

Optimización del Control Glicémico

Del conteo de carbohidratos a la adherencia exitosa



Sur Capacitaciones



Antecedentes

Descripción del Curso

El curso **"Optimización del control glicémico: del conteo de carbohidratos a la adherencia exitosa"** se basa en la necesidad de actualizar y fortalecer los conocimientos de los profesionales de la salud en el manejo dietoterapéutico de pacientes con patologías que afectan el control glicémico, como la resistencia a la insulina, prediabetes y diabetes mellitus 1 y 2. Este enfoque considera no solo el conteo de carbohidratos, sino también estrategias efectivas para mejorar la adherencia al tratamiento a través de técnicas de educación nutricional y el uso de herramientas prácticas.

El curso combina teoría actualizada basada en evidencia científica con aplicaciones prácticas que los profesionales podrán implementar de forma inmediata en su práctica clínica, asegurando resultados efectivos y sostenibles en la atención de sus pacientes.

¿A quién está dirigido?

Nutricionistas

Médicos generales y Especialistas (endocrinólogos, diabetólogos, internistas).

Estudiantes de Nutrición y dietética de 4 y 5 año

Personal de Salud

Metodología

El curso cuenta con 30 hrs pedagógicas en modalidad 100% E-learning a través de nuestra Plataforma Virtual de Moodle. Está dividido en 5 módulos compactados para mayor comprensión, entendiendo que el o la participante tiene una base en la temática. El formato del curso es asincrónico, por lo cual puedes acceder el día y hora que estimes conveniente, adaptándose a tus necesidades, sin dificultar tus actividades cotidianas.

	El curso está desarrollado en base a videos relatados por la docente, queremos que tu experiencia de aprendizaje sea la óptima y la mejor, te sentirás como si estuvieses en una sala de clases. A medida que avanzas en el contenido del curso, se habilitarán los demás módulos y sus actividades específicas. Existen varios videos en el transcurso del curso, los cuales son explicativos y muy prácticos, donde la docente te lleva a un aprendizaje basado en su experiencia. Todos los participantes tendrán acceso a un Foro, para tener una comunicación con la relatora para consultas a lo largo del período que dura el curso. Las evaluaciones serán realizadas al término de cada módulo y la sumatoria de todas ellas, se obtendrá la nota final del curso. Obtendrán un certificado de aprobación, quienes cumplan con la nota mínima de 5.0 en escala de 1.0 a 7.0 al terminar todos los módulos y evaluaciones. Para hacer entrega del certificado, se debe realizar previamente la encuesta de satisfacción, quedando de esta forma el curso culminado. Para consultas podrás enviarnos mensajes vía wsp para la comunicación fluida y rápida entre Sur Capacitaciones y el o la alumna, este es +569 46479260. Estaremos activos, de lunes a viernes de 08.30 a 18.00hrs, fines de semana y feriados, no se tendrá la misma rapidez de respuesta.
Objetivo General	Capacitar a los profesionales de la salud en estrategias dietoterapéuticas que optimicen el control glicémico, incorporando fundamentos teóricos, herramientas prácticas como el conteo de carbohidratos, técnicas culinarias, y el uso de herramientas educativas y de tecnologías para mejorar la adherencia al tratamiento y la calidad de vida del paciente.
Exponente	Romina López Loyola • Nutricionista • Magíster en Gestión en Atención primaria de salud • Diplomado en nutrición clínica • Diplomado en formulación de proyectos • Diplomado en gestión en APS • Diplomado en promoción de salud • Diplomado en docencia universitaria

	• Diplomado en vinculación con el medio, territorio e innovación • Certificación internacional en diabetes en el ciclo vital • Certificación internacional en sobrepeso y obesidad
Requisitos de Aprobación	El tiempo para acceder a las clases y de desarrollo de éstas, será de exclusiva responsabilidad del alumno. No hay un límite de accesos a la plataforma, mientras cumpla con los requisitos solicitados (intervención en foros, participación en talleres y/o realización de evaluaciones si corresponde). Calificación: nota 5.0 en escala de 1 a 7 La nota final del curso se obtendrá del promedio de las notas obtenidas en cada una de las evaluaciones (dependiendo del curso). Certificación: Una vez finalizado el curso y cumpliendo con los requisitos de éste, el certificado (diploma) deberá solicitarlo al correo contacto@surcapacitaciones.cl; éste podrá ser descargado desde la plataforma virtual en formato digital en máximo 24 hrs posterior al envío del mail (.pdf).
Inscripción	Para inscribirte en uno de nuestros cursos, debes realiza el pago de tu curso, por cualquiera de nuestras opciones de pago (transferencia o en nuestra página web www.surcapacitaciones.cl mediante pasarela de pago Flow completando todos los datos). Para realizar la transferencia, nuestros datos están en la página web, también los tienes abajo de este texto o nos escribes por alguna de nuestras plataformas (Mail, Wsp o DM) para solicitarlo. Y siempre solicitaremos la información del alumno(a), para enviarte la credencial de tu curso, estos son indispensables para enviar el acceso a la plataforma virtual: <i>nombre completo, rut, mail y teléfono (te avisaremos vía wsp cuando esté habilitado tu curso y es el mismo medio donde podrás realizar consultas).</i> Datos de Transferencia: Nombre: Sur Capacitaciones SpA Rut: 77.796.732-0 Cuenta corriente - Banco Scotiabank N° de cuenta: 987475048 Correo: contacto@surcapacitaciones.cl

Programa del Curso

Módulo 1: Bases conceptuales del control glicémico	1. Definición de glicemia e insulinemia: Regulación fisiológica y alteraciones. 2. Principales patologías relacionadas: Diabetes tipo 1, tipo 2 y prediabetes. 3. Conceptos clave: Índice glicémico (IG) y carga glicémica (CG). 4. Métodos para calcular el IG y la CG. 5. Impacto de la glicemia postprandial en el control metabólico.
Módulo 2: Educación nutricional personalizada	1. Principios básicos de la educación nutricional personalizada. 2. Determinantes sociales en salud, identificación y evaluación de barreras en la adherencia al tratamiento. 3. Uso de herramientas educativas en nutrición. 4. Lectura del etiquetado nutricional de forma sencilla para el paciente.
Módulo 3: Técnicas culinarias para el control glicémico	1. Impacto de las técnicas culinarias en el control glicémico 2. Métodos específicos para disminuir el índice glicémico: Uso de proteínas, grasas, fibra, métodos de cocción, almidón retrógrado, entre otros.
Módulo 4: Conteo de carbohidratos avanzado	1. Diferentes métodos de conteo de carbohidratos y sus aplicaciones 2. Cálculo y aplicación práctica en pacientes con insulina exógena: Relación insulina-carbohidratos (Ratio) y factor de corrección. 3. Ejercicios prácticos.
Módulo 5: Tecnologías innovadoras en el manejo nutricional	1. Aplicaciones móviles para el conteo de carbohidratos y monitoreo glicémico. 2. Uso de inteligencia artificial para diseñar planes nutricionales personalizados.