

DIPLOMATURA EN NUTRICIÓN 2020

Directores: Lic. Sergio Britos, Dr. Lisandro A. García

Coordinadora: Dra. María Virginia Busnelli

Objetivos:

- Lograr que los alumnos actualicen e incorporen en su desempeño profesional, los avances producidos sobre nutrición, ampliando sus conocimientos mediante el aporte de expositores en las diferentes áreas temáticas.
- Brindar a los profesionales en actividad, el aval de La Sociedad Científica, ofreciéndoles una instancia académica para la discusión y comprensión de los temas de agenda de nutrición desde una visión amplia y transdisciplinaria, con la finalidad de mejorar la calidad de su desempeño en quienes adquieran nuestro aval.
- Promover el trabajo en equipo y el respeto, basado en la ética y moral que se requiere para el buen ejercicio de la profesión.

Tipo de curso y totalidad de horas: 162 h., modalidad presencial.

Sede: Sociedad Argentina de Nutrición.

Dirección: Viamonte 2146 5º Piso B. CABA

Modalidad horaria:

- 18 jornadas de 9 h. quincenal. Los días lunes de 9 a 18 h.
- La diplomatura es anual, comenzando a partir del 16 de marzo del 2020.

Modalidad académica: el curso estaría dividido en 3 módulos, cada uno de los cuales contará con una evaluación final que deberá ser aprobada en grado satisfactorio de cada uno de ellos.

Cada módulo se integrará en unidades temáticas abordadas por diferentes profesionales expertos en el tema.

Módulos

1. Nutrición Básica
2. Alimentos, economía y sociedad
3. Fisiopatología y Nutrición Clínica

Temario:

MÓDULO 1: NUTRICIÓN BÁSICA

Fecha: lunes 30 de marzo

Unidad temática 1:

Nutrición: Generalidades. Definición. Concepto. Tiempos de la nutrición.

- Concepto de dietoterapia. Leyes de la alimentación y su aplicación
- Hidratos de carbono: clasificación. Fuentes alimentarias. Hidratos de carbono y su modificación por el aparato digestivo. Función del aparato digestivo y su relación con el tipo de hidrato de carbono ingerido. Digestión y absorción de los hidratos de carbono. Metabolismo.
- Fibra: definición. Clasificación. Fuentes. Manejo de la fibra por el aparato digestivo. Acción de la fibra sobre el aparato digestivo. Productos metabólicos de la interacción de la fibra y el aparato digestivo; acción local y metabólica.
- Proteínas: clasificación. Fuentes alimentarias. Proteínas y su modificación por el aparato digestivo. Función del aparato digestivo y su relación con el tipo de proteína ingerida. Digestión y absorción de las proteínas. Funciones.

Fecha: lunes 6 de abril

Unidad temática 2:

Grasas: clasificación. Fuentes alimentarias. Modificación de las grasas por el aparato digestivo. Función del aparato digestivo en relación con el tipo de grasa ingerida. Digestión y absorción de las grasas. Funciones.

- Principios inmediatos y sus aportes en defensa del estrés oxidativo.
- Interacciones metabólicas durante la alimentación, en ayuno y en estrés metabólico.

Fecha: lunes 20 de abril

Unidad temática 3:

-Descripción nutricional de alimentos y de productos de la industria alimentaria: lácteos, cárnicos, huevo y ovoproductos, vegetales, azúcares y dulces, aceites y grasas comestibles, bebidas alcohólicas y analcohólicas, condimentos, especias e infusiones.

-Productos para fines especiales, alimentos funcionales, prebióticos, probióticos, edulcorantes.

-Análisis del posible efecto del consumo de los alimentos en la salud de la población en base a sus características físicas, composición química y formas de uso.

Fecha: lunes 4 de mayo

Unidad Temática 4:

-Conocimientos básicos sobre metodología de evaluación de ingesta en el área de la investigación. Fortalezas y debilidades de las metodologías validadas disponibles. Interpretación & Análisis.

-Bases teóricas de los requerimientos nutricionales y sus diferentes puntos de corte a nivel individual y poblacional.

-Bases de datos de composición de alimentos. Potencial de la Herramienta.

-Régimen normal: prescripción: valor calórico total. Hidratos de carbono, proteínas y grasas, kilocalorías no proteicas, gramos de nitrógeno, relación de los gramos de nitrógeno con las kilocalorías no proteicas, valor vitamínico, valor mineral, características físico-químicas. Práctica de prescripción del régimen normal. Práctica de realización del régimen normal.

Fecha: lunes 18 de mayo

Unidad Temática 5:

-Nutrición en las etapas del ciclo vital.
Crecimiento y desarrollo. Niñez y adolescencia.

-Nutrición en embarazo y lactancia: cambios metabólicos. Modificación de los requerimientos.

-Nutrición y actividad física.

-Nutrición en la longevidad: modificaciones fisiológicas y su relación con los tiempos de la nutrición. Modificación de los requerimientos en función de los cambios fisiológicos.

MÓDULO 2: ALIMENTOS, ECONOMÍA Y SOCIEDAD

Fecha: Lunes 1 de junio

Primeras dos horas de la jornada: examen integrador del módulo 1

Unidad Temática 6: Bromatología y tecnología de alimentos

Materias primas, procesos de transformación en alimentos, aditivos; diseño y desarrollo de productos; evaluación sensorial; calidad, gestión de la calidad, buenas prácticas; alimentos funcionales, procesos biotecnológicos; legislación alimentaria.

Fecha: Lunes 22 de junio

Unidad Temática 7: Marco regulatorio en alimentación y nutrición

Legislación alimentaria (Código Alimentario Argentino); Mercosur; Codex Alimentarius; rotulado nutricional, perfiles nutricionales y etiquetado frontal de alimentos; leyes y normativas relevantes en alimentación y nutrición.

Fecha: Lunes 6 de julio

Unidad Temática 8: Economía y alimentación

Mercados alimentarios, imperfecciones, fallas de mercado, regulaciones; organización y funcionamiento del mercado de alimentos contemporáneo en Argentina; economía del comportamiento; estrategias de nudge y políticas públicas.

Fecha: Lunes 3 de agosto

Unidad Temática 9: Formulación y evaluación de proyectos en nutrición pública

Problemas nutricionales prevalentes; definición de objetivos, estrategias y planes de acción; técnicas de evaluación de resultados e impacto.

Fecha: Lunes 24 de agosto

Unidad Temática 10: Psicología en nutrición y educación alimentaria

Bases y recursos psicológicos y comportamentales en la educación y en la consulta nutricional; medicina del estilo de vida; etapas de cambio; técnicas de comunicación.

MÓDULO 3: FISIOPATOLOGÍA Y NUTRICIÓN CLÍNICA

Fecha: lunes 7 setiembre

Primeras dos horas de la jornada: examen integrador del módulo 2

Unidad Temática 11: Obesidad 1

Fecha: lunes 7 setiembre

-La obesidad como enfermedad multicausal. Genética / epigenética. Factores de riesgo clásicos y emergentes.

-Clasificación de las obesidades. Diagnóstico del paciente con sobrepeso y obesidad.

-El órgano adiposo. Concepto de balance energético y regulación homeostática del peso corporal. Obesidad como enfermedad meta inflamatoria.

-Gasto energético: componentes, métodos de estudio; GMB, termogénesis, actividad física.

Fecha: lunes 21 de septiembre

Unidad Temática 12: Obesidad 2

-Comportamiento alimentario: subsistemas. Sistema social. Sistema homeostático energético

Sistema hedónico, emociones, estrés e ingesta. Funciones ejecutivas

-Microbiota Intestinal, disbiosis, obesidad y DM tipo 2

-Sobrepeso y obesidad en la niñez y adolescencia.

Fecha: lunes 5 de octubre

Unidad Temática 13: Obesidad 3

-Abordaje práctico no farmacológico de la persona con obesidad.

Abordaje nutricional.

-Abordaje cognitivo conductual – entrevista motivacional.

-Abordaje farmacológico presente y futuro.

-Cirugía bariátrica.

-Abordaje nutricional del paciente bariátrico.

-Sedentarismo. Ejercicio: controversias y nuevas tendencias.

Fecha: lunes 19 de octubre

Unidad Temática 14: Diabetes 1

Epidemiología de la Diabetes, fisiopatología, clasificación. Tratamiento no farmacológico.

- Introducción de la UT 14. Importancia de la Diabetes en el siglo XXI. Datos epidemiológicos actuales.

-Conceptos básicos de la fisiología y fisiopatología del Islote. Clasificación de la Diabetes.

-Fisiopatología de la Diabetes 2: insulinoresistencia e insulinodeficiencia. Papel del metabolismo de las grasas. Concepto de pre diabetes. El hígado en la Diabetes 2.

-Tratamiento no farmacológico de la Diabetes 2.

Dietoterapia. Conceptos actuales. Valor de los regímenes disarmónicos. Vegetarianismo y Diabetes. Controversias en la dietoterapia de la Diabetes.

-Taller de dietoterapia

-Actividad física en la Diabetes 2. Indicaciones, contraindicaciones. Evaluación previa a la actividad física. Beneficios sobre el aparato cardiovascular.

Fecha: lunes 2 de noviembre

Unidad Temática 15: Diabetes 2

Tratamiento farmacológico y complicaciones asociadas a la Diabetes.

-Fármacos disponibles en la actualidad para el tratamiento de las distintas formas clínicas de la Diabetes.

-Agentes orales tradicionales. Metformina, insulinosecretagogos y TZD. Mecanismos de acción, indicaciones y contraindicaciones. Lugar de los mismos en el algoritmo de tratamiento.

-Incretinas e inhibidores SGLT2. Mecanismos de acción, indicaciones y contraindicaciones. Lugar de los mismos en el algoritmo de tratamiento. Mención de los CVOT's.

-Mesa de discusión sobre tratamiento no insulínico de la Diabetes.

Insulinas. Insulinoterapia en pacientes con Diabetes 2. Clasificación de las insulinas, indicaciones, efectos colaterales.

-Fisiopatología de las complicaciones micro y macrovasculares de la Diabetes. Neuropatía, nefropatía y retinopatía diabética.

-Corazón y Diabetes. Insuficiencia cardíaca en el paciente con diabetes.

Fecha: lunes 16 de noviembre

Unidad Temática 16:

-Actualización en hipertensión arterial, enfoque clínico y farmacológico.

Definición, clasificación y diagnóstico de la hipertensión arterial; riesgo relacionado con los valores de la hipertensión arterial. Intervención terapéutica según los valores de la presión arterial y categoría de riesgo. Efecto de los diferentes factores de riesgo sobre la hipertensión arterial.

Hipertensión arterial y comorbilidades asociadas.

Fisiología y fisiopatología de las lipoproteínas

· Clasificación de las lipoproteínas y análisis de sus características, componentes constitutivos y elementos asociados.

· Metabolismo de las lipoproteínas con apo B y apo A. Nuevos participantes y factores moduladores.

· Funcionalidad lipoproteica.

· Dislipemias: criterios de clasificación (primarias, secundarias y adquiridas), características y aterogenicidad.

· Diagnóstico de las dislipemias. Detección de alteraciones cuantitativas, cualitativas y funcionales.

· Identificación de posibles blancos terapéuticos.

Tratamiento farmacológico y recomendaciones

· Relación entre LDL y reducción de riesgo.

· Fármacos que reducen las lipoproteínas plasmáticas: estatinas, ezetimibe, fibratos, secuestradores de ácidos biliares, ácido nicotínico, inhibidores de PCSK9.

· Guías de práctica clínica en dislipemias.

· Perspectivas futuras.

Fecha: lunes 30 de noviembre

Unidad Temática 17:

Trastornos de la conducta alimentaria. Etiología: bases de comportamiento ingestivo. Ingesta y emociones. Etiopatogenia (dietismo y restricción calórico hedónica como disparadores de TCA). Medios. género, dinámica familiar, trauma, apego, crisis de crecimiento, imagen corporal.

-Clínica: métodos de evaluación y diagnóstico de TCA. Tipos de TCA. Comorbilidades. Cuadro clínico y complicaciones. Secuelas.

Nutrición y Cáncer

- . Presentación del Módulo
- . Identificación del paciente en Riesgo Nutricional
- . Intervención Nutricional en el paciente oncológico quirúrgico.
- . Modificaciones de la ingesta oral para optimizar la nutrición.
- . Soporte Nutricional Enteral y Parenteral
- . Presentación de Casos Clínicos

Fecha: lunes 14 de diciembre

Unidad Temática 18:

- Consumo de sodio y riesgo de enfermedad cardiovascular. Patrones dietarios recomendados. Realización de planes de alimentación con control de sodio. Estimación del consumo individual de sodio.
- Realización del plan de alimentación en dislipidemias. Recomendaciones de los Organismos Internacionales. Patrones dietarios recomendados. Revisión crítica

Examen Integrador

Cierre de la diplomatura

Cuerpo docente de la Diplomatura en Nutrición

- Dra. Verónica Baldisserotto
- Lic. Lidia Biagioni
- Dra. Ana María Bonsignore
- Dr. Fernando Brites
- Lic. Sergio Britos
- Dra. María Virginia Busnelli
- Dra. Ana María Cappelletti
- Lic. Nuria Chichizola
- Lic. Natalia Echegaray
- Lic. Ángeles Eguren
- Lic. Nora Silvia Engo
- Lic. Andrea Favieri
- Lic. María Dolores Fernández Pazos
- Dr. Gustavo Frechtel
- Dra. Graciela V. Fuente
- Dr. Lisandro A. García
- Lic. Gastón Gertner

- Dr. Martín Giannini
- Dr. Gustavo Giunta
- Lic. Viviana Guajardo
- Lic. Diana Kabbache
- Dra. Mónica Katz
- Dr. Gustavo Kliger
- Dra. Irina Kovalskys
- Dr. Fernando Krynski
- Dra. Eva López González
- Dra. Laura Beatriz López
- Ing. Nicolás Mignola
- Dr. Hugo Montemerlo
- Lic. Celina Moreno
- Dr. Félix Puchulu
- Dra. María del Pilar Quevedo
- Dr. Agustín Ramírez
- Lic. Clarisa Reynoso
- Dra. Adriana Roussos
- Dr. Hugo Sanabria
- Dr. Víctor Serafini
- Lic. María Inés Somoza
- Dra. Zulema Stolarza
- Dra. Lic. en Nut. María Elena Torresani
- Dra. Raquel Urdaneta
- Dra. Claudia M. Valenti
- Dr. Martín Viñuales
- Lic. María Vitullo
- Ing. Ricardo Weill
- Lic. Luciana Zonis