



CURSO DE

Abordaje Integral en la Consulta Nutricional

"Estrategias basadas en evidencia para una atención nutricional efectiva"



Duración:

28 horas. (24 horas sincrónicas y 4 horas asincrónicas)

Días y horarios:

Del 13 de mayo al 8 de julio

Martes de 18:00 a 21:00 hs.

Modalidad:

Virtual

Calendario de encuentros:

Mayo	3	20	27
Junio	3	10	24
Julio	1	8	

Aranceles (*):

Matrícula: \$20000.

Externos: Contado \$120000 ó 3 cuotas de \$50000.

Comunidad UAI: Contado \$80000 ó 3 cuotas de \$35000.

Extranjeros no residentes en Argentina ():** Matrícula: USD 20.

Aranceles: Contado USD 120

(*) En caso de elegir la opción de pago al contado, deberá avisarnos al momento de abonar la matrícula, o dentro del primer mes de cursado a uai.extensionrosario@uai.edu.ar ó al WhatsApp: +54 9 11 2182-3616. Transcurrido ese período la opción ya no será válida y deberá pagar obligatoriamente las cuotas mensuales según el valor establecido en cada capacitación

(**) Los aranceles de esta actividad comprenden únicamente los conceptos de matrícula y cuota. Todo impuesto, tasa o contribución asociada a los pagos en dólares estadounidenses que pudiera ser aplicada por el país de origen, así como cualquier otra suma que se adicione en virtud de las tarifas vigentes en la entidad bancaria al momento de realizar la transacción, queda a exclusivo cargo del alumno.

Dirigido a:

Licenciados en Nutrición y estudiantes avanzados de la carrera. También dirigido a profesionales de la salud interesados en mejorar su práctica en el abordaje nutricional integral.

Enfoque general:

La nutrición desempeña un papel clave en la promoción de la salud y la prevención de enfermedades. Sin embargo, la consulta nutricional no solo requiere conocimientos científicos, sino también habilidades en comunicación, evaluación integral del paciente y estrategias de intervención personalizadas. Este curso busca brindar herramientas actualizadas para optimizar la consulta nutricional, promoviendo un abordaje basado en evidencia y adaptado a las necesidades individuales de cada paciente.

El programa integra teoría, práctica clínica y avances tecnológicos, con un enfoque en la seguridad del paciente, las nuevas tendencias en cirugía estética y los protocolos postoperatorios para optimizar los resultados.

Objetivos:

- Aplicar herramientas para valorar el estado nutricional y diseñar planes alimentarios personalizados.
- Mejorar la relación con los pacientes mediante estrategias de entrevista motivacional y educación nutricional
- Optimizar la teleconsulta y colaborar con otros profesionales de la salud para una atención más efectiva.

Resultados de Aprendizaje:

Aplicar herramientas de evaluación nutricional para identificar el estado nutricional de los pacientes, integrando datos antropométricos, bioquímicos y dietéticos con precisión y criterio clínico.

Diseñar planes alimentarios personalizados basados en evidencia científica, considerando las necesidades metabólicas, hábitos alimentarios y contexto socioeconómico del paciente para optimizar la adherencia al tratamiento.

Implementar estrategias de teleconsulta en la atención nutricional, utilizando plataformas digitales y herramientas de comunicación efectiva para evaluar, orientar y hacer seguimiento a pacientes en entornos virtuales de manera segura y eficiente.

Contenidos:

MÓDULO 1: EVALUACIÓN NUTRICIONAL INTEGRAL.

Prof. Silvina Caulfield – 3 hs.

Conceptos fundamentales de la evaluación nutricional.

Evaluación bioquímica y clínica del estado nutricional. Herramientas para la evaluación dietética (encuestas alimentarias, recordatorio 24 horas, etc.).

MODULO 2: COMUNICACIÓN EFECTIVA CON EL PACIENTE.

Prof. Verónica Cahuape - 3 hs.

Técnicas de entrevista motivacional.

Adaptación de la consulta en entornos virtuales (plataformas, manejo técnico, privacidad).

MÓDULO 3: PLANIFICACIÓN NUTRICIONAL PERSONALIZADA

Silvina Caulfield – 3 hs.

Principios de diseño de planes alimentarios individualizados. Ajustes en planes nutricionales según objetivos (pérdida de peso, hipertrofia, control de patologías)

MÓDULO 4: ADAPTACIONES DIETÉTICAS SEGÚN GRUPOS DE EDAD Y CONDICIONES ESPECÍFICAS.

Prof. Verónica Cahaupé – 3 hs.

(embarazo, deportistas, pacientes con enfermedades crónicas).

Estrategias de Educación Nutricional. Herramientas y recursos para la educación nutricional eficaz.

MÓDULO 5: TELECONSULTA EN NUTRICIÓN

Prof. Silvina Caulfield – 3 hs.

Herramientas digitales para la consulta virtual. Mejores prácticas para la teleconsulta: seguridad, confidencialidad y experiencia del paciente. Adaptación de la evaluación antropométrica y dietética en la consulta remota.

MODULO 6: ENFOQUE INTERDISCIPLINARIO EN EL TRATAMIENTO NUTRICIONAL

Prof. Verónica Cahuapé – 3 hs.

Trabajo en equipo con otros profesionales de la salud (médicos, psicólogos, entrenadores físicos, etc.)

Derivación adecuada y colaboración con otros especialistas.

MÓDULO 7: IMPACTO DE LOS UTENSILIOS DE COCINA EN LA ALIMENTACIÓN

Silvina Caulfield – 3 hs.

Materiales de los utensilios de cocina y su impacto en la salud (plástico, teflón, acero inoxidable, cerámica, hierro fundido)

Transferencia de sustancias químicas a los alimentos: riesgos y prevención

Recomendaciones para la selección y uso de utensilios saludables

Métodos de cocción y su influencia en la calidad nutricional de los alimentos

Buenas prácticas en la cocina para conservar nutrientes y evitar contaminantes

MODULA 8: MODULO DE INTEGRACIÓN REPASO DE CONTENIDOS PARA EL EXAMEN FINAL

Verónica Cahupé - 3 hs.

Beneficios:

Formación práctica y basada en evidencia científica.

Herramientas para optimizar la consulta nutricional y mejorar la adherencia al tratamiento.

Certificación universitaria

Interacción con profesionales y especialistas en el área.

Metodología:

Clases sincrónicas y asincrónicas con materiales interactivos.

Foros de discusión y tutorías personalizadas.

Casos clínicos y actividades prácticas en cada módulo.

Acceso a grabaciones para repasar los contenidos a demanda.

Evaluación:

Trabajo final integrador con propuesta de intervención nutricional.

Directora:

DANIELA PASCUALINI

Licenciada en Nutrición. Especialista en Tecnología de los Alimentos y Profesora Universitaria.

Directora de la Licenciatura en Nutrición de la Universidad Abierta Interamericana (UAI)

Docentes:

SILVINA CAUFIELD

Lic. En Nutrición / Área de Salud Pública y Clínica

VERÓNICA CAHUAPÉ

Licenciada en Nutrición / Área Clínica

Universidad Abierta Interamericana
UAI

Contacto:



uai.extensionrosario@uai.edu.ar



Envianos un WhatsApp a + 54 9 11 21823616

