

## DIPLOMATURA EN NUTRICIÓN 2022

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

**Vicedirector:** Dr. Brian M. 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 265 horas, modalidad virtual.

16 jornadas de 10 h. quincenal.

- Sincrónicas días lunes de 9:00 a 12:00 y de 14:00 a 16:00 h. a través de la plataforma Zoom (quincenal).
- Asincrónicas 5 horas aula virtual con clases
- Foros de Discusión de Artículos Científicos en aula virtual total 3 foros total 30 horas
- Trabajos prácticos grupales con Discusión de Casos clínicos en aula virtual total 5 carga horaria 75 horas.
- Foro de consultas en aula virtual

La diplomatura es anual, comenzando a partir del 4 de abril de 2022 y finaliza el 21 de noviembre de 2022.

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 hipérbolo. Integración de los conceptos aprendidos con ejemplos reales.

**PROGRAMA ACADÉMICO:**

**JORNADA 1: lunes 4 de abril de 2022**

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 4 al 18 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**

**JORNADA 2: lunes 18 de abril de 2022**

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 A. 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 18 de abril al 2 de mayo:**

- Vitaminas (Clasificación y funciones, absorción y metabolismo, requerimiento e ingesta recomendada, fuentes alimentarias). **Bioq. Liliana B. 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 M. Kabbache** (2 clases)

**JORNADA 3: lunes 2 de mayo de 2022**

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. Descanso

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 fibras y lípidos en la salud de la población en base a sus características físicas, composición química y formas de uso.  
**Lic. Diana M. Kabbache**

**Temas para desarrollar en forma asincrónica en aula virtual del 2 al 16 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**
- Minerales (absorción y metabolismo, requerimiento e ingesta recomendada, fuentes alimentarias) - **Bioq. Liliana B. Zago**

**JORNADA 4: lunes 16 de mayo de 2022**

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 16 al 30 de mayo:**

- Plan alimentario del deportista – **Lic. Marcia Onzari**
- Plan alimentación en adulto mayor – **Lic. Nuria Yael Nusenbaum**

- Foro número 1. Lectura crítica de artículos científicos.

**JORNADA 5: lunes 30 de mayo de 2022**

9:00 a 10:00 h.

- Conclusiones. Foro número 1. Lectura crítica de artículos científicos.  
**Dr. Brian Cavagnari**

10:00 a 12:00 h.

- ¿Qué comemos en Argentina? Breve análisis de la conformación y calidad de dieta de la población. Problemas alimentario-nutricionales prevalentes. Resultados de ENNyS y análisis de las principales intervenciones.  
**Lic. Sergio Britos**

14:00 a 15:00 h.

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

15:00 a 16:00 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**

**Temas para desarrollar en forma asincrónica en aula virtual del 30 de mayo al 13 de junio:**

- Nutrición en embarazo y lactancia: cambios metabólicos. Modificación de los requerimientos. **Dra. Laura Beatriz López**
- Plan alimentación en niños y adolescentes - **Lic. Jacqueline Schuldberg**
- Problemas alimentario-nutricionales y sus intervenciones: coherencia entre los diagnósticos, la formulación y el análisis de efectividad e impacto de las mismas.  
**Lic. Sergio Britos**
- 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**
- Repaso módulo 1

**JORNADA 6: lunes 13 de junio de 2022**

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

10:00 a 12:00 h.

- Perfiles de nutrientes y etiquetado frontal de alimentos.  
Conclusiones del módulo  
**Lic. Sergio Britos**



14:00 a 15:00 h.

- Actualización en fibra dietaria y su impacto en la salud.  
**MSc Ángela Zuleta**

15.00 a 16.00 h

- Proceso de diseño de un producto: ¿cómo lo creamos?  
**Ing. Florencia Groisman**
- Materias primas: cuáles son los principales ingredientes utilizados y su funcionalidad. Aditivos.  
**Ing. Florencia Groisman**

### **Temas para desarrollar en forma asincrónica en aula virtual del 13 al 27 de junio:**

- Bromatología y tecnología de alimentos. Marco regulatorio, especificaciones del Código Alimentario Argentino. **Lic. Celina Moreno**
- Tendencias del rotulado, Codex y Reglamentación Mercosur. **Lic. Celina Moreno**
- Procesamiento de alimentos: operaciones unitarias y su rol en la elaboración de un producto. **Ing. Florencia Groisman**
- Evaluación sensorial: conceptos básicos. **Ing. Florencia Groisman**
- Calidad: conceptos básicos, BPM, sistemas de gestión. ¿Qué mirar en el rótulo de un producto? **Ing. Florencia Groisman**
- Repaso Modulo 2

## **MÓDULO 3: FISIOPATOLOGÍA Y NUTRICIÓN CLÍNICA**

### **Obesidad**

#### **JORNADA 7: lunes 27 de junio de 2022**

9:00 a 10:00 h.

- Introducción. La obesidad como enfermedad multicausal.  
**Dra. Mónica Katz**

10:00 a 11:00 h.

- El órgano adiposo.  
**Dra. Ana María Cappelletti**

11.00 a 12:00 h.

- Diagnóstico del paciente con sobrepeso.  
**Dra. María Virginia Busnelli**

14:00 a 15:00 h.

- Sarcopenia.  
**Dr. Martín Giannini**

15:00 a 16:00 h.

- Adherencia terapéutica modelo de tratamiento de ECNT  
**Dra. Eva López González**



**Temas para desarrollar en forma asincrónica en aula virtual del 27 de junio al 11 de julio:**

- Educación en nutrición **Lic. María Vitullo**
- Foro número 2. Lectura crítica de artículos científicos. **Dr. Brian Cavagnari**

**JORNADA 8: lunes 11 de julio de 2022**

9:00 a 10:00 h.

Segundo examen parcial

10:30 a 12:00 h.

- Bases y recursos psicológicos y comportamentales en la educación y en la consulta nutricional. Medicina del estilo de vida. Herramientas para la educación alimentaria. Introducción. La obesidad como enfermedad multicausal.  
**Dra. Mónica Katz**

14:00 a 15.00 h.

- Conclusiones. Foro número 2. Lectura crítica de artículos científicos.  
**Dr. Brian Cavagnari**

15.00 a 16:00 h.

- Desinformación en nutrición: el rol de los medios de comunicación tradicionales, las redes sociales y la comunidad científica. Cómo comunicar ciencia en el contexto digital. Consulta online (telenutrición).  
**Lic. María Vitullo**

**Temas para desarrollar en forma asincrónica en aula virtual del 11 julio al 1 de agosto:**

- Genética / epigenética. **Dra. Mónica Katz**
- Obesidad como enfermedad meta inflamatoria. **Dra. Ana María Cappelletti**
- Bióticos: su impacto en la salud. **Dr. Gabriel Vinderola**
- Fermentados: su impacto en la salud. **Dr. Gabriel Vinderola**
- Abordaje nutricional del paciente con obesidad. **Lic. Carolina Pentreath**

**JORNADA 9: lunes 1 de agosto de 2022**

9:00 a 11:00 h.

- Comportamiento alimentario: subsistemas. Sistema social. Sistema homeostático energético. Sistema hedónico, emociones, estrés e ingesta. Funciones ejecutivas.  
**Dra. Mónica Katz**

11:00 a 12:00 h.

- Microbiota, hablando con el experto.  
**Dr. Gabriel Vinderola**

14:00 a 16:00 h.

- Sobrepeso y obesidad en la niñez y adolescencia.  
**Dra. Irina Kovalskys**

**Temas para desarrollar en forma asincrónica en aula virtual del 1 al 8 de agosto:**

- Sedentarismo. Ejercicio controversias y nuevas tendencias. **Dr. Martín Giannini**
- Microbiota Intestinal, disbiosis, obesidad y DM tipo 2. **Dra. Mónica Katz**

**JORNADA 10: lunes 8 de agosto de 2022**

**Obesidad**

9:00 a 10:30 h.

- Abordaje práctico no farmacológico de la persona con obesidad.  
**Dra. Mónica Katz**

10.30 a 12:00 h.

- Abordaje cognitivo conductual – entrevista motivacional  
**Lic. Lidia Biagioni**

14:00 a 15:00 h.

- Abordaje farmacológico presente y futuro.  
**Dra. Mónica Katz**

15:00 a 16:00 h.

- Interacción con los cursistas, conclusiones de foro de casos clínicos.  
**Dra. María Virginia Busnelli**

**Temas para desarrollar en forma asincrónica en aula virtual del 8 al 22 de agosto:**

- Abordaje nutricional de la Obesidad. **Dra. Mónica Katz**
- Cirugía bariátrica. **Dra. Ana María Cappelletti**
- Abordaje nutricional del paciente bariátrico. **Lic. Clarisa Reynoso**
- Fármacos en obesidad: mecanismos de acción e indicaciones. **Dra. María Virginia Busnelli**

**JORNADA 11: lunes 22 de agosto de 2022**

**Diabetes mellitus:**

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

9:00 a 9:30 h.

- Introducción de la Unidad Temática. Importancia de la Diabetes en el Siglo XXI. Datos epidemiológicos actuales.  
**Dra. Eva López González**

9:30 a 10:45 h.

- Conceptos básicos de la fisiología y fisiopatología del Islote.  
Clasificación de la Diabetes (últimos 15' para preguntas de los cursistas)  
**Dr. Gustavo Frechtel**

10:45 a 11:00 h. Descanso

11:00 a 12:00 h.

- Tratamiento no farmacológico de la Diabetes 2. Dietoterapia. Conceptos actuales.  
**Dra. María Elena Torresani**

14:00 a 15:00 h.

- Importancia de la dietoterapia como tratamiento de la Diabetes 2 y sus comorbilidades (obesidad, HTA, dislipemia).  
**Dra. María Elena Torresani**

15:00 a 16:00 h.

- Presentación de un caso clínico, donde se analizará la situación planteada (paciente con D2, sobrepeso, con menopausia reciente y aumento progresivo del peso corporal) con preguntas disparadoras por parte de los docentes.  
**Dras. Eva López González, Graciela Fuente y Lic Begoña Zugasti**

**Temas para desarrollar en forma asincrónica en aula virtual del 22 de agosto al 5 de septiembre:**

- Fisiopatología de la Diabetes 2: insulinoresistencia e insulinodeficiencia. Papel del metabolismo de las grasas. El hígado en la Diabetes 2. **Dr. Lisandro Alberto García**
- Actividad física en la Diabetes 2. Indicaciones, contraindicaciones. Evaluación previa a la actividad física. Beneficios sobre el aparato cardiovascular. **Dr. Fernando Krynski**
- Prevención de Diabetes 2. **Dra. Eva López González**
- Diabetes en el adulto mayor. **Dra. Eva López González**
- Foro de casos clínicos Diabetes.

### **JORNADA 12: lunes 5 de septiembre de 2022**

**Diabetes mellitus:**

**Tratamiento farmacológico y complicaciones asociadas a la Diabetes**

9:00 a 10:00 h.

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

10:00 a 11:15 h.

- 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. Félix M. Puchulu**

11:15 a 11:30 h. Descanso

11:30 a 12:00 h.

- Interacción con los cursistas, conclusiones de foro de casos clínicos.  
**Dras. Eva López González, Graciela Fuente y Lic Begoña Zugasti**

14:00 a 15:15 h.

- A 100 años del descubrimiento de la insulina. Formulaciones tradicionales y actuales. Insulinoterapia en pacientes con Diabetes 2. Clasificación de las insulinas, indicaciones, efectos colaterales. Inercia.  
**Dra. Eva López González**

15:15 a 15:55 h.

- Presentación de un caso de un paciente con mal control glucémico, para avanzar en el tratamiento. Análisis de las distintas opciones (GLP-1, insulina, combinaciones?)  
**Dras. Eva López González y Graciela Fuente**

15:55 a 16:00 h.

- Cierre del módulo.  
**Dras. Eva López González, Graciela Fuente y Lic Begoña Zugasti**

**Temas para desarrollar en forma asincrónica en aula virtual del 5 al 19 de septiembre:**

- Corazón y Diabetes. Insuficiencia cardíaca en el paciente con diabetes.  
**Dr. Hugo Sanabria**
- ¿Por qué se producen las complicaciones microvasculares asociadas a la Diabetes? - Neuropatía, nefropatía y retinopatía diabética: desde la fisiopatología a la clínica. **Dra. Solange Houssay**
- Foro número 3. Lectura crítica de artículos científicos.

**JORNADA 13: lunes 19 de septiembre de 2022**

**Dislipidemias**

9:00 a 10:00 h.

- Conclusiones. Foro número 3. Lectura crítica de artículos científicos.  
**Dr. Brian Cavagnari**

10:00 a 12:00 h. **FISIOLOGÍA Y FISIOPATOLOGÍA DE LAS LIPOPROTEÍNAS**

10:00 a 11:00 h.

- Metabolismo y funcionalidad de las lipoproteínas con apo B y apo A. Nuevos participantes, factores moduladores e identificación de posibles blancos terapéuticos.  
Dislipemia en pacientes con COVID-19. 10 minutos.  
**Dr. Fernando D. Brites**

11:00 a 11:15 h. Intervalo.

11:15 a 12:00 h.

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

**Dr. Fernando Brites**

14:00 a 15:00 h.

- Guías de práctica clínica en dislipemias.

**Dr. Gustavo Giunta**

15:00 a 16:00 h.

- Consideraciones sobre la pandemia COVID-19.  
Perspectivas futuras en el tratamiento de las dislipemias.

**Dr. Gustavo Giunta**

Preguntas y cierre.

**Temas para desarrollar en forma asincrónica en aula virtual del 19 de septiembre al 3 de octubre:**

- Clasificación de las lipoproteínas y análisis de sus características, componentes constitutivos y elementos asociados. **Dr. Fernando Brites**
- Dislipemias: criterios de clasificación (primarias, secundarias y adquiridas), características y aterogenicidad. **Dr. Fernando Brites**
- Relación entre LDL y reducción de riesgo. **Dr. Gustavo Giunta**
- Fármacos que reducen las lipoproteínas plasmáticas: estatinas, ezetimibe, fibratos, sequestradores de ácidos biliares, ácido nicotínico, inhibidores de PCSK9. **Dr. Gustavo Giunta**
- Foro de casos clínicos Síndrome metabólico.

**JORNADA 14: lunes 3 de octubre de 2022**

**Dislipidemias e Hipertension arterial**

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. Maria Ines Somoza**

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

**Lic. Maria 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 V. Yamaguchi**

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

- Repaso Obesidad, diabetes, dislipemias.
- Trabajo practico grupal de Dislipidemias

**JORNADA 15: lunes 17 de octubre 2022**

**Trastornos de la conducta alimentaria**

9:00 a 10:00 h.

- Puesta en común de trabajo practico grupal de dislipemia.

10:00 a 12:00 h.

- Trastornos de la conducta alimentaria. Etiopatogenia. Modelos (dietismo y restricción calórico hedónica como disparadores de TCA, Medios, género, dinámica familiar, trauma, apego)

**Dra. Mónica Katz**

14:00 a 15:00 h.

- Métodos de evaluación y diagnóstico de TCA. Tipos de TCA. Comorbilidades.

**Dra. Ana María Bonsignore**

15:00 a 16:00 h.

- Cuadro clínico y complicaciones. Secuelas.

**Dra. Ana María Bonsignore**

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

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

**JORNADA 16: lunes 31 de octubre de 2022**

**Nutrición y Cáncer**

9:00 a 9:45 h.

- Fisiopatología y alteraciones metabólicas en pacientes con cáncer.

**Dr. Gustavo Kliger**

9:45 a 10:30 h.

- Valoración estado nutricional.  
**Dra. María del Pilar Quevedo**

10:30 a 10:40 h. Intervalo.

10:40 a 11:15 h.

- Terapia Nutrición en pacientes con RTP y QMT. Evidencia actual de inmunonutrición y probióticos.  
**Dra. Natalia A. Ghezzi**

11:15 a 11:45 h.

- Abordaje nutricional en pacientes en cuidados paliativos.  
**Dra. Verónica A. Baldisserotto**

11:45 a 12:00 h. Preguntas y debate

14:00 a 14:45 h.

- Paciente quirúrgico oncológico.  
**Dr. Víctor Serafini**

14:45 a 15:30 h.

- Soporte nutricional en pacientes quirúrgico oncológico.  
**Lic. Constanza Echevarría**

15:30 a 16:00 h.

- Preguntas. Debate y Casos Clínicos.  
**Dres. Hugo Montemerlo y Franca A. Vera**

**Temas para desarrollar en forma asincrónica en aula virtual del 31 de octubre:**

- Modificaciones de la ingesta para optimizar la vía oral en pacientes con cáncer.  
**Lic. en Nut. María Dolores Fernández Pazos**

**Lunes 21 de noviembre 2022**

- Examen Integrador
- Cierre de la Diplomatura en Nutrición.

**Cuerpo docente de la Diplomatura en Nutrición:**

- Dra. Verónica A. Baldisserotto
- Lic. Lidia Biagioni
- Dra. Ana María Bonsignore
- Dr. Fernando D. Brites
- Lic. Sergio Britos



- Dra. María Virginia Busnelli
- Dra. Ana María Cappelletti
- Dr. Brian M. Cavagnari
- Lic. Constanza Echevarría
- Lic. María Dolores Fernández Pazos
- Dr. Gustavo Frechtel
- Dra. Graciela V. Fuente
- Dr. Lisandro A. García
- Dra. Natalia A. Ghezzi
- Dr. Martín Giannini
- Dr. Gustavo Giunta
- Dra. Eva López González
- Ing. Florencia Groisman
- Dra. Solange Houssay
- Lic. Diana Kabbache
- Dra. Mónica Katz
- Dr. Gustavo Kliger
- Dra. Irina Kovalskys
- Dr. Fernando Krynski
- Dra. Laura Beatriz López
- Dr. Hugo Montemerlo
- Lic. Celina Moreno
- Lic. Nuria Y. Nusenbaum
- Lic. Marcia Onzari
- Lic. Carolina Pentreath
- Dr. Félix Puchulu
- Dra. María del Pilar Quevedo
- Lic. Clarisa Reynoso
- Dra. Adriana Roussos
- Dr. Hugo Sanabria
- Lic. Jacqueline Schuldberg
- Dr. Víctor Serafini
- Lic. María Inés Somoza
- Dra. Zulema Stolarza
- Dra. Lic. en Nut. María Elena Torresani
- Dra. Claudia M. Valenti
- Dra. Franca A. Vera
- Dr. Gabriel Vinderola
- Lic. María Vitullo
- Dra. Analía V. Yamaguchi
- Bioq. Liliana B. Zago
- Lic. Begoña Zugasti
- MSc Ángela Zuleta

**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 parciales 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 preguntas de opción múltiple con 4 opciones de respuesta, de las cuales debe estar correctas el 60 % y dos preguntas a desarrollar que aprueban con 6 sobre 10.