

## **Programa de curso de actualización en Nutrición**

### **Módulo 1**

- Conceptos fisiológicos de la nutrición y alimentación
- Tiempos de la nutrición: alimentación, metabolismo, excreción.
- Leyes de la alimentación
- Alimento y nutrientes: clasificación y funciones
- Tipos de macronutrientes y fuentes alimentarias
- Código alimentario Argentino
- Clasificación de los alimentos: por su origen y por su función
- Grupos de alimentos
- Alimento fuente, alimentos protectores
- Alimentos enriquecidos y alimentos fortificados
- Producto alimenticio
- Proteínas de alto valor biológico
- Alimentos fuente de micronutrientes

### **Módulo 2**

- Historia clínica y dietética
- Anamnesis alimentaria: técnicas de realización
- Valoración antropométrica: peso y talla. Indicadores de peso.
- Valoración bioquímica: albúmina y transferrina
- Valoración inmunológica: linfocitos, reacción de hipersensibilidad cutánea
- Indicadores de riesgo nutricional
- Estimación de las necesidades energéticas: GET, fórmulas, factores que influyen en su variación.
- Prescripción alimentaria
- Fórmula Sintética: distribución de nutrientes en régimen normal y caracteres del régimen
- Fórmula desarrollada
- Conceptos de recomendación y requerimiento
- Composición química de los alimentos
- Guías alimentarias
- Porciones de alimentos recomendadas por día en una dieta normal

### **Módulo 3**

- Cuidado nutricional ante factores de riesgo y cardiopatías
- Cuidado nutricional en hipertensión arterial
- Cuidado nutricional en Dislipemia
- Cuidado nutricional en Sobrepeso-Obesidad
- Cuidado nutricional en Diabetes
- Cuidado nutricional en afecciones intestinales: Diarrea. Constipación