



FOTO: Freepik.com

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 continuo 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

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. Participarán 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 deseen especializarse y desarrollar competencias en el área de la diabetes y la nutrición.

OBJETIVO GENERAL

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 y hacer intervenciones pertinentes para evitar o retrasar la patología.
- Abordar al paciente en su integridad poniendo el centro en sus necesidades y no en la patología.
- Conocer, reflexionar e interpretar críticamente 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 tratante.
- Llevar a la práctica las recomendaciones nutricionales de cada asociación científica personalizando las mismas a las necesidades de cada individuo.
- Identificar el impacto metabólico de cada alimento o comida y su relación con el control glucémico.

- Interpretar y analizar los datos del automonitoreo glucémico y utilizar esa información para ajustar el plan alimentario y mejorar el control metabólico.
- 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.
- Reconocer creencias erróneas arraigadas en el saber popular que interfieren en el adecuado empoderamiento de los pacientes.

CONTENIDOS

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 Diagnóstico.

Introducción a la Terapia Nutricional en la Diabetes Mellitus.

Guías ADA 2024. 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. Crononutrición.

Principios de la Educación Diabetológica.

MÓDULO 4:

Manejo de la Diabetes en Pediatría. Insulinoterapia.

Plan alimentario para el paciente con Diabetes tipo 1.

Conteo de Hidratos de carbono. Estrategias para su aprendizaje.

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:

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 7:

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 8:

Integración de los conocimientos y repaso de todo el año.

Examen Final.

COORDINADORA ACADÉMICA

LIC. MARÍA CECILIA MARTINELLI

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

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

Docente de grado en la Licenciatura en Nutrición de la Universidad de Belgrano.

Ex 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.

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

Nutricionista en campamentos educativos para niños con diabetes de la Asociación Granadina de Diabetes (AGRADI, España).

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

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

Colaboradora de la Asociación CABADIA que integra a padres de niños con diabetes.

CUERPO ACADÉMICO

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.

DOCENTES INVITADOS ESPECIALISTAS EN CADA TEMÁTICA

- **DR. FERNANDO MOYA MENDEZ**
- **DRA. MARIELA DI LORENZO**
- **LIC. MARIELA TORNESE**
- **LIC. VIVIANA ARRECHEA**
- **LIC. NAZARENA ASUS**
- **LIC. FLORENCIA CARDONE**
- **LIC. WALTER DZUROVCIN**
- **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

11 de abril de 2025

FINALIZACIÓN

8 de noviembre de 2025

DURACIÓN

El curso completo tiene una duración de 64 horas reloj distribuidas en encuentros los viernes de 17 a 20 h. y sábados de 8 a 13 h. según cronograma.

Cada encuentro tendrá clases teóricas, prácticas, debates y talleres.

- **La modalidad de la cursada es ONLINE y sincrónica (clases en vivo y en directo por plataforma ZOOM)**

CRONOGRAMA DE CLASES

Viernes 11 y sábado 12 de abril

Viernes 9 y sábado 10 de mayo

Viernes 6 y sábado 7 de junio

Viernes 11 y sábado 12 de julio

Viernes 8 y sábado 9 de agosto

Viernes 12 y sábado 13 de septiembre

Viernes 10 y sábado 11 de octubre

Viernes 7 y sábado 8 de noviembre

(las fechas pueden variar de existir algún feriado)

METODOLOGÍA

Al comenzar la cursada se realizará una encuesta de conocimientos global sobre las temáticas de interés para poder vincular estos conocimientos previos activamente e integrarlos 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 la cursada se ofrecerá

la posibilidad de tener tutorías para el armado del trabajo final que permitirá la aprobación del diploma.

Las clases brindadas de manera online, por zoom, quedarán grabadas y disponibles para que el alumno pueda acceder cuando desee.

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

APROBACIÓN

Para la aprobación de la diplomatura se espera que el alumno complete satisfactoriamente todas las actividades previstas por el docente y realice un trabajo final integrador que defenderá el día pautado para el examen final.

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.

ASISTENCIA MÍNIMA

75% de asistencia

DOCUMENTACIÓN

Presentar la solicitud de inscripción, título de grado (en caso de poseerlo) y fotocopia del documento de identidad.

CERTIFICACIÓN

La Universidad de Belgrano extenderá el respectivo certificado de aprobación, a quienes cumplan con las evaluaciones y/o trabajos finales. Caso contrario solo se emitirá un certificado de asistencia.

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