

Programa Superior de Nivelación para la Especialización en Nutrición

PROGRAMA 2021

Módulo Nº	CONTENIDOS
I	<p>VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • Malnutrición. Malnutrición nosocomial • Historia clínica nutricional. • Encuesta Alimentaria • Formulario de Frecuencia de Comida. • Valoración global subjetiva • Composición corporal. • Cineantropometria • Imagen Corporal • Entrevista Motivacional
II	<p>BIOQUIMICA DE LA NUTRICION</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bioenergética. Anabolismo y catabolismo. Metabolismo intermedio. • Agua. Estructura y función. • Biomoléculas: proteínas, lípidos, glúcidos y ácidos nucleicos. Estructuras, funciones y rutas metabólicas. • Fibra dietaria. Definición, clasificaciones y funciones. • Enzimas y cofactores (vitaminas y minerales). Estabilidad y funciones..
III	<p>ALIMENTOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Legislación alimentaria. Definiciones según el Código Alimentario Argentino. (CAA) • Alimento genuino, alterado, adulterado, contaminado falsificado. Definiciones y ejemplos prácticos. • Manejo higiénico-sanitario de los alimentos. • Aditivos alimentarios. Aspectos generales de su uso. • Conservación de alimentos. Métodos: ventajas y desventajas
IV	<p>PRODUCTOS ALIMENTICIOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Carnes y derivados. Carnes rojas y blancas. • Aves y huevos. • Frutas y hortalizas. Producción, transporte y conservación. • Leches y derivados. Leche pasteurizada, larga vida, condensada, en polvo. Bioleche. Dulces. Manteca. Crema. Yogurt. Leches cultivadas. Helados. Leche deslactosada. Leches enriquecidas • Nuevas formas de generación y producción de alimentos • Control gubernamental en los procesos de elaboración de alimentos productos. ANMAT. INAL.SENASA

	<ul style="list-style-type: none"> • Alimentos transgénicos. Presente y futuro. • Etiquetado frontal de Alimentos
V	<p>TECNICA DIETETICA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definición. Objetivos. Aplicación en el sano y en el enfermo. • Valor nutritivo de los alimentos. • Operaciones aplicadas en la preparación de los alimentos. Distintas técnicas de cocción. • Pérdidas que experimentan los alimentos durante su preparación. • Preparación a base de leche y sus derivados y su adecuación al aparato digestivo. • Modificaciones que experimentan las carnes durante la cocción. Preparaciones a base de carnes y su adecuación digestiva. • Preparaciones a base de huevos y sus componentes. Adecuación a la patología gastrointestinal. • Cuerpos grasos utilizados en la preparación de alimentos. Sus modificaciones por el calor. • Salsas. Frituras. Gratinados. Adecuación a la patología digestiva. • Distintas formas de preparación de verduras y frutas y su adecuación digestiva. • Cereales y derivados. Modificaciones que experimentan durante la cocción y su adecuación a la patología. • Harinas y derivados (pan, pastas, amasados de pastelería). Adecuación al aparato digestivo. • Preparaciones culinarias sobre la base de azúcares solos o combinados (dulces, mermeladas, helados) y su adecuación al enfermo digestivo. • Bebidas, infusiones y caldos. Adecuación digestiva. • Folklore alimentario. Platos regionales y adecuación digestiva.
VI	<p>NUTRICION NORMAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • La nutrición como ciencia y como proceso biológico. • Requerimientos y recomendaciones alimentarias. • Digestión de los alimentos y absorción de nutrientes. • Nutrición en el embarazo y lactancia. • Nutrición para una Longevidad Saludable.. • Nutrición para la actividad física y el deporte. • Nutrición e inmunidad. • Nutrición y salud dental. • Nutrición y promoción de la salud. • Equivalencias e intercambios de alimentos. • Aspectos psico-socio-culturales de la nutrición normal. • Prescripción del régimen. • Realización del régimen.
FORMACION ESPECIALIZADA	
VII	<p>FISIOPATOLOGÍA, CLINICA Y NUTRIOTERAPIA I</p> <ul style="list-style-type: none"> • Introducción: el hambre y el apetito. • Fallas de alimentación. • Enfermedades debidas a los alimentos (ETA). • Fisiopatología y clínica de las enfermedades del aparato digestivo: boca, esófago, estómago, intestino delgado, y grueso, hígado y vías biliares, páncreas. • Nutrioterapia de las enfermedades del aparato digestivo: esófago, estómago, intestino delgado,

	<p>intestino grueso, hígado, vías biliares y páncreas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Enfermedades del metabolismo proteico. Las hiperuricemias. Nutrioterapia en la gota. El régimen hipopurínico • Nutrición y enfermedades de la piel.
VIII	<p>FISIOPATOLOGÍA, CLÍNICA Y NUTRIOTERAPIA I I</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diabetes. Fisiopatología, Clínica y Diagnóstico. • Tipos de diabetes. Asociada a otras causas. • Cetoacidosis y coma diabético. Otros comas en el diabético. Las hipoglucemias. • Complicaciones vasculares del diabético. Macro y microangiopatía. Nefropatía diabética. Retinopatía diabética. • Las complicaciones neurológicas del diabético: periféricas, del sistema nervioso autónomo. • Fundamentos fisiopatológicos del tratamiento de la diabetes. • Situaciones especiales: diabetes y embarazo, diabetes y cirugía, diabetes e infecciones. Piel y diabetes. • Ubicación de la diabetes en la terapéutica nutricional. • Nutrioterapia de la diabetes en los distintos momentos biológicos. • La prescripción y realización de la dieta en el diabético. Intercambio de alimentos. • La insulina y las drogas hipoglucemiantes orales. • Nutrioterapia de la diabetes en situaciones especiales: embarazo, cetoacidosis, cirugía. • Obesidad: Fisiopatología. Factor genético. Balance energético. Clasificación. • Metabolismo de las lipoproteínas y sus alteraciones. • Nutrioterapia de la obesidad. • Prescripción y realización del régimen del obeso. • Terapéutica conductual individual y colectiva. • Nutrioterapia de las dislipemias.
IX	<p>FISIOPATOLOGÍA, CLÍNICA Y NUTRIOTERAPIA I I I</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nutrioterapia en el cáncer. • Nutrioterapia en HIV y SIDA. • Nutrioterapia de las enfermedades renales. • Nutrioterapia de las enfermedades cardiovasculares y de la hipertensión arterial. • Nutrioterapia de las enfermedades degenerativas neurológicas. • Nutrioterapia de las enfermedades respiratorias. • Nutrioterapia en la alergia digestiva, en las endocrinopatías y en síndromes febriles. • Nutrioterapia en las alteraciones del metabolismo del calcio, del fósforo y de la carencia de oligoelementos. • Nutrioterapia del estrés. • Los Trastornos de la Conducta Alimentaria y su tratamiento nutricional.
X	<p>NUTRICION INFANTIL</p> <ul style="list-style-type: none"> • Información básica de nutrición infantil. • Influencia de los trastornos nutritivos en la mortalidad infantil y preescolar. • Crecimiento y desarrollo. • Alimentación natural del lactante, del niño y del adolescente. • Necesidades nutricionales del niño prematuro • Malnutrición infantil. • Diarreas y síndromes de mala absorción. • Errores congénitos del metabolismo. • Sobrepeso y obesidad Infantil • Nutrición en las distintas patologías. • Alimentaciones por vías de excepción. • Servicios comunitarios de nutrición infantil

<p style="text-align: center;">XI</p>	<p>SOPORTE NUTRICIONAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definición de paciente crítico y evaluación nutricional. • Fisiología de los nutrientes en el paciente crítico. • Cuando nutrir y cuando no nutrir a un paciente crítico. • Interacción inmunológica y nutrición. • Nutrición y cirugía. Respuesta metabólica a la cirugía. • Soluciones para nutrición parenteral y enteral en el paciente crítico. • Nutrición en trauma y sepsis. • Nutrición en el paciente neurológico crítico. • Nutrición en el paciente crítico respiratorio. • Nutrición en el paciente crítico cardíaco. • Nutrición en el paciente con insuficiencia renal aguda. • Nutrición en los pacientes críticos gastroenterológicos: pancreatitis aguda, fístula, hemorragia digestiva. • Nutrición en el preoperatorio de gran cirugía en el paciente desnutrido. • Nutrición en los candidatos a trasplante de órganos sólidos.
<p style="text-align: center;">XII</p>	<p>NUTRICION EN SALUD PUBLICA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Valoración del estado de nutrición de una población. Metodología. • Estudio epidemiológico de los trastornos nutricionales en la población. • Indicadores sanitarios. • Formulación de una política alimentaria y nutricional. Nutrición en relación con el desarrollo económico y social. • Nutrición poblacional y prevalencia de infecciones. • Epidemiología e importancia como problema de salud pública de la obesidad, diabetes, dislipemias, aterosclerosis e hipertensión. • Planificación de programas de salud pública vinculados con nutrición. • Programas de nutrición aplicada en América Latina y estudios comparativos. • Organizaciones relacionadas con nutrición, nacionales y extranjeras.
<p style="text-align: center;">XIII</p>	<p>EDUCACION EN NUTRICION.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Proceso de comunicación y aprendizaje. Metodología de enseñanza. • Planificación de un programa de educación en nutrición. • Educación en nutrición en distintos niveles: primario, secundario y universitario. • Extensión a la familia y a la comunidad. • Educación en nutrición en medio rural. • Importancia de estimular la producción de alimentos. • Educación alimentaria familiar. • Educación en nutrición en centros asistenciales y de salud. • Objetivos de la enseñanza de nutrición en enfermería.
<p style="text-align: center;">XIV</p>	<p>METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> • El Método de investigación y la perspectiva metodológica. • Programas de investigación. La noción de diseño. Las relaciones existentes entre estos dos conceptos. Diferentes modelos de diseño. Características generales de los mismos. • El buceo bibliográfico. Recuperación de información en bases de datos. La informática como instrumento de recolección de datos a fin de determinar los antecedentes del tema estudiado y el estado del arte • El referente empírico.El planteamiento de la investigación. Distintos tipos de diseños de investigación. Estudios de casos. La fundamentación. Construcción del marco teórico.La formulación de hipótesis y la investigación por objetivos. Método y técnicas de investigación. • El procesamiento de la información. Recolección y análisis de datos. Diferentes tipos de análisis. Tabulación de los resultados. Usos estadísticos. • Redacción de Informes. • Guías para la Elaboración de Proyectos

XV	PRACTICAS DE NUTRICION CLINICA <ul style="list-style-type: none">• Presentación de casos clínicos.• Realización de mesas redondas sobre temas de clínica de nutrición y nutrioterapia.• Realización de talleres con exposición de casos y resolución de los mismos.• Realización de ateneos de actualización clínica en nutrición.• Realización de trabajos prácticos no presenciales, con resolución de problemas
-----------	---

Al finalizar el cursado de los Módulos la/el alumna/o deberá aprobar un Trabajo Final

DIRECTOR:

Prof. Dr. Mario R. Groberman.

CLAUSTRO DOCENTE:

Prof. Dr. Fernando Filippini (Rosario).

Dr. Eduardo M. Herrera (Rosario).

Prof. Dr. Mario R. Groberman (Rosario).

Prof. Dario Marinozzi (Rosario).

Prof. Dr. Jorge Perochena (Rosario).

Prof. Adriana Rivas (Rosario).

Prof. Dr. Ignacio Saenz (Rosario).