

UNIVERSIDAD  
BERNARDO  
O'HIGGINS®

Dirección de Capacitación

# Diplomado de Actualización Profesional en Nutrición

## Módulo I: Gestión en Salud, Marketing Digital y Emprendimiento

Considerando la empleabilidad y la búsqueda de nuevas oportunidades laborales, se hace necesario que el profesional nutricionista aborde conceptos y herramientas de planificación estratégica en el análisis de oportunidades y necesidades del entorno para la propuesta de algún emprendimiento. Por otro lado, las nuevas tecnologías y los medios digitales abren una oportunidad para potenciar su consulta nutricional o su emprendimiento.

## Módulo II: Intervención Nutricional en Prematuros

El incremento notable que ha experimentado la sobrevida del prematuro extremo en las últimas décadas, se debe a una serie de factores tanto prenatales como de la etapa neonatal. Fundamentales han resultado los nuevos enfoques en las estrategias de intervención en las unidades de cuidado intensivo neonatal, dentro de las cuales la nutrición tanto enteral como parenteral forman parte muy importante. Los aspectos nutricionales permiten al prematuro extremo sobrevivir y desarrollarse con menos secuelas a futuro y constituyen hoy uno de los pilares sobre los que se fundamenta la Neonatología moderna.

## Módulo III: Nutrición Renal

La función renal es importante en la regulación del equilibrio ácido-base, balance hidroeléctrico, metabolismo fosfocálcico y balance nitrogenado. Por ello, la insuficiencia renal aguda (IRA) o crónica (IRC) afectan de una manera especial la situación metabólica nutricional de los pacientes. Los pacientes pueden presentar alteraciones del estado nutricional, debido a que pueden presentar ingesta insuficiente de alimentos, trastornos patológicos, factores psicosociales, la anorexia urémica, entre otros.

## Módulo IV: Nutrición en Geriatría

El envejecimiento es un proceso en el que influyen diferentes factores. Consideraremos factores influyentes: los cambios biológicos, psicológicos y sociales (modificables). Hay que tener en cuenta, sin embargo, que a menudo es difícil diferenciar entre los cambios aparecidos en el transcurso del envejecimiento y los que surgen a lo largo de enfermedades crónicas. Aunque el paso del tiempo es el mismo para todo el cuerpo humano, no todos los órganos sufren sus efectos de la misma forma. Estos efectos acostumbran a tener un carácter universal, progresivo y, en muchos casos irreversible, y suelen afectar de una forma u otra a la alimentación y/o a la fisiología de la nutrición.

## Módulo V: Farmacología en Nutrición Clínica

Las interacciones fármaco-nutriente constituyen un problema significativo en la práctica clínica, el conocimiento de las interacciones es de utilidad para todos los profesionales de la salud en especial a nutricionistas, ya que tienen relación directa con los pacientes, con su alimentación y su farmacoterapia; en la actualidad se trata de una interacción que, aunque es importante, es muy poco considerada. Cabe mencionar que la cantidad de fármaco absorbido, consecuencia de su administración con alimentos, pueden tener importancia clínica, especialmente en aquellos que presentan un margen terapéutico estrecho.

## Módulo VI: Innovación Alimentaria

La innovación exitosa en nuevas formulaciones y productos con un reducido contenido en grasa, azúcares, sal o con nuevos ingredientes funcionales, suponen un gran desafío, pero un trabajo en equipo y las últimas investigaciones científicas y avances en ingeniería de alimentos suponen una gran herramienta para nuevos casos de éxito persiguiendo una alimentación saludable donde descubriremos nuevos sabores, nuevas texturas y en definitiva nuevos placeres. El consumidor mayoritariamente se encuentra más informado y demandando alimentos o bebidas con un beneficio para la salud.

## Objetivos Específicos

Al finalizar el diplomado el participante será capaz de:

- 1** **Módulo**  
Analizar las herramientas de gestión de salud, marketing digital y emprendimiento.
- 2** **Módulo**  
Identificar las necesidades nutricionales del prematuro y del adulto mayor.
- 3** **Módulo**  
Prescribir la alimentación de un paciente con patología renal.
- 4** **Módulo**  
Identificar las necesidades nutricionales que se producen en el envejecimiento.
- 5** **Módulo**  
Conocer la interacción farmaco-nutriente y cómo éste actúa en ciertas patologías.
- 6** **Módulo**  
Identificar tecnologías para la innovación alimentaria.

## Duración

Módulo	Duración
Módulo 1	25 horas
Módulo 2	20 horas
Módulo 3	20 horas
Módulo 4	20 horas
Módulo 5	20 horas
Módulo 6	20 horas

## Dirigido a

Profesionales nutricionistas y afines.

## Duración

125 horas cronológicas.

## Metodología de Estudio



Clases teóricas E-Learning (Asincrónico)



Discusión de textos científicos



Estudios de casos



Foro en el aula virtual

## Requisitos de Aprobación

Para aprobar el diplomado, el alumno debe cumplir con lo siguiente:

- Tareas E-Learning: 50%
- Prueba online: 50%
- Aprobar con nota mínima 4.0

# Contenido

## MÓDULO I: GESTIÓN EN SALUD, MARKETING DIGITAL Y EMPRENDIMIENTO

### Gestión en Salud

- Introducción a la gestión y calidad.
- Normativa ISO (ISO 9001/2015, ISO 14001/2015, ISO 45001/2018).
- Control de gestión e indicadores.
- Cuadro de mando integral.
- Matriz de Marco Lógico.
- Gestión de Recursos Humanos.

### Marketing Digital

- Segmentación y análisis del cliente.
- Conceptos de análisis de la demanda y de la oferta.
- Análisis de producto, precio, distribución y proveedores.
- Plan de marketing.
- Marketing digital (Redes sociales).

### Emprendimiento

- Conceptos básicos de estrategia.
- Definición de negocios.
- Análisis del entorno de los negocios.
- Análisis de Porter y análisis interno de las actividades de un negocio.
- Estrategia competitiva.
- Ventaja competitiva.
- Objetivos empresariales y misión del negocio.
- Implementación y control de la estrategia.

# Contenido

## MÓDULO II: INTERVENCIÓN NUTRICIONAL EN PREMATUROS

- Evaluación nutricional del recién nacido de pretérmino.
- Composición de la leche materna.
- Nutrición materna y crecimiento fetal.
- Nutrición enteral.
- Intervención nutricional post-alta.
- Desarrollo de casos clínicos.

## MÓDULO III: NUTRICIÓN RENAL

- Prevención Renal.
- Manejo dietoterapéutico en hemodiálisis con taller de caso clínico.
- Manejo dietoterapéutico en peritoneo diálisis con taller de caso clínico.
- Manejo dietoterapéutico en trasplante renal con taller de caso clínico.

## MÓDULO IV: NUTRICIÓN EN GERIATRÍA

- Envejecimiento y Funcionalidad: Patologías y morbilidades geriátricas,
- Sarcopenia y Fragilidad.
- Valoración geriátrica integral: Funcional – Dependencia, neuropsicológica, enfermería. Socio-familiar.
- Valoración nutricional, Alimentación y Dietoterapia del adulto mayor con casos clínicos.
- Actividad y ejercicio físico en el adulto mayor.

# Contenido

## MÓDULO V: FARMACOLOGÍA EN NUTRICIÓN CLÍNICA

- Bases de la farmacología.
- Farmacología en los sistemas (sistema gastrointestinal, cardiovascular, sistema nervioso, endocrino).
- Farmacología de los corticoides.
- Farmacología de antiinfecciosos y citostáticos.
- Interacción fármaco alimento de tipo farmacocinético y farmacodinámico.
- Tratamiento farmacológico y dieta terapéutico de: Trastorno del Comportamiento Alimentario y Obesidad, Enfermedades Cardiovasculares, Diabetes, Cáncer, Intoxicaciones Alimentarias, Osteoporosis, Dislipidemia, Embarazo y lactancia, Pediatría y Geriatría, SIDA y trasplante de órganos.
- Efectos bidireccionales entre fármaco y nutrición enteral.

## MÓDULO VI: INNOVACIÓN ALIMENTARIA

- Análisis bioquímico y sensorial de los alimentos.
- Metodologías de conservación.
- Aplicación de tecnologías emergentes para la innovación de alimentos.
- Aditivos Alimentarios.
- Organización y diversificación de las ofertas de productos ofrecidos en el mercado.
- Nuevos paradigmas alimentarios y claves de la innovación en alimentos.
- Diseño de concepto (descripción del producto a grandes rasgos).
- Verificación de producción en términos teórico.
- Metodologías para abordar los desafíos de la innovación en alimentos.
- Teoría para la producción (realizar el desarrollo del producto en términos teóricos reales).
- Políticas públicas y regulaciones.



## Ficha Técnica

Duración
125 hrs.

Todos los programas están sujetos, en cuanto a su apertura y fecha de inicio, al logro de la matrícula mínima requerida.

La Universidad Bernardo O'Higgins se reserva el derecho de hacer modificaciones en cuanto cuerpo docente y calendarización de los programas. Los cursos y diplomados no generan grado académico.



Dirección de Capacitación

[capacitacion@ubo.cl](mailto:capacitacion@ubo.cl) / +56 224772222

General Gana 1702, Edificio Rondizzoni I, Santiago



[/uboeducacioncontinuaycapacitacion](#)



[/uboeducacion](#)



[/company/ubo-educación-continua-y-capacitación](#)

