

Diplomado taller

Nutrición Estética y Bioestilismo

En la Medicina Anti envejecimiento

con énfasis
en sobrepeso y obesidad

Fecha de inicio

Está sujeta al número de inscripciones

INFORMES E INSCRIPCIONES

Avenida 2 E No. 13 A – 51 Los Caobos, Cúcuta, N.S.

Teléfonos: 5728880 – 5833184

Celular: 3002072872 – 3125822138 – 3164312714 – 3132519470



Información General

Dirigido a:

- Médicos.
- Nutricionistas.
- Fisioterapeutas.
- Esteticistas profesionales.
- Estudiantes de estas carreras.

Requisitos de ingreso

Poseer título profesional, constancia de estudio o un mínimo de dos años de práctica profesional comprobable.

Requisitos de egreso

Cursar completa y correctamente los módulos que conforman el Diplomado.

Presentar las evidencias correspondientes a:

- Trabajos.
- Conocimientos y comprensión.
- Desempeños.

Diploma

Se otorgará únicamente a quien cumpla con todos los requisitos de egreso señalados.

Duración

120 horas cátedra.

Horarios:

Viernes 6:15 PM - 8:30 PM.

Sábados 8:00 AM - 12:45 MM; 2:00 PM - 6:45 PM.

Cupo limitado

Justificación

El desarrollo del conocimiento científico ha puesto al descubierto la vital importancia de:

1. La Nutrición y el Bioestilismo como factores determinantes de:
 - a. La estética en general y, la génesis y el tratamiento de las enfermedades que la aquejan, entre las cuales sobresalen, el sobrepeso y la obesidad, catalogada como la epidemia del siglo XXI.
 - b. El envejecimiento biológico y patológico.
2. Hacer detección, intervención y seguimiento del paciente estético en dos áreas fundamentales:
 - a. La nutrición.
 - b. El envejecimiento biológico, a través del Bioestilismo.
3. La promoción de un hábito de una alimentación saludable como parte fundamental de un manejo integral del paciente estético.

Sin embargo, se ha comprobado que los Centros de Estética, en su gran mayoría, no disponen del personal idóneo y calificado para atender las demandas en estas áreas, por lo cual:

1. Los interrogantes de los clientes o pacientes, sobre estos temas, se evaden o responden de cualquier manera.
2. Se hacen promesas y, se ofrecen dietas y recomendaciones de Bioestilismo que suscitan desconfianza de clientes o pacientes, al fijar metas imposibles de conseguir por medios saludables, eficaces y seguros, que no pongan en riesgo su salud presente y futura.
3. Su oferta de tratamientos nutricionales y de Bioestilismo se basa y limita a la prescripción o recomendación de "productos estrellas" sin mayor conocimiento de los mismos.
4. No se realiza seguimiento nutricional ni de Bioestilismo alguno.

En conclusión, a los clientes y pacientes les parece que es más de lo mismo, que hasta ahora no les ha funcionado.

Objetivos

Objetivo general

Brindar conocimientos básicos en alimentación, nutrición, dietética y bioestilismo, en el marco de la Medicina Anti Envejecimiento, con énfasis en sobrepeso y obesidad, de aplicación diaria en el ejercicio profesional en forma competente.

Objetivos específicos

1. Describir el tema a tratar: definición, importancia, contenido y múltiples aplicaciones en la salud estética, la estética y la longevidad, dentro del marco legal.
2. Definir los conceptos básicos de nutrición estética y bioestilismo, aplicándolos a la salud estética, la estética y la longevidad.
3. Reconocer las ocho grandes leyes del cómo comer y beber en armonía con la fisiología digestiva.

Objetivos

4. Interpretar los principios biológicos del qué comer y beber, para la salud estética, la estética y la longevidad.
5. Analizar las diferentes guías alimentarias oficiales y alternativas, y las grandes tendencias alimentarias, a fin de determinar una dieta o patrón alimentario saludable.
6. Identificar los elementos básicos de la detección del riesgo nutricional y, de envejecimiento (biológico y patológico) a través del bioestilismo, en la consulta estética, con énfasis en sobrepeso y obesidad.
7. Identificar y promover los principios de una alimentación saludable (patrón alimentario y menú saludable) y de bioestilismo, con énfasis en sobrepeso y obesidad, como parte de la intervención y el seguimiento en la consulta estética.
8. Aplicar técnicas y preparaciones básicas culinarias de la cocina saludable, estética y longeva.



Perfil del Egresado

Al terminar este Diplomado Taller el estudiante será competente para:

1. Complementar los procedimientos o tratamientos estéticos con nutrición y bioestilismo, a fin de mejorar o conservar por mas tiempo los resultados y prevenir ciertas complicaciones.
2. Detectar los riesgos y problemas estéticos derivados de la malnutrición y el bioestilismo del cliente o paciente, y realizar seguimientos y controles más integrales.
3. Ofrecer recomendaciones de nutrición estética y bioestilismo, en la medicina anti envejecimiento, con énfasis en sobrepeso y obesidad, a través de la orientación, asistencia y educación.



Programa
Científico



Introducción a la **Nutrición Estética** y al Bioestilismo en el marco legal modulo 1

Objetivos específicos

1. Describir el tema a tratar: definición, importancia, contenido y múltiples aplicaciones en la salud estética, la estética y la longevidad dentro del marco legal.

Contenido

Introducción:

La consulta estética.

Nutrición estética, Bioestilismo, Medicina Antienvjecimiento y Longevidad, y Sobrepeso y obesidad, en la consulta estética.

Importancia de estos temas para el cliente o paciente estético y para el profesional que trabaja en estética.

Marco legal:

Autorizaciones y límites que establece la ley.

Intensidad horaria

6 horas



Conceptos Básicos en **Nutrición** **Estética** y Bioestilismo modulo 2

Objetivos específicos

2. Definir los conceptos básicos de nutrición estética y bioestilismo aplicándolos a la salud estética, la estética y la longevidad.

Contenido

Conceptos básicos en nutrición estética.

Nutrientes, fitonutrientes o fitoquímicos.

Alimentos

Los nuevos alimentos, alimentos funcionales y nutraceuticos, y mitos de la alimentación.

Cosméticos, cosmeceuticos y nutricosméticos.

Balance de energía.

Conceptos básicos de bioestilismo.

Intensidad horaria

24 horas



¿Cómo comer y beber en la Nutrición Estética? modulo 3

Objetivos específicos

3. Reconocer las ocho grandes leyes del cómo comer y beber en armonía con la fisiología digestiva.

Contenido

Las ocho grandes leyes del cómo comer y beber en armonía con nuestra fisiología digestiva.

Combinación.

Orden.

Calidad.

Solidez.

Temperatura.

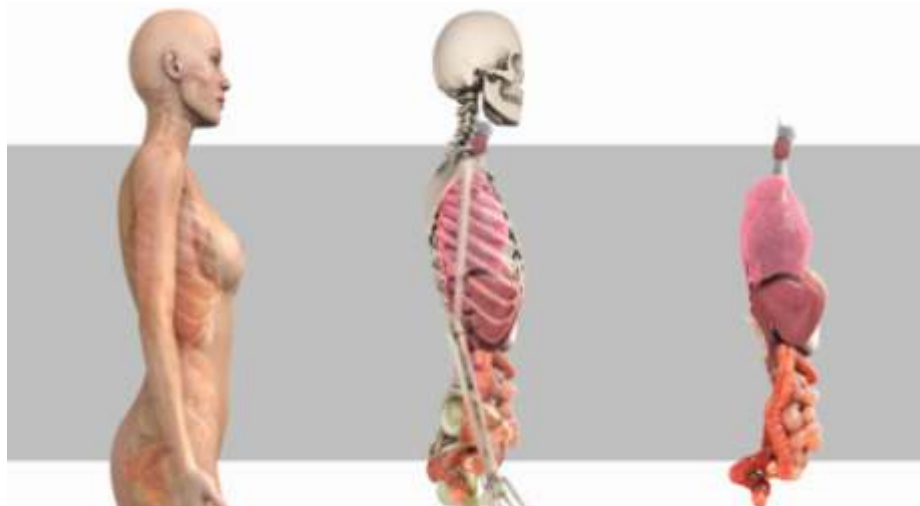
Disposición.

Cantidad.

Masticación.

Intensidad horaria

9 horas



¿Qué comer y beber en la **Nutrición Estética?** La dieta saludable modulo 4

Objetivos específicos

4. Interpretar los principios biológicos del qué comer y beber, para la salud estética, la estética y la longevidad.
5. Analizar las diferentes guías alimentarias oficiales y alternativas, y las grandes tendencias alimentarias, a fin de determinar una dieta o patrón alimentario saludable.

Contenido

Conceptos básicos de biología aplicados a la alimentación.

Dieta o patrón alimentario.

Guías alimentarias oficiales.

Guías alternativas.

Grandes tendencias alimentarias.

Intensidad horaria

9 horas



Conceptos Básicos de **Detección** **Nutricional** y del envejecimiento a través del Bioestilismo, en la consulta estética modulo 5

Objetivos específicos

6. Identificar los elementos básicos de la detección del riesgo nutricional y, de envejecimiento (biológico y patológico) a través del bioestilismo, en la consulta estética, con énfasis en sobrepeso y obesidad.

Contenido

Conceptos básicos de detección nutricional, en la consulta estética, con énfasis en sobrepeso y obesidad.

Detección clínica:

Ficha clínica.

Parámetros clínicos

Parámetros farmacológicos.

Parámetros fitocosméticos y nutricosméticos.

Detección bioquímica.

Detección antropométrica.

Detección alimentaria.

Conceptos básicos de detección estética y del envejecimiento biológico a través del bioestilismo, en la consulta estética.

Intensidad horaria

18 horas



Conceptos Básicos
de **Intervención
y seguimiento
Nutricional**
y del envejecimiento
a través del Bioestilismo,
en la consulta estética
modulo 6

Objetivos específicos

7. Identificar y promover los principios de una alimentación saludable (patrón alimentario y menú saludable) y de bioestilismo, con énfasis en sobrepeso y obesidad, como parte de la intervención y el seguimiento en la consulta estética.

Contenido

Conceptos básicos de intervención y seguimiento nutricional, en la consulta estética, con énfasis en sobrepeso y obesidad.

Principios básicos de la dieta y el menú saludable.

La minuta patrón.

Las listas de intercambio.

La derivación del menú.

Ajustes saludables a la dieta en ocasiones especiales.

Adecuación de la dieta a posibles patologías asociadas.

Nutricosmética.

Conceptos básicos de intervención y seguimiento estético y del envejecimiento biológico, a través del bioestilismo, en la consulta estética.

Intensidad horaria

24 horas

Conceptos Básicos de la Cocina saludable, estética y longeva modulo 7

Objetivos específicos

8. Aplicar técnicas y preparaciones básicas culinarias de la cocina saludable, estética y longeva.

Contenido

Técnicas culinarias aconsejadas, limitadas y descartadas.

Preparaciones básicas con vegetales.

Desayunos.

Almuerzos.

Cenas.

Intensidad horaria

30 horas





T Dinámica de Trabajo

Actividades Metodológicas

1. Evaluación diagnóstica (antecedentes del conocimiento 10%).
2. Exposición del docente (impartición del conocimiento 20%).
3. Trabajo individual (apropiación del conocimiento 20%).
4. Trabajo en grupo (afianzamiento del conocimiento 40%).
5. Evaluación (aplicación del conocimiento 10%).
6. Lista de verificación y chequeo.



Didácticas Ayudas

Tablero, marcadores y borrador para expógrafo.

Video beam y computador.

Videos.

Pantalla de proyección.

Material impreso.

Encuestas.

Guías de talleres.

Equipo básico de antropometría.

Calculadora.

Muestras de alimentos.

Equipo y utensilios de cocina.

Ingredientes.

Menaje.



Competencias

Al terminar el diplomado el profesional:

1. Describe el tema a tratar: definición, importancia, contenido y múltiples aplicaciones en la salud estética, la estética y la longevidad dentro del marco legal.
2. Define los conceptos básicos de nutrición estética y bioestilismo aplicándolos a la salud estética, la estética y la longevidad.
3. Reconoce las ocho grandes leyes del cómo comer y beber en armonía con la fisiología digestiva.
4. Interpreta los principios biológicos del qué comer y beber, para la salud estética, la estética y la longevidad.
5. Analiza las diferentes guías alimentarias oficiales y alternativas, y las grandes tendencias alimentarias, a fin de determinar una dieta o patrón alimentario saludable.
6. Identifica los elementos básicos de la detección del riesgo nutricional y, de envejecimiento (biológico y patológico) a través del bioestilismo, en la consulta estética, con énfasis en sobrepeso y obesidad.
7. Identifica y promueve los principios de una alimentación saludable (patrón alimentario y menú saludable) y de bioestilismo, con énfasis en sobrepeso y obesidad, como parte de la intervención y el seguimiento en la consulta estética.
8. Aplica técnicas y preparaciones básicas culinarias de la cocina saludable, estética y longeva.

Criterios de Evaluación

1. Asistencia y participación.
2. Aprobación de las listas de verificación y chequeo.

Evidencias de trabajo:
Elaboración de las guías de trabajo.

Evidencias de conocimientos y comprensión para lograr el desempeño competente.

Evidencia de desempeño de las actividades que deberán desarrollarse para obtener los resultados requeridos, así como a los medios para alcanzarlos.



Dirección Académica

AUTOR Y DIRECTOR DEL DIPLOMADO

Guillermo Navarro Betancourt.



Doctor en Ciencias en Nutrición, Atlantic International University. Máster Internacional en Nutrición y Dietética Aplicada especializado en Nutrición Hospitalaria, Universidades De León, Santiago de Compostela y Rovira i Virgili. Licenciado en Educación – Teología, Corporación Universitaria Adventista. Curso de Lípidos y Factores de Riesgo Cardiovascular, Fundación para la Organización Médica Colegial y Fundación para el Fomento de la Salud. Diplomado en Farmacología Vegetal, Fundación Universitaria Juan N. Corpas. Curso de Alimentación saludable en base al consumo de frutas y hortalizas mediante la aplicación del concepto 5 al día, Nutrар. Curso de Fundamentos de Cultura Física, SENA. Fundamentos para la Administración de Medicamentos, SENA.

Creador y director de Alternativas en Salud Integral Preventiva, ASIP.

Docente de Dermaestética y Eforsalud en Nutrición Estética.

Asesor Independiente Nacional de Ventas UNICITY.

Autor y director del Diplomado Alimentación, Vegetariana, Vegana, Integral y Natural, ASIP-EFORSALUD, Diplomado en Fundamentos Básicos en Valoración Nutricional, ASIP.

Coautor del Libro Alimentación, Nutrición y Dietoterapia, Editorial SER.

Coautor de la serie de videos, Alimentación, Nutrición y Dietoterapia, Fundación SER.

Ha dirigido magazines sobre alimentación, nutrición y dietética en diferentes canales regionales de radio y televisión, dirigió la Escuela de Salud Preventiva de Punata, Valle Alto, Cochabamba, Bolivia. Conferencista Nacional e Internacional en Alimentación, Nutrición y Dietética Alternativa.

Coordinación Académica



Coordinadora Académica

N.D. Claudia Andrea Rodríguez Mora.

Nutricionista y Dietista, Universidad Industrial de Santander.

Coordinadora Programas de Asesoría Nutricional en Estética. Ovidio Alarcón – Cirugía Plástica.

Miembro de la Asociación Colombiana de Nutricionistas y Dietistas ACODYN.

Integrante del Equipo Técnico a cargo del diseño de los programas y proyectos académicos de ASIP.

Ha sido Docente en los Diplomados de Alimentación, Vegetariana, Vegana, Integral y Natural. ASIP-EFORSALUD.

Trabajó durante tres años con la Gobernación de Santander asesorando a los Municipios del Departamento en la implementación del Plan Santandereano de Alimentación y Nutrición. Participó como asesora en la elaboración del Plan Santandereano de Seguridad Alimentaria. Se ocupó de la educación y de la valoración y seguimiento nutricional de los niños y niñas del Programa de Protección al Menor en la Fundación Estructurar. Participó en la ejecución del programa de complementación nutricional VIDA del municipio de Lebrija.

Costos de la Inversión

Favor contactarnos.



Libro de
Texto

Nutrición Estética y Bioestilismo

En la Medicina Antienvejecimiento



con énfasis en sobrepeso y obesidad

GUILLERMO ANTONIO
NAVARRO BETANCOURT