UNLA
Universidad Latina de América

DIPLOMADO EN NUTRICIÓN Y GASTRONOMÍA APLICADA A ONCOLOGÍA

MARZO
220 horas
PRESENCIAL

Libertad que inspira

Objetivo General

Formarte como experto en el manejo clínico nutricional del paciente oncológico, capaz de detectar y tratar problemas de origen nutricional y alimentario, mejorando paralelamente sus condiciones clínicas y calidad de vida.

Durante el diplomado en Nutrición y Gastronomía Aplicada a Oncología aprenderás a:

Profundizar los procesos fisiopatológicos y la terapia multimodal en el paciente oncológico, a través de la actualización científica de alto nivel

Trabajar los métodos de evaluación de mayor relevancia en el campo de la nutrición clínica y aplicarás estrategias nutricionales funcionales de gran impacto

Mejorar el estado nutricional de los pacientes por medio de la gastronomía clínica y del soporte nutricional

¿Por qué tomar el diplomado?

Desde hace décadas el cáncer ha actuado como una enfermedad que representa una serie de retos para los pacientes que lo adolecen, así como para el equipo de salud responsable de su tratamiento.
Una vez que es diagnosticada la enfermedad, los pacientes presentan dificultades en diversos rubros de su vida, incluida la alimentación, donde existen frecuentemente confusiones y dudas en relación a los alimentos y el cómo alimentarse.
Desarrollarás la habilidad de diseñar y aplicar medidas de alto impacto cómo el soporte nutricional, innovar en la preparación de alimentos con un objetivo terapéutico, a través de la gastronomía clínica.

Del viernes 08 de marzo al sábado 24 de agosto de 2024

Viernes de 16:00 a 21:00 horas y sábados de 09:00 a 14:00 horas

06 meses
220 horas

05 módulos

Cierre de inscripciones: viernes 01 de marzo de 2024
Inversión: una inscripción de **$3,200.00** y 06 exhibiciones de **$3,200.00**

Promociones en inscripción:

a) **40%** de descuento pagando antes del 12 de enero de 2024
b) **25%** de descuento pagando antes del 09 de febrero de 2024
c) **20%** de descuento para estudiantes de la UNLA y XUNLA
d) **15%** de descuento para personas que anteriormente han tomado un diplomado en la UNLA
e) **10%** de descuento para padres y madres de estudiantes de la UNLA y XUNLAS
f) **10%** de descuento aplicado para dos personas al momento de inscribirse juntas

Al acreditar el programa, se entregará un diploma con valor curricular y registro ante la Secretaría del Trabajo y Previsión Social.

Docentes

María Celeste López Jacobo es licenciada en nutrición egresada de la Universidad Vasco de Quiroga, maestra en Nutrición Clínica por el Instituto Nacional de Salud Pública de México, es educadora en diabetes por parte de la Federación Mexicana de Diabetes, cursó un diplomado de epidemiología por parte del Instituto Nacional de Salud Pública y el diplomado Life Long Learning de la Sociedad Europea de Nutrición y Metabolismo (ESPEN). Se ha desempeñado como nutrióloga clínica rotante en el Instituto Nacional de Perinatología, el Instituto Nacional de Cardiología, el Hospital General de México, el Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición y el Hospital Infantil de México. Tiene amplia experiencia como docente de pregrado y posgrado. Es fundadora de CINC, "Centro Integral de Nutrición Clínica" como consultora privada.

Alejandra Zalapa Elias es licenciada en nutrición egresada de la Universidad Autónoma de Nuevo León, es especialista en Nutriología Clínica por parte de la Universidad Autónoma de Nuevo León. Tiene amplia experiencia en nutrición especializada en áreas como medicina interna, medicina crítica, oncología, nefrología, endocrinología y cirugía. Cursó diversos programas como; Fundamentos de Nutrición Enteral y Parenteral, curso Interdisciplinario de Nutrición Clínica, curso de Abordaje Nutricional en Cirugía Bariátrica, además de estar certificada en Síndrome de Ovario Poliquístico e Hipotiroidismo. A lo largo de su trayectoria se ha desempeñado como docente de pregrado en diversas universidades.

Rodrigo Alonso Castillo García es Médico Cirujano y Partero por parte de la Facultad de Ciencias Médicas y Biológicas "Dr. Ignacio Chávez de la U.M.S.N.H. y es maestrante de en Salud Pública por parte de la Universidad Contemporánea de las Américas. Cursó un diplomado en Sistemas de Salud y Seguridad Ocupacional para el desarrollo Territorial y Catastral. Cuenta con numerosos cursos y talleres enfocados a la práctica médica. Se ha desempeñado como docente de pregrado en diversas universidades. Tiene amplia experiencia en la atención médica privada.

Docentes

Mitchell Xiunel Zamora Carrillo es es licenciado en Gastronomía por el Colegio Gastronómico de Morelia, cursó un diplomado en Cocina Mexicana. Llevó a cabo investigaciones en gastronomía clínica. Se desempeñó como encargado de cocina e investigador en colaboración con el área nutricional del Centro Oncológico Estatal de Michoacán. Se desempeñó como gastrónomo en la Fundación SIMMON e impartió diversas charlas sobre alimentos funcionales y menús alternativos para pacientes con cáncer en Bogotá, Colombia.

Silvia Alejandra Herrera Gómez es licenciada en Nutrición egresada de la Universidad Autónoma de Chihuahua y especialista en Nutriología Clínica por parte de la Universidad Autónoma de Nuevo León. Está certificada como antropometrista ISAK I. Se desempeñó como nutrióloga clínica en el Centro de Atención Nutricional para pacientes con enfermedad renal de Fresenius Kabi y en la unidad de hemodiálisis de Fresenius Medical Care en la ciudad de Morelia. Ha sido ponente, expositora y tallerista en diversos cursos y congresos a nivel nacional.

Nadia Aguilar Sánchez es Química Farmacobióloga egresada de la Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, es docente de licenciatura, talleres, cursos para aficionados y capacitaciones en aspectos teóricos y prácticos sobre el adecuado manejo de los alimentos ha sido participe de innumerables diplomados, talleres y capacitaciones. Entre sus participaciones más importantes se encuentran: Symposium de Biotecnología Alimentaria y Ambiental, cursos en Nutriología Clínica y Gastronomía Hospitalaria, participación como tallerista en XX Congreso Nacional y XVI Congreso Latinoamericano de Nutrición Clínica, Terapia Nutricional y Metabolismo en el área de Gastronomía Hospitalaria, además, ha participado como capacitadora en protocolos de trabajo para instituciones como el Colegio Gastronómico de Morelia.

Este diplomado va dirigido a licenciados en Nutrición, Médicos, Estudiantes de Nutrición y de Medicina en su último año, licenciados en Enfermería y Profesionales de la salud que se encuentren inmersos en la atención del paciente oncológico.

Contenido Modular

MÓDULO I. PRINCIPIOS MÉDICO-NUTRICIONALES

1. Mecanismos fisiopatológicos del cáncer
2. Fundamentos de las modalidades de tratamiento oncológico y su relación con el estado nutricional
    - 2.1. Quimioterapia
    - 2.2. Radioterapia
    - 2.3. Inmunoterapia
    - 2.4. Cirugía
3. Interacción medicamento-nutriente
4. Caquexia
    - 4.1. Mediadores moleculares y hormonales de la caquexia
5. Alteraciones metabólicas relacionadas al cáncer
6. Complicaciones clínicas de la caquexia y su relación con la nutrición

MÓDULO II. FUNDAMENTOS DEL PROCESO DE CUIDADO NUTRICIONAL

1. Generalidades del Proceso del Cuidado Nutricional
2. Herramientas validadas para evaluar el riesgo nutricional
    - 2.1. MUST
    - 2.2. NRS 2002
    - 2.3. MST
3. Evaluación Antropométrica
    - 3.1. Peso
    - 3.2. IMC
    - 3.3. Circunferencias y plicometría
4. Taller de composición corporal mediante BIA
    - 4.1. 4.1. Masa libre de grasa
    - 4.2. 4.2. Masa grasa
5. Evaluación Bioquímica

Contenido Modular

MÓDULO II. FUNDAMENTOS DEL PROCESO DE CUIDADO NUTRICIONAL

6. Evaluación Clínica y funcional
    - 6.1. Taller de dinamometría y pruebas de funcionalidad.
7. Evaluación Dietética
    - 7.1. Historia dietética
8. Diagnóstico Nutricional Estandarizado
    - 8.1. Diagnóstico Nutricional ESPEN/American Dietetic Association
9. Intervención médico-nutricional en el paciente oncológico
10. Monitoreo del paciente oncológico

MÓDULO III. ESTIMACIÓN DE REQUERIMIENTOS Y PRESCRIPCIÓN DIETÉTICA-ALIMENTARIA

1. Estimación de requerimientos de energía
    - 1.1. Fórmulas predictivas
    - 1.2. Taller de calorimetría indirecta
2. Estimación de requerimientos de macronutrimentos y micronutrimentos
3. Estimación de líquidos e hidratación.
4. Dietas potencialmente peligrosas para el paciente oncológico
5. Alimentos funcionales
    - 5.1. Análisis y elaboración de alimentos funcionales
6. Antioxidantes
7. Farmaconutrientes

MÓDULO IV. SOPORTE NUTRICIONAL

1. Actualizaciones del soporte nutricional enteral
2. Indicaciones y contraindicaciones del soporte nutricional enteral
    - 2.1. Taller de cálculo de soporte nutricional enteral
    - 2.2. Taller de administración de nutrición enteral por jeringa y por gravedad
3. Actualizaciones del soporte nutricional parenteral

Contenido Modular

MÓDULO IV. SOPORTE NUTRICIONAL

4. Indicaciones y contraindicaciones del soporte nutricional parenteral
    - 4.1. Taller de cálculo de soporte nutricional parenteral
    - 4.2. Taller de prescripción y preparación de soporte nutricional parenteral

MÓDULO V. GASTRONOMÍA CLÍNICA EN EL PACIENTE ONCOLÓGICO

1. Seguridad alimentaria
2. Métodos seguros de manipulación, almacenamiento y preparación de alimentos
3. Bases teóricas de la gastronomía clínica
4. Taller de recetas culinarias para tratar la sintomatología asociada al tratamiento oncológico y a la enfermedad
    - 4.1. Constipación
    - 4.2. Boca seca
    - 4.3. Náusea
    - 4.4. Mucositis
    - 4.5. Cambios en el olfato y gusto
    - 4.6. Pérdida de peso
5. Bases teóricas de la suplementación nutricional
    - 5.1. Taller de adaptación de suplementos nutricionales orales a preparaciones habituales

Inscripción a distancia:

Ingresa al siguiente link en el que encontrarás el Instructivo de Inscripción en Línea con las indicaciones para realizar el proceso de alta y pago:

https://www.unla.mx/tutorial/educacioncontinua/

Inscripción presencial:

1. Preséntate en el área de ADMISIONES de la UNLA (edificio A, planta alta) y entrega tus documentos de ingreso.
2. Presenta tu solicitud de ingreso en SERVICIOS ESCOLARES.
3. Realiza el pago de tu inscripción en CAJAS.

Mayores informes:

UNLA Campus Manantiales
Manantial de Cointzio No. 355,
Col. Los Manantiales de Morelia,
Morelia, Michoacán.

Espacio UNLA Paseo Altozano
Av. Montaña Monarca No. 1000,
Local 2N 47 y 2N 48, en planta alta,
Desarrollo Montaña Monarca,
Morelia, Michoacán.

443 322 15 00 ext. 1185
443 438 7034

www.unla.mx/educacioncontinua
educacioncontinua@unla.edu.mx

unla.mx