

Curso online "Síndrome metabólico y proteínas. Enfoque práctico para profesionales sanitarios"

Periodo en el que el curso está abierto: Del 02/01/2025 al 01/01/2026

Director de la actividad: Geles Duch Canals

OBJETIVO PRINCIPAL

- Comprender los fundamentos del síndrome metabólico, sus componentes principales y la importancia de las proteínas en su manejo, adquiriendo conocimientos actualizados sobre estrategias nutricionales basadas en evidencia.

Objetivos específicos del curso:

- Identificar los criterios diagnósticos y los factores de riesgo asociados al síndrome metabólico según las principales guías internacionales.
- Comprender los mecanismos fisiopatológicos del síndrome metabólico, incluyendo el papel de la resistencia a la insulina, la inflamación crónica y la obesidad abdominal.
- Analizar la relación entre las proteínas dietéticas y la regulación metabólica, incluyendo su impacto en la sensibilidad a la insulina, la composición corporal y la inflamación.
- Conocer el papel de la carne de cerdo de capa blanca como fuente proteica en el manejo del síndrome metabólico, teniendo en cuenta sus nutrientes clave y su comparación con otras fuentes proteicas.

A quién va dirigido:

Este curso va dirigido a los siguientes profesionales;

- Enfermeros/as
- Dietistas nutricionistas
- Médicos/as

CONTENIDOS DEL CURSO

MÓDULO 1: Introducción al síndrome metabólico

1. Introducción al síndrome metabólico
 - 1.1 Definición
 - 1.2 Historia y desarrollo del concepto
 - 1.3 Componentes principales del síndrome Metabólico
2. Epidemiología y prevalencia
 - 2.1 Factores de riesgo asociados
 - 2.2 Prevalencia
3. Criterios de diagnóstico
 - 3.1 Criterios internacionales (OMS, ATP III, IDF, etc.)
 - 3.2 Comparación entre diferentes criterios

MÓDULO 2: Componentes del síndrome metabólico

- 2.1. Resistencia a la insulina
- 2.2. Obesidad abdominal
- 2.3. Dislipidemia
- 2.4. Hipertensión arterial
- 2.5. Proceso inflamatorio

MÓDULO 3: Mecanismos fisiopatológicos

- 3.1. Rol de la insulina en el metabolismo
- 3.2. Interacción entre tejido adiposo y sistema endocrino
- 3.3. Inflamación crónica y respuesta inmunitaria

MÓDULO 4: Relación entre el síndrome metabólico y las proteínas

- 4.1. Importancia de las proteínas en la regulación metabólica
- 4.2. Proteínas y saciedad: impacto en la ingesta calórica
- 4.3. Influencia de las proteínas en la sensibilidad a la insulina
- 4.4. Efectos de las proteínas en la composición corporal y la masa muscular
- 4.5. Papel de las proteínas en la modulación de la inflamación

MÓDULO 5: Estrategias de intervención nutricional

- 5.1. Recomendaciones dietéticas para el manejo del síndrome metabólico
- 5.2. Importancia de la calidad y cantidad de proteínas en la dieta
- 5.3. Ejemplos de planes de alimentación balanceados
- 5.4. Consideraciones especiales en la prescripción de dietas proteicas
- 5.5 Educación al paciente sobre la importancia de una ingesta equilibrada de proteínas y la diversificación de fuentes proteicas dentro de una dieta saludable
 - 5.5.1. Recursos y materiales educativos para promover opciones de proteínas magras y su inclusión en la dieta diaria

MÓDULO 6: Papel de la carne de cerdo de capa blanca en la prevención y manejo del síndrome metabólico

- 6.1. Nutrientes claves presentes de la carne de cerdo de capa blanca
 - 6.1.1 Aminoácidos esenciales y su papel en la síntesis muscular.
 - 6.1.2 Contenido de vitaminas y minerales clave para la salud muscular y hematológica.
 - 6.1.3 Comparación con otras fuentes de proteínas.
- 6.2. Recomendaciones prácticas para el consumo de carne de cerdo de capa blanca

AUTORES DEL CURSO

- **Sheila Abad:** Médico especialista en medicina interna. Master en Metodología de la Investigación. Profesora asociada de la Facultad de Medicina de la Universidad de Valladolid.
- **Kesía Granela:** Médico especialista en endocrinología. Conferencista
- **Yolanda Jiménez Mateo:** Diplomada en Nutrición humana y dietética. Especialista en nutrición clínica. Formadora.
- **Cristina Duch Canals:** Gastrónoma: especialista en cocina dietoterapéutica. Responsable creativa de recetas, menús y desarrollos culinarios. Responsable del área de gastronomía de GAN. (Socia de GAN).
- **Geles Duch Canals:** Dietista-Nutricionista. Co-Fundadora y responsable del Área de Nutrición del grupo GAN.

LOGÍSTICA

Secretaría de atención al usuario y resolución de dudas:

El curso ofrece un servicio de secretaría técnica para responder preguntas y brindar apoyo.

Puedes contactar con ellos por correo electrónico en info2@gan-bcn.com

Detalles de interés del curso:

o El curso permanece abierto desde el 02/01/2025 al 01/01/2026. Durante este período, puedes inscribirte y tendrás 3 meses para completar el examen final de contenidos. Si necesitas más tiempo, ponte en contacto con la secretaría técnica.

o Todos los módulos están disponibles para su estudio desde el momento de la inscripción.

o El examen final es tipo test. Debes obtener al menos un 70% de respuestas correctas (21 preguntas mínimo) para aprobar. Tienes 3 intentos para completarlo. o Puedes guardar las respuestas contestadas y continuar en otro momento.

o El diploma emitido incluye un código de verificación

Importante: El curso cerrará definitivamente el 01/01/26, por lo que, aunque se indique que tienes 3 meses para completarlo, ten en cuenta que no podrás acceder al examen después de dicha fecha.

Curso patrocinado por:



Curso organizado por:

