



DIPLOMADO EN NUTRICIÓN FUNCIONAL Y PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES

AULA VIRTUAL
(9 Meses)

DIPLOMADO EJECUTIVO

¡Transforma tu perfil profesional y destaca en el mercado laboral!

- Obtén tres insignias digitales que validan tus habilidades.
- Credenciales verificables con tecnología blockchain, que fortalecen tu perfil profesional.
- Accede a +20 programas en diversas áreas de estudio, diseñados para responder a las demandas actuales de los empleadores



Reconocimiento Diplomado Ejecutivo

Obtén un Constancia digital UVM del programa con tecnología blockchain y código de verificación



Reconocimiento Curso IA

Adquiere nuevos conocimientos y desarrolla tus habilidades para el uso práctico y estratégico de las herramientas de IA en tu entorno profesional.



Constancia DC-3 por STPS

Documento avalado por la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (STPS) que acredita las habilidades y competencias adquiridas.

Objetivo:

- Desarrollar competencias para diseñar estrategias de nutrición funcional basadas en evidencia que favorezcan la salud preventiva, la nutrición personalizada y el bienestar integral de las personas.

Dirigido a:

- Nutriólogos, dietistas, médicos generales y especialistas, enfermeros, biólogos, químicos, profesionales de la salud, asesores en nutrición e investigadores que buscan fortalecer sus conocimientos en nutrición funcional y salud preventiva.

Reconocimiento:

- Al finalizar tu programa recibirás:
 - **Diploma Digital UVM** con **validez curricular** y **tecnología Blockchain** con código QR y de verificación.
 - **Constancia DC-3** por la STPS.
 - **Insignias digitales.**

¿Por qué UVM?

Tenemos **más de 65 años** de **experiencia académica**, más de **150 programas educativos** y más de **180 programas de excelencia** a nivel nacional.

Adquieres **conocimientos** y **habilidades esenciales** que puedes **aplicar de inmediato** en tu **actividad profesional**.

Los **profesores** que imparten las **Certificaciones y Diplomados** son **expertos reconocidos** en sus campos.

Tienes **flexibilidad educativa** que te permite **estudiar a tu ritmo**, a **cualquier hora** y en **cualquier lugar**.

Los **Diplomados y Certificaciones UVM** enriquecen tu **CV** y te posicionan como **el mejor candidato**.

Al estudiar el programa podrás:

Diseñar estrategias de nutrición personalizada para prevenir y atender alteraciones metabólicas e inflamatorias.



Aplicar herramientas de microbioma, nutrigenómica e inmunonutrición en la práctica clínica.



Desarrollar planes de intervención enfocados en la salud intestinal y el bienestar integral de los pacientes.



Integrar un enfoque de salud preventiva basado en evidencia para mejorar la calidad de vida y la atención clínica.



MÓDULOS

01 Fundamentos de la nutrición funcional y la matriz alimentaria

1. Concepto de matriz alimentaria y sinergia nutricional
2. Biodisponibilidad de fitonutrientes y principios activos
3. Diferencias clínicas entre alimento completo y suplementación aislada
4. Bioquímica de los macronutrientes desde el enfoque funcional
5. Micronutrientes clave y cofactores enzimáticos primarios
6. Impacto de las técnicas de preparación en la retención de nutrientes
7. Fitoquímicos principales: polifenoles, carotenoides y glucosinolatos
8. Evaluación del estado nutricional funcional del paciente

02 Ecosistema gastrointestinal, microbioma y simbióticos

1. Barrera intestinal y permeabilidad: fisiopatología y diagnóstico
2. Microbioma humano: composición, diversidad y disbiosis metabólica
3. Alimentos prebióticos y su fermentación selectiva de cadena corta
4. Probióticos y consorcios bacterianos: cepas y dosis terapéuticas
5. Simbióticos y compuestos postbióticos en la práctica clínica
6. Manejo nutricional del sobrecrecimiento bacteriano (SIBO) e intestinal (SIFO)
7. Eje intestino-cerebro y su modulación mediante la dieta funcional
8. Protocolo de las 5R para la restauración de la salud gastrointestinal

03 Inmunonutrición, inflamación y principios activos antiinflamatorios

1. Fisiopatología de la inflamación crónica de bajo grado y su origen dietético
2. Mediadores lipídicos de la inflamación: balance de ácidos grasos omega-3, omega-6 y omega-9
3. Alimentos con alto poder antiinflamatorio y sus mecanismos moleculares
4. Nutracéuticos clave: curcumina, resveratrol, quercetina y epigallocatequina galato (EGCG)
5. Modulación de la respuesta inmune mucosal e inmunoglobulinas a través de la dieta
6. Alergias e intolerancias alimentarias: mecanismos inmunológicos y abordaje clínico
7. Papel de la vitamina D, zinc y selenio como inmunomoduladores y sus sinergias
8. Diseño de planes alimentarios antiinflamatorios adaptados al perfil del paciente

04 Endocrinología funcional y terapéutica metabólica

1. Regulación del eje hipotálamo-hipófisis-adrenal (HHA) y control del cortisol
2. Resistencia a la insulina: mecanismos de señalización y abordaje con alimentos de bajo índice glucémico
3. Fisiopatología tiroidea y cofactores nutricionales indispensables para la síntesis de hormonas
4. Modulación hormonal femenina: estrógenos, progesterona y el papel del estroboloma
5. Salud metabólica masculina y regulación de la testosterona mediante fitonutrientes
6. Nutracéuticos de soporte metabólico: berberina, ácido alfa lipoico y mioinositol
7. Flexibilidad metabólica y ayuno intermitente adaptado de forma clínica
8. Crononutrición: sincronización de ritmos circadianos y secreción hormonal

05 Detoxificación hepática, estrés oxidativo y nutraceuticos de soporte

1. Fases de la biotransformación hepática (fase I, fase II y fase III) y sus requerimientos de nutrientes
2. Estrés oxidativo, radicales libres y sistemas endógenos de defensa antioxidante
3. Alimentos inductores de la fase II hepática: crucíferas, compuestos azufrados y alium
4. Nutraceuticos de soporte hepático: N-acetilcisteína (NAC), cardo mariano (silimarina) y glutatión
5. Toxicología ambiental, xenobióticos y disruptores endocrinos en la matriz alimentaria
6. Eliminación renal, intestinal y biliar de toxinas metabólicas
7. Nutrientes metiladores clave: folato, vitamina B12, colina y betaína
8. Diseño de protocolos de detoxificación hepática basados en alimentos enteros

06 Nutrición personalizada, genómica y marcadores funcionales

1. Conceptos de nutrigenética, nutrigenómica y epigenética aplicados a la consulta
2. Polimorfismos de nucleótido único (SNPs) de mayor relevancia clínica en nutrición
3. Interpretación avanzada de perfiles lipídicos, de inflamación y de estrés oxidativo
4. Pruebas de ácidos orgánicos en orina y análisis funcional de micronutrientes
5. Nutrición de precisión según la variabilidad genética del metabolismo de nutrientes
6. El impacto de los nootrópicos naturales en el rendimiento cognitivo y la salud neurológica
7. Herramientas digitales de monitorización de glucosa y marcadores funcionales continuos
8. Consideraciones bioéticas en el uso de pruebas genómicas comerciales

Beneficios de la modalidad

Clases en vivo, actividades interactivas y casos prácticos. Puedes interactuar con profesores y otros alumnos para tener una experiencia más enriquecedora.

Networking. Tienes la oportunidad de construir una red de contactos profesionales con otras personas que tienen intereses similares o se desempeñan en el mismo ámbito.

Asesoría y acompañamiento. Cuentas con un facilitador por módulo para guiarte durante tu curso.

Aplica lo que aprendas de forma inmediata.

Nota: Si no asistes a las sesiones en vivo con el profesor en las fechas y horarios establecidos, tendrás 30 días naturales para ver completa la grabación de la clase en Teams® y realizar la actividad asignada para que acredites el módulo.

SÉ PARTE DE LA UVM



@uvmmx



uvm



@uvmmx



uvm.mx