico para individuos con prediabetes
- 2.33 Ejercicio aeróbico
- 2.34 Fases del tratamiento de la prediabetes
- 2.35 Educación para la prevención

Módulo 3: Enfoque del manejo nutricional en el paciente con diabetes

- 3.1 Metas de la terapia nutricional en la prevención y el manejo de la diabetes mellitus
- 3.2 Objetivos de la terapia nutricional
- 3.3 Estrategias nutricionales para alcanzar los objetivos metabólicos en la diabetes mellitus tipo 1
- 3.4 Estrategias nutricionales para alcanzar los objetivos metabólicos en la diabetes tipo 2
- 3.5 Nutrientes en la diabetes
- 3.6 Hidratos de carbono
- 3.7 Respuesta glucémica
- 3.8 Proteína
- 3.9 Grasa
- 3.10 Fibra
- 3.11 Vitaminas y minerales
- 3.12 Consumo de alcohol
- 3.13 Criterios de manejo nutricional
- 3.14 Valor calórico total
- 3.15 IMC >25
- 3.16 IMC de 19 a 25
- 3.17 IMC <19
- 3.18 Pacientes con dislipidemia
- 3.19 Terapia nutricional en grupos especiales
- 3.20 Embarazo
- 3.21 Diabetes gestacional
- 3.22 Diabetes mellitus tipo 1 y 2
- 3.23 Niños y adolescentes con diabetes
- 3.24 Diabetes mellitus tipo 1
- 3.25 Diabetes mellitus tipo 2
- 3.26 Adultos mayores

Módulo 4: Diseño del plan de alimentación

- 4.1.1 Cálculo de requerimientos calóricos
- 4.1.2 Gasto energético basal
- 4.1.3 Gasto energético total
- 4.1.4 Efecto termogénico de los alimentos
- 4.1.5 Actividad física
- 4.1.6 Fórmula dietaria terapéutica
- 4.1.7 Distribución de macronutrientes
- 4.1.8 Cálculo de equivalentes o raciones
- 4.1.9 Porcentaje de adecuación
- 4.1.10 Gramos de hidratos de carbono por tiempo de comida
- 4.1.11 Patrón diario de distribución de alimentos por tiempo de comida
- 4.1.12 Horarios de alimentación
- 4.1.13 Colaciones y ejercicio

4.2 Conteo de hidratos de carbono

- 4.2.1 Generalidades
- 4.2.2 Ventajas del conteo de hidratos de carbono
- 4.2.3 Desventajas del conteo de hidratos de carbono
- 4.2.4 Candidatos para el conteo de hidratos de carbono
- 4.2.5 Propósito educativo del conteo de hidratos de carbono
- 4.2.6 Herramientas necesarias
- 4.2.7 Métodos para realizar el conteo de hidratos de carbono
- 4.2.8 Método por conteo de raciones o porciones de hidratos de carbono
- 4.2.9 Método por conteo de gramos de hidratos de carbono por equivalentes
- 4.2.10 Método por conteo preciso de gramos de hidratos de carbono
- 4.2.11 Niveles de aprendizaje
- 4.2.12 Nivel básico
- 4.2.13 Nivel avanzado
- 4.2.14 Establecer y aprender a usar relación insulina/hidratos de carbono

Módulo 5: Índice glucémico, edulcorantes y sustitutos del azúcar

- 5.1.1 Índice glucémico
- 5.1.2 Carga glucémica
- 5.1.3 Edulcorantes y sustitutos del azúcar
- 5.1.4 Edulcorantes nutritivos
- 5.1.5 Sacarosa, sucrosa o azúcar de mesa
- 5.1.6 Fructosa o levulosa
- 5.1.7 Alcoholes del azúcar (polioles)
- 5.1.8 Sorbitol
- 5.1.9 Manitol
- 5.1.10 Xilitol
- 5.1.11 Contenido calórico y estado de los alcoholes de azúcar
- 5.1.12 Edulcorantes no nutritivos
- 5.1.13 Sacarina
- 5.1.14 Aspartame
- 5.1.15 Neotame
- 5.1.16 Sucralosa
- 5.1.17 Acesulfame-K
- 5.1.18 Alitame
- 5.1.19 Ciclamatos

- 5.1.20 Stevia
- 5.1.21 Edulcorantes artificiales en niños
- 5.1.22 Edulcorantes en el embarazo
- 5.1.23 Edulcorantes y trastornos de la conducta
- 5.1.24 Recomendaciones para el uso de edulcorantes

5.2 Herramientas para la educación alimentaria

- 5.2.1 Listas de intercambio de alimentos
- 5.2.2 Método de la palma de la mano
- 5.2.3 Método con artículos de uso común
- 5.2.4 El plato del bien comer
- 5.2.5 Método del plato (Asociación Americana de Diabetes)
- 5.2.6 Selección de menús
- 5.2.7 Guías de opciones saludables
- 5.2.8 Elección de alimentos saludables

Módulo 6: Recomendaciones nutricionales

- 6.1 Obesidad
- 6.2 Hipertensión arterial
- 6.3 Dislipidemias
- 6.4 Hiperuricemia
- 6.5 Gastropatía diabética
- 6.6 Enfermedad renal
- 6.7 Alimentación fuera de casa
- 6.8 Obesidad infantil
- 6.9 Manejo de la hipoglucemia
- 6.10 Actividad física
- 6.11 Recomendaciones para la población mexicana:
consumo de bebidas para una vida saludable
- 6.12 Intervención en el hospital
- 6.13 El problema de la desnutrición del paciente anciano
diabético durante la hospitalización
- 6.14 Diabetes gestacional y manejo nutricional
- 6.15 Objetivos del tratamiento nutricional en la DMG
- 6.16 Principios diabéticos de la DMG



Inscripción

Para acceder al programa, se deberá cubrir el costo total del diplomado para habilitar su usuario y darle acceso a la plataforma con su contenido. Una vez confirmado el pago por alguna de las opciones que a continuación se indican, se procederá a crear su usuario y le será confirmado vía correo electrónico.

Formas de pago:

Los datos para pago de tú Diplomado los encontrarás en el correo que recibiste con los detalles del programa o si aún no lo recibes puedes solicitarlos al correo:

hola@midiplomado.com

* En caso de hacer el depósito en las tiendas OXXO, Banamex o transferencia bancaria favor de mandar una fotografía o imagen del recibo de pago o comprobante de depósito a hola@midiplomado.com con su nombre completo, curp, lugar de residencia y correo electrónico personal para crear y enviar los datos de la cuenta de usuario para realizar el diplomado.

Para tú comodidad te damos varias opciones de pago:



Entregables

- Diploma con validez curricular.
- Certificado y acreditación ante la ASOPREM.

Contacto

¿Tiene usted alguna duda?
Le invitamos a contactarnos por nuestro correo electrónico:
hola@midiplomado.com

Metodología

El diplomado se desarrolla en una metodología auto dirigida combinando sesiones de presentación y antologías de alto impacto, prácticas de análisis de casos y ensayos de opinión, así como mesas de discusión a través de foros. El diplomado será 100% en línea a través de la plataforma virtual de **MiDiplomado.com**.

Material

- ✓ Herramientas descargables para su práctica y estudio.
- ✓ Videos y material multimedia para favorecer el ambiente de aprendizaje.
- ✓ Síntesis de contenido.
- ✓ Antologías digitales acerca del tema.
- ✓ Diploma y constancia de calificaciones para cada participante que concluya con éxito el diplomado.

Perfil de Egreso

Al término del programa, el egresado será capaz de aplicar los conocimientos adquiridos en nutrición y diabetes para el desarrollo de técnicas, procedimientos y estrategias necesarias para proveer a las personas que viven con diabetes las herramientas que requieren para lograr un adecuado automanejo de su condición de vida, tomando decisiones informadas.

Será capaz también de detectar y modificar en materia de nutrición y diabetes para el correcto manejo nutricional del paciente, así como también el mantenimiento de un estado óptimo de salud.



MIDIPLOMADO.COM

ESTUDIA DESDE DONDE QUIERAS