

## DIPLOMATURA EN NUTRICIÓN 2021

**Directores:** Dra. Eva López González y Lic. Begoña Zugasti

**Vicedirector:** Dr. Brian Cavagnari

**Coordinadora académica:** Dra. María Virginia Busnelli

### **Objetivos:**

- Brindar herramientas útiles e innovadoras para el desempeño profesional en el campo de la nutrición.
- Promover el pensamiento crítico y el análisis de la evidencia científica.
- Fomentar el trabajo transdisciplinario.
- Formar profesionales con conocimientos y recursos para abordar las patologías más prevalentes.

### **Destinado a:**

- Lic. en Nutrición
- Médicos que quieran ampliar su formación en el área de la nutrición.

### **Modalidad horaria:**

Tipo de curso y Carga horaria 221 horas, modalidad virtual.

16 jornadas de 10 hs. quincenal.

- Sincrónicas días lunes de 9:00 a 12:00 y de 14:00 a 16:00 hs. a través de la plataforma Zoom (quincenal).
- Asincrónicas 5 horas aula virtual con clases y 4 Foros de Discusión de Artículos Científicos y 4 Foros de Discusión de Casos.

La diplomatura es anual, comenzando a partir del 12 de abril del 2021 y finaliza en noviembre 2021.

Otorga puntaje para certificación y recertificación.

### **Modalidad académica:**

El curso estará dividido en 4 módulos, cada uno de los cuales contará con una evaluación.

#### **Módulos**

1. Nutrición Básica
2. Alimentos, economía y sociedad
3. Fisiopatología y Nutrición Clínica
4. Nutrición Basada en la Evidencia

### **Temas que se desarrollaran en cada módulo:**

#### ➤ **Nutrición básica**

- Nutrición: Generalidades. Definición. Concepto. Tiempos de la nutrición. Hidratos de carbono, Proteínas, Grasas, Fibra, Interacciones metabólicas durante la alimentación, en ayuno y en estrés metabólico.

- Descripción nutricional de alimentos y de productos de la industria alimentaria: lácteos, cárnicos, huevo, cereales y legumbres, vegetales, azúcares y dulces, aceites y

grasas comestibles, bebidas alcohólicas y analcohólicas, edulcorantes, condimentos, especias e infusiones. Alimentos funcionales, prebióticos, probióticos.

- Metodología de evaluación de ingesta en el área de la investigación.
- Bases teóricas de los requerimientos nutricionales y sus diferentes puntos de corte a nivel individual y poblacional.
- Régimen normal. Práctica de prescripción del régimen normal.
- Práctica de realización del régimen normal.
- Nutrición en las etapas del ciclo vital.
- Nutrición y actividad física.

➤ **Alimentos, economía y sociedad**

- Bromatología y tecnología de alimentos. Marco regulatorio, especificaciones del Código Alimentario Argentino. Codex y Reglamentación Mercosur.
- 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; interacción con la legislación alimentaria.
- ¿Qué comemos en Argentina? Breve análisis de la conformación y la calidad de dieta de la población.
- Economía y alimentación: funcionamiento de los mercados alimentarios; imperfecciones y fallas de mercado: regulaciones. ¿Cómo se miden los precios de los alimentos? Canastas de alimentos y dietas saludables. Economía del comportamiento.
- Problemas alimentario-nutricionales prevalentes. Resultados de la Encuesta Nacional de Nutrición. Repaso de diferentes intervenciones. Coherencia entre los diagnósticos, la formulación y el análisis de efectividad e impacto de las mismas.
- Aspectos psicológicos y educación alimentaria en el tránsito a una alimentación saludable. 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; recursos y herramientas para la educación alimentaria.

➤ **Fisiopatología y nutrición clínica**

**Obesidad.**

- La obesidad como enfermedad multicausal. Genética / epigenética. Factores de riesgo clásicos y emergentes. El órgano adiposo. Concepto de balance energético y regulación homeostática del peso corporal. Obesidad como enfermedad meta inflamatoria.
- Comportamiento alimentario: subsistemas. Sistema social. Sistema homeostático energético.
- 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.
- Sistema hedónico, emociones, estrés e ingesta. Funciones ejecutivas.
- Sobrepeso y obesidad en la niñez y adolescencia.
- Tratamiento de la Obesidad no farmacológico, farmacológico y quirúrgico de la Obesidad.

### **Diabetes mellitus.**

- Diabetes 1 y otras formas de DBT. DBT en niños y adolescentes. Diagnóstico y tratamiento. Plan nutricional con conteo de Hidratos.
- Diabetes 2: Epidemiología de la Diabetes, fisiopatología, clasificación. Tratamiento no farmacológico. 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. Evaluación previa a la actividad física. Beneficios sobre el aparato cardiovascular. 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. 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.

### **Dislipidemias.**

- 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.
- Realización del plan de alimentación en dislipidemias. Recomendaciones de los Organismos Internacionales. Patrones dietarios recomendados. Revisión crítica

### **Nutrición y Cáncer y soporte nutricional.**

- Nutrición y Cáncer: Identificación del paciente oncológico en riesgo nutricional. Intervención nutricional en el paciente oncológico quirúrgico. Soporte Nutricional Enteral y Parenteral en Oncología. Nutrición en la práctica clínica en los casos problema.

### **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.

- 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.
- Modelo de atención de ECNT centrado en la persona. Entrevista motivacional, metas SMART, cambios de hábitos, adherencia terapéutica.

➤ ***Nutrición Basada en la Evidencia y lectura crítica de artículos científicos***

- Introducción a la Nutrición Basada en la Evidencia. ¿Qué es y que no es evidencia? Falacia de la evidencia incompleta (Cherry picking). ¿Qué es la Nutrición Basada en la Evidencia? Pirámide de evidencia - jerarquía de estudios.
- Nociones básicas de diseño experimental. Tipos de estudio científico. Estudios transversales. Estudios de casos y controles. Estudios de cohortes. Correlación y Causalidad. Factores confundidores. Ensayos Clínicos Controlados Aleatorizados.
- Nociones básicas de estadística para interpretar los resultados. Error aleatorio y error sistemático (sesgo). Estimación de riesgo: Odds Ratio y Riesgo Relativo. ¿Qué alcance tiene el valor p? Intervalos de confianza. Reducción Relativa del Riesgo y Reducción Absoluta del Riesgo.
- Interpretación y lectura crítica de artículos secundarios. Revisiones Sistemáticas y Metaanálisis Búsqueda sistemática de literatura científica. Revisiones Sistemáticas. ¿Qué es un metaanálisis? Lectura de un forest plot e interpretación de un metaanálisis.
- Pensamiento crítico. Relato con hipérbole. Integración de los conceptos aprendidos con ejemplos reales.

**PROGRAMA ACADÉMICO:**

**JORNADA 1: lunes 12 de abril de 2021**

9:00 h. Palabras de bienvenida.

Dra Miriam Tonietti

9:10 a 10:20 h. Presentación de la Diplomatura en Nutrición

Dra. Eva López González, Lic. Begoña Zugasti, Dr. Brian M. Cavagnari, Dra. María Virginia Busnelli

10:30 a 12:00 h.

- 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.  
Dr. Lisandro A. García
- Estrés oxidativo.  
Dr. Lisandro A. García

14:00 a 16:00 h.

- Fibra. Diálogo entre Intestino, Fibra y Microbiota  
Dr. Lisandro A. García

- **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**  
Dr. Lisandro A. García

**Temas para desarrollar en forma asincrónica en aula virtual del 12 al 26 de abril:**

- **Generalidades. Definición. Concepto. Tiempos de la nutrición. Concepto de dietoterapia. Leyes de la alimentación y su aplicación** Dr. Lisandro A. García
- **Interacciones metabólicas durante la alimentación, en ayuno.** Dr. Lisandro A. García
- **Vitaminas (Clasificación y funciones, absorción y metabolismo, requerimiento e ingesta recomendada, fuentes alimentarias - Bioq. Valeria Zago.**

**JORNADA 2: lunes 26 de abril de 2021**

9:00 a 12:00 h.

- **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.**  
Dr. Lisandro A. García
- **Interacciones metabólicas.**  
Dr. Lisandro García

14:00 a 16:00 h. **Nutrición Basada en la Evidencia**

14:00 a 14:45 h.

- **Unidad 1: Introducción a la nutrición basada en la evidencia**  
Dr. Brian Cavagnari

14:45 a 16:00 h.

- **Unidad 2: Introducción al diseño experimental en nutrición.**  
Dr. Brian Cavagnari

**Temas para desarrollar en forma asincrónica en aula virtual del 26 de abril al 3 de mayo:**

- **Minerales (absorción y metabolismo, requerimiento e ingesta recomendada, fuentes alimentarias) - Bioq. Valeria Zago**
- **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. - Lic. Diana Kabbache (2 clases)**

**JORNADA 3: lunes 3 de mayo de 2021**

9:00 a 12:00 h. **Nutrición Basada en la Evidencia**

09:00 a 11:00 h.

- Unidad 3: Interpretación de la estadística.  
Dr. Brian Cavagnari

11:00 a 11:15 h. Recreo

11:15 a 12:00 h.

- Unidad 4: Artículos secundarios  
Dr. Brian Cavagnari

14:00 a 16:00 h.

- 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.  
Lic. Diana Kabbache

**Temas para desarrollar en forma asincrónica en aula virtual del 3 al 17 de mayo:**

- 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. 2 clases - Lic. Begoña Zugasti
- Nutrición en embarazo y lactancia: cambios metabólicos. Modificación de los requerimientos. - Lic. Laura Beatriz López

**JORNADA 4: lunes 17 de mayo de 2021**

9:00 a 10.30 h.

- Práctica de prescripción del régimen normal. Práctica de realización del régimen normal.  
Lic. Begoña Zugasti

10:45 a 12:00 h.

- Crecimiento y desarrollo Niñez y adolescencia.  
Dra. Adriana M. Roussos

14:00 a 16:00 h. **Nutrición Basada en la Evidencia**

14:00 a 15:30 h.

- Unidad 5: Pensamiento crítico.  
Dr. Brian Cavagnari

15:30 a 16:00 h.

- Conclusiones y cierre del módulo.  
Dr. Brian Cavagnari

**Temas para desarrollar en forma asincrónica en aula virtual del 17 al 31 de mayo:**

- Plan alimentación en niños y adolescentes - Lic. Jaqueline Schulberg

- Plan alimentario del deportista - Lic Marcia Onzari
- Plan alimentación en adulto mayor
- Foro numero 1 lectura crítica de artículos científicos

**JORNADA 5: lunes 31 de mayo de 2021**

9:00 a 10:00 h.

- Conclusiones de foros número 1  
Dr. Brian Cavagnari

10:00 a 11:00 h.

- Nutrición y actividad física.  
Dra. Claudia M. Valenti

11:00 a 12:00 h.

- 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.  
Dra. Zulema Stolarza

14:00 a 16:00 h.

- Bromatología y tecnología de alimentos  
Alimentos, economía y sociedad:  
Perfiles de nutrientes y etiquetado frontal.  
Lic Sergio Britos

**Temas para desarrollar en forma asincrónica en aula virtual del 31 de mayo al 14 de junio:**

Repaso módulo 1

**JORNADA 6: lunes 14 de junio de 2021**

9:00 a 10:00 h. Examen de nutrición normal.

10:00 a 12:00 h.

- 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; interacción con la legislación alimentaria.  
Ing. Nora Engo y Ing. Ricardo Weill

14:00 a 16:00 h.

- Problemas alimentario-nutricionales prevalentes. Resultados de la Encuesta Nacional de Nutrición. Repaso de diferentes intervenciones. Coherencia entre los diagnósticos, la formulación y el análisis de efectividad e impacto de las mismas.  
Lic. Sergio Britos

**Temas para desarrollar en forma asincrónica en aula virtual del 14 al 28 de junio:**

- Foro numero 2 lectura crítica de artículos científicos.
- Economía y alimentación: funcionamiento de los mercados alimentarios; imperfecciones y fallas de mercado: regulaciones. ¿Cómo se miden los precios de alimentos? Canastas de alimentos y dietas saludables. Economía del comportamiento. Lic. Sergio Britos
- ¿Qué comemos en Argentina? Breve análisis de la conformación y la calidad de dieta de la población. Lic. Sergio Britos

**JORNADA 7: lunes 28 de junio de 2021**

9:00 a 12:00 h.

- Aspectos psicológicos y educación alimentaria en el tránsito a una alimentación saludable. 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; recursos y herramientas para la educación alimentaria.  
Dra. Mónica Katz y Lic. María Vitullo

14:00 a 16:00 h.

- Adherencia terapéutica modelo de tratamiento de ECNT  
Dra. Eva Lopez Gonzalez

**Temas para desarrollar en forma asincrónica en aula virtual del 28 de junio al 12 de julio:**

- Bromatología y tecnología de alimentos. Marco regulatorio, especificaciones del Código Alimentario Argentino. Codex y Reglamentación Mercosur. Lic. Celina Moreno
- Foro caso clínico

**MÓDULO 3: FISIOPATOLOGÍA Y NUTRICIÓN CLÍNICA**

**JORNADA 8: lunes 12 de julio de 2021**

9:00 a 10:00: examen integrador del módulo 2

**Obesidad**

- La obesidad como enfermedad multicausal. Genética / epigenética. Factores de riesgo clásicos y emergentes.  
Dra. Mónica Katz
- Clasificación de las obesidades. Diagnóstico del paciente con sobrepeso y obesidad.  
Dra. María Virginia Busnelli
- El órgano adiposo. Concepto de balance energético y regulación homeostática del peso corporal. Obesidad como enfermedad meta inflamatoria.  
Dra. Ana María Cappelletti

**Temas para desarrollar en forma asincrónica en aula virtual del 12 al 26 de julio:**

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



- Foro numero 2 lectura crítica de artículos científicos

**JORNADA 9: lunes 26 de julio de 2021**

9:00 a 10:00 h. Conclusiones. Foro numero 2 Lectura crítica de artículos científicos.

**Obesidad**

- Comportamiento alimentario: subsistemas. Sistema social. Sistema homeostático energético.  
Sistema hedónico, emociones, estrés e ingesta. Funciones ejecutivas  
Dra. Mónica Katz
- Microbiota Intestinal, disbiosis, obesidad y DM tipo 2  
Sobrepeso y obesidad en la niñez y adolescencia.  
Dra. Irina Kovalskys

**JORNADA 10: lunes 9 de agosto de 2021**

**Obesidad**

- Abordaje práctico no farmacológico de la persona con obesidad  
Abordaje nutricional.  
Dra. Mónica Katz
- Abordaje cognitivo conductual – entrevista motivacional  
Lic. Lidia Biagioni
- Abordaje farmacológico presente y futuro.  
Dra. Mónica Katz
- Cirugía bariátrica.  
Dra. Ana María Cappelletti
- Abordaje nutricional del paciente bariátrico.  
Lic. Clarisa Reynoso
- Sedentarismo. Ejercicio: controversias y nuevas tendencias.  
Dr. Martín Giannini

**JORNADA 11: lunes 23 de agosto de 2021**

**Diabetes mellitus**

- 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.  
Dra. Graciela Fuente

- Conceptos básicos de la fisiología y fisiopatología del Islote. Clasificación de la Diabetes.  
Dr. Gustavo Frechtel
- 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.  
Dra. Lic.en Nut. María Elena Torresani
- Taller de dietoterapia  
Dra. Lic.en Nut. María Elena Torresani
- Actividad física en la Diabetes 2. Indicaciones, contraindicaciones. Evaluación previa a la actividad física. Beneficios sobre el aparato cardiovascular.  
Dr. Fernando Krynski

#### **JORNADA 12: lunes 6 de setiembre de 2021**

##### **Diabetes mellitus**

- Tratamiento farmacológico y complicaciones asociadas a la Diabetes.  
Fármacos disponibles en la actualidad para el tratamiento de las distintas formas clínicas de la Diabetes.  
Dra. Graciela Fuente
- Agentes orales tradicionales. Metformina, insulinosecretagogos y TZD. Mecanismos de acción, indicaciones y contraindicaciones. Lugar de los mismos en el algoritmo de tratamiento.  
Dra. Graciela Fuente
- Incretinas e inhibidores SGLT2. Mecanismos de acción, indicaciones y contraindicaciones. Lugar de los mismos en el algoritmo de tratamiento. Mención de los CVOT's.  
Dr. Felix Puchulu
- Insulinas. Insulinoterapia en pacientes con Diabetes 2. Clasificación de las insulinas, indicaciones, efectos colaterales.  
Dra. Eva López González
- Fisiopatología de las complicaciones micro y macrovasculares de la Diabetes. Neuropatía, nefropatía y retinopatía diabética.  
Dr. Pedro Lobo

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

**Temas para desarrollar en forma asincrónica en aula virtual del 6 al 20 de septiembre:**

- Foro numero 3 lectura crítica de artículos científicos

**JORNADA 13: lunes 20 de setiembre de 2021**

9:00 a 10:00 h. Conclusiones. Foro numero 3. Lectura crítica de artículos científicos

- 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.  
Dr. Fernando Brites

- Tratamiento farmacológico y recomendaciones
  - Relación entre LDL y reducción de riesgo.
  - ármacos 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.  
Dr. Gustavo Giunta

**JORNADA 14: lunes 4 de octubre de 2021**

Examen integrador de Obesidad, diabetes, dislipemias

**Nutrición y Cáncer**

- Presentación del Módulo.  
Dr. Hugo Montemerlo
- Identificación del paciente en Riesgo Nutricional.  
Dra. Maria del Pilar Quevedo
- Intervención Nutricional en el paciente oncológico quirúrgico.  
Dr. Victor Serafini

- Modificaciones de la ingesta oral para optimizar la nutrición.  
Lic. en Nut. María Dolores Fernández Pazos
- Soporte Nutricional Enteral y Parenteral.  
Dr. Gustavo Kliger
- Presentación de Casos Clínicos  
Dra. Verónica Baldisserotto - Dr. Hugo Montemerlo

**JORNADA 15: lunes 18 de octubre 2021**

- 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.  
Dra. Mónica Katz
- Clínica: métodos de evaluación y diagnóstico de TCA. Tipos de TCA. Comorbilidades. Cuadro clínico y complicaciones. Secuelas.  
Dra. Ana María Bonsignore

**JORNADA 16: lunes 25 de octubre de 2021**

9:00 a 12:00 h.

- 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.  
Lic. María Ines Somoza
- Realización del plan de alimentación en dislipidemias. Recomendaciones de los Organismos Internacionales. Patrones dietarios recomendados. Revisión crítica.  
Lic. María Ines Somoza

14:00 a 16:00 h.

- 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.  
Dra. Analía Yamaguchi.

**Lunes 15 de noviembre 2021**

Examen Integrador

Cierre de la Diplomatura en Nutrición.

**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
- Dr. Brian Cavagnari
- Lic. Nuria Chichizola
- 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
- Dr. Gustavo Kliger
- Lic. Viviana Guajardo
- Lic. Diana Kabbache
- Dra. Mónica Katz
- Dra. Irina Kovalskys
- Dr. Fernando Krynski
- Dra. Eva López González
- Lic. Laura Beatriz López
- Dr. Hugo Montemerlo
- Lic. Celina Moreno
- Lic. Marcia Onzari
- Dr. Félix Puchulu
- Lic. Clarisa Reynoso

- Dra. Adriana Roussos
- Dr. Hugo Sanabria
- Lic. María Inés Somoza
- Dra. Zulema Stolarza
- Dra. Lic. en Nut. María Elena Torresani
- Dra. Claudia M. Valenti
- Lic. María Vitullo
- Ing. Ricardo Weill
- Lic Valeria Zago
- Lic. Luciana Zonis
- Lic. Begoña Zugasti

**Requisitos para cursar:**

- Tener Internet segura.
- Generar una cuenta de Google (gmail) para tener acceso a la plataforma de la diplomatura.

**Aclaraciones:**

- Las clases no podrán ser grabadas por los alumnos
- El curso es unipersonal y deberá realizarse con cámara encendida para lograr el seguimiento personalizado del alumno
- Los micrófonos permanecerán apagados durante la disertación del docente pero podrán interaccionar con cada uno llegado el momento de preguntas y respuestas o haciéndolo vía chat
- Solo se grabarán aquellas clases teóricas en las que el docente haya prestado su conformidad, por lo que es indispensable la presencia en tiempo real
- El cronograma puede tener reprogramaciones de acuerdo a situaciones imprevistas en la conectividad

**Requisitos para la aprobación y obtención del certificado:**

- Estar presente en el 70 % de las horas de clases sincrónicas, asincrónicas así como en los foros de discusión, casos clínicos y lectura crítica de la Diplomatura. Se evaluará la presencia reconociendo la cámara encendida del alumno durante la jornada.
- Aprobar los exámenes de cada uno de los tres módulos de la Diplomatura, que constan de preguntas de opción múltiple con 4 opciones de respuesta, de las cuales debe estar correctas el 60 %. El examen será realizado por medio de un formulario on line de respuestas automáticas, por lo que es de suma importancia tener en cuenta el tiempo en el que se realiza dicho examen. El tiempo estipulado será de un 1 minuto y medio por pregunta. Dicho examen se rendirá el día de finalización de la cursada de cada módulo
- Aprobar el examen integrador de fin de año.