

**DIPLOMATURA EN
NUTRICIÓN
Y DIABETES
MELLITUS**

BREVE INTRODUCCIÓN

La diabetes es una enfermedad que año a año crece en todo el mundo. Conocer cuáles son los factores de riesgo que predisponen a esta dolencia y trabajar activamente en la prevención desde la alimentación es una tarea que nos incumbe y nos obliga a estar actualizados constantemente.

Han avanzado de modo exponencial los desarrollos científicos y tecnológicos relacionados con esta patología, fármacos de última generación, bombas inteligentes o “páncreas híbridos”, sistemas de automonitoreo flash y mucho más, sin embargo, sigue siendo un enorme desafío lograr los objetivos metabólicos y evitar el progreso hacia otras complicaciones.

El rol de la nutrición en esta área es de suma importancia y no siempre es abordada con la seriedad que se merece.

Ningún fármaco logrará sustituir jamás la importancia de una adecuada alimentación y para la mayoría de las personas con diabetes adherir a un patrón alimentario saludable y modificar sus hábitos es lo que más conflictos les genera.

Por su parte, la Asociación Americana de Diabetes (ADA) en sus estándares de tratamiento indica que la terapéutica nutricional debe ser llevada a cabo por profesionales especializados en el tema que puedan entender la complejidad del enfoque y estén al tanto de todos los avances en materia de conocimiento.

En este sentido, nuestro equipo de docentes, les brindará todas las herramientas necesarias para poder estar a la altura de estos requerimientos.

CARACTERÍSTICAS DE LA DIPLOMATURA

A lo largo de los distintos módulos se llevarán adelante todas las temáticas más relevantes relacionadas con el abordaje nutricional de la persona con diabetes en los distintos estadios biológicos. Comenzando por lo básico de la fisiopatología, que nos permitirá entender críticamente cada proceso, continuando por las diferentes alternativas avaladas y estudiadas, pasando también por las no convencionales y profundizando hasta los avances más nuevos en la materia.

Cada módulo se encontrará colmado de evidencia científica y estará complementado por la experiencia de cada profesional en su quehacer diario. Participaran también personas con diabetes que nos complementarán el saber a partir de su vivencia y se llevaran a cabo talleres de integración grupal con actividades prácticas para aplicar los conocimientos adquiridos.

DESTINATARIOS

Licenciados en nutrición y médicos que se desempeñen y/o tengan experiencia en el área de la diabetes.

OBJETIVOS GENERALES

Que el alumno conozca en profundidad el abordaje integral del paciente con Diabetes Mellitus y maneje su tratamiento con la mejor evidencia científica disponible hasta la fecha.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Se espera que el alumno sea capaz de:

- Reconocer a aquellos pacientes en riesgo de desarrollar diabetes
- Abordar al paciente en su integridad poniendo el centro en sus necesidades y no en la patología.
- Conocer, reflexionar e interpretar los trabajos científicos más relevantes y de mejor calidad que avalan las pautas del tratamiento y el quehacer diario
- Educar en cada una de las etapas de esta patología crónica. Haciendo prevención primaria, secundaria y terciaria.
- Conocer el efecto de cada uno de los fármacos utilizados en los diferentes momentos de la patología.
- Trabajar de forma interdisciplinaria con el resto del equipo médico
- Llevar a la práctica las recomendaciones nutricionales de cada asociación científica personalizando las mismas a las necesidades de su paciente.
- Interpretar y analizar los datos del automonitoreo glucémico y pueda utilizar esa información para ajustar el plan alimentario.
- Manejar la tecnología disponible en el mercado para el control de la diabetes como glucómetros, dispositivos para la aplicación de insulina e infusores continuos de insulina subcutánea y monitoreo continuo de glucosa.
- Aprender a educar a los pacientes con diabetes para que puedan autogestionar su enfermedad, con la coordinación del equipo de salud.
- Identificar el impacto metabólico de cada alimento o comida y su relación con el control glucémico.
- Reconocer creencias erróneas arraigadas en el saber popular que interfieren en el adecuado empoderamiento de los pacientes.

PROGRAMA DE ESTUDIO

MÓDULO 1

Fisiología Normal. Metabolismo de los hidratos de carbono, proteínas y grasas.

Homeostasis de la glucosa. Regulación hormonal.

Bioquímica de macro y micronutrientes.

Tipos de hidratos de carbonos en los alimentos.

Composición química de los alimentos.

Edulcorantes. Seguridad. Recomendaciones. Análisis crítico de la evidencia.

Reseña histórica de las recomendaciones nutricionales en diabetes.

Debate sobre los diferentes enfoques nutricionales.

MÓDULO 2

Fisiopatología de la Diabetes Mellitus.

Epidemiología. Clasificación y Diagnostico.

Introducción a la Terapia Nutricional en la Diabetes Mellitus.

Guías ADA 2021. Guías europeas EASD.

Patrones Alimentarios para el abordaje alimentario de la diabetes Mellitus.

Importancia de la actividad física en la prevención y el tratamiento de la diabetes.

Psicología y Diabetes. Manejo emocional de la diabetes. Relevancia del abordaje psicosocial.

MÓDULO 3

Tratamiento farmacológico de la Diabetes tipo 2.

Propuestas alimentarias alternativas en pacientes con diabetes: dietas bajas en hidratos de carbono, dieta cetogénica, ayuno intermitente, VLCD.

Principios de la Educación Diabetológica.

Campamentos educativos para niños con diabetes.

Otras experiencias educativas en Argentina y el mundo.

MÓDULO 4

Manejo de la Diabetes en Pediatría. Insulinoterapia.

Plan alimentario para el paciente con diabetes tipo 1.

Conteo de Hidratos de carbono.

Índice glucémico. Carga glucémica.

Índice Insulínico de los alimentos.

Conteo de Proteínas y Grasas.

Enfermedad celíaca.

Asociaciones de personas con diabetes y familiares.

MÓDULO 5

Recorrido histórico de los avances en diabetes.

Uso de la tecnología en Diabetes.

Monitoreo Continuo de glucosa. Diferentes dispositivos disponibles en el país y el mundo.

Microinfusoras o Bombas de insulina.

Taller práctico de lectura de bajada de datos. Interpretación brindada por la tecnología y utilidad clínica.

MÓDULO 6

Repaso bases fisiológicas del Deporte.

Recomendaciones ADA de ejercicio para personas con Diabetes.

Manejo del deportista con diabetes tipo 1. Ajustes de la insulinoterapia y requerimientos nutricionales

Estrategias nutricionales y ejercicio para mejorar la composición personal.

Suplementos deportivos.

Testimonios de Deportistas argentinos con Diabetes tipo 1 que se desarrollan en diferentes disciplinas.

MÓDULO 7

Abordaje nutricional de la embarazada con diabetes mellitus. (diabetes pre-gestacional y diabetes gestacional)

Alimentación vegetariana en el paciente con diabetes

Soporte Nutricional en Diabetes Mellitus.

Manejo de las complicaciones en diabetes mellitus.

Alimentación en el paciente con Nefropatía, IRC y diálisis.

MÓDULO 8

Integración de los conocimientos y repaso de todo el año.

Examen.

COORDINADORA ACADÉMICA

LIC. MARÍA CECILIA MARTINELLI

Licenciada en Nutrición, egresada de la Universidad de Buenos Aires.

Es Educadora certificada en Diabetes por la Federación Internacional de Diabetes (IDF).

Fue concurrente del servicio de Vasculopatías y Pie Diabético del Hospital de Clínicas “Don José de San Martín”

Integrante del Panel de Consenso para la elaboración de las Guías de Prevención y tratamiento de la Diabetes Mellitus tipo 2 del Ministerio de Salud de la Nación.

Es Coordinadora del área Nutrición en Campamentos Educativos para niños con Diabetes dependientes del CENEXA y Hospital de Niños Sor María Ludovica (La Plata).

Es docente del curso “Conteo de Hidratos de Carbono”, modalidad Online, Cardiofitness.

Es Integrante del Comité Científico de AADYND y participó del grupo de estudio en Diabetes de la misma asociación.

Es integrante del Comité Científico de APOYAR. Asociación de ayuda y contención para personas con diabetes.

Fue docente invitada en Diplomatura de Diabetes y Obesidad. Universidad Nacional de Tucumán.

Fue docente en la Maestría de Diabetes Mellitus. Universidad Favaloro.

Trabaja en talleres de Educación Alimentaria asistida por perros entrenados.

CUERPO DOCENTE

DR. HORARIO LARRARTE

Médico egresado en la Universidad de La Plata, especialista en pediatría, con un sólido recorrido tanto en atención ambulatoria como en internación.

Amplia experiencia en pacientes con discapacidad.

Experiencia en coordinación de equipos multi y transdisciplinarios. Coordinación del Área Pediátrica en empresas de Internación Domiciliaria.

Experiencia en la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT): Evaluación de ensayos clínicos, inspecciones a Sites de Investigación en todo el país.

Experiencia en el diagnóstico y tratamiento de la obesidad infantil y trastornos de la alimentación (anorexia – bulimia), síndrome de Prader Willi y obesidades monogénicas, en la Clínica de Nutrición y Salud, Dr. Alberto Cormillot.

Profesor Universitario de las Asignaturas: Fisiología Humana, Fisiología y Alimentación del Niño Sano, y Fisiopatología y Dietoterapia del Niño, en la Licenciatura de Nutrición de prestigiosas universidades: ISALUD, Universidad de Belgrano, Universidad Abierta Interamericana.

Y DOCENTES INVITADOS ESPECIALISTAS EN CADA TEMÁTICA

- **Dr. Fernando Moya Mendez**
- **Dra. Mariela Di Lorenzo**
- **Lic. Mariela Tornese**
- **Lic. Viviana Arrechea**
- **Lic. Nazarena Asus**
- **Lic. Vanina Repun**
- **Lic. Florencia Cardone**
- **Lic. Walter Dzurovcin**
- **Lic. Soledad Lucero**
- **Lic. Julieta Kupersmidt**

Cada clase tendrá además invitados nacionales e internacionales de amplia experiencia en el tema a desarrollar.

Los módulos podrán ser dictados por todos o algunos de los docentes mencionados en forma indistinta. La Universidad se reserva el derecho de realizar cambios en el cuerpo docente que considere pertinentes.

CONSIDERACIONES GENERALES

INICIO

10 de abril de 2021.

FINALIZACIÓN

6 de noviembre de 2021.

DÍAS Y HORARIO

Un sábado al mes de 9 a 18 h, según cronograma

- **CLASES ON LINE Y EN VIVO**

CRONOGRAMA DE CLASES

10 de abril

8 de mayo

5 de junio

3 de julio

14 de agosto

4 de septiembre

9 de octubre

6 de noviembre

DURACIÓN

La Diplomatura tiene una duración de 64 horas reloj distribuidas en encuentros mensuales de 9 a 18 h. Cada encuentro tendrá clases teóricas, prácticas, debates y talleres

ASISTENCIA MÍNIMA

75 % de las clases.

APROBACIÓN

Evaluación final escrita.

METODOLOGÍA

Cada docente realizará una breve encuesta de conocimientos que le permitirá conocer los saberes y la información que trae el alumno para poder vincularla activamente e integrarla a la temática a desarrollar. Las clases serán interactivas y se apelará a la participación activa de los alumnos. Para cada unidad se realizará una revisión histórica del tema, análisis crítico de bibliografía científica, discusión y resolución de casos clínicos, talleres prácticos y actividades lúdicas. Durante toda la cursada se trabajará además en el desarrollo de un proyecto educativo para que cada alumno lo pueda implementar en los lugares de trabajo o comunidad.

También se habilitará un espacio para compartir material bibliográfico, videos y otras herramientas educativas para complementar el contenido de cada módulo.

MATERIAL DIDÁCTICO

Cada clase será compartida con los alumnos en formato PDF y se sumará material complementario para quienes deseen profundizar los conocimientos.

Los talleres incluirán la resolución de casos clínicos, el armado de material educativo para utilización por parte de los alumnos, la elaboración de preparaciones y menús,

el análisis de productos alimentarios y suplementos del mercado, el pesado de alimentos y la obtención de equivalencias para la elaboración de tablas de conteo de carbohidratos, etc.

CERTIFICACIÓN

La Universidad de Belgrano, extenderá el respectivo Certificado, a quienes aprueben las evaluaciones y cumplan con la asistencia mínima requerida. A aquellos alumnos que posean título de grado se les otorgará certificado de aprobación de la Diplomatura; a aquellos alumnos que no cumplan con dicho requisito se les entregará certificado de aprobación de Curso de Actualización Profesional.

Todos nuestros programas deberán contar con un cupo mínimo de alumnos matriculados para su apertura. En caso de no reunir el número indicado al cierre de inscripción, la Universidad se reserva el derecho de posponer o suspender el inicio de la actividad.