

ESPECIALIDAD: LIC. EN NUTRICIÓN**PROGRAMA DE EXAMEN****1. NUTRICIÓN CLÍNICA**

Valoración del estado nutricional. Historia clínica y Anamnesis alimentaria. Valoración antropométrica. Determinación del peso ideal, IMC, porcentaje de cambio de peso. Estimación de necesidades calóricas. Gasto Metabólico Basal y en Reposo. Ecuación Harris – Benedict. Ecuación FAO-OMS. Factor de Actividad. Estimación de necesidades proteicas según el estado patológico o grado de estrés. Caracteres físicos y químicos del régimen dietoterápico.

Plan de alimentación adecuado esofágico. Plan de alimentación adecuado gástrico. Plan de alimentación adecuado intestinal para diarrea aguda y crónica. Plan de alimentación adecuado intestinal para constipación crónica. Plan de alimentación adecuado vesicular.

Anemias nutricionales: causas, biodisponibilidad del hierro y alimentos fuente.

Cuidado nutricional en sobrepeso y obesidad. Definición de Obesidad y Sobrepeso. Tipos de Obesidad según la distribución grasa. Determinación del peso ideal corregido y peso posible. Valoración de la masa grasa. Diagnóstico de la Obesidad (según porcentaje de sobrepeso, según determinación de masa grasa, según IMC). Selección de macronutrientes y caracteres del régimen alimentario.

Cuidado nutricional en dislipemias. Prevención primaria y secundaria. Enfoque ATP III para abordar al paciente con dislipemia. Perfil lipídico y clasificación según ATP III. Normas dietoterápicas para el control de dislipemias. Efecto de las grasas sobre el perfil lipídico.

Cuidado nutricional en pacientes con Hipertensión Arterial. Factores nutricionales interactuantes sobre la presión arterial (factores directos e indirectos). Determinación de necesidades nutricionales en régimen hiposódico. Niveles de restricción de sodio. Tipos de sales.

Cuidado nutricional en pacientes diabéticos. Clasificación de Diabetes. Criterios diagnósticos de Diabetes. Determinación de las necesidades nutricionales (calorías, macronutrientes, fibra alimentaria, micronutrientes) para pacientes diabéticos. Calidad de carbohidratos e índice glucémico.

2. ALIMENTACIÓN Y GESTIÓN DE SERVICIOS

Código Alimentario Argentino: Capítulo I " Disposiciones generales" artículos 1 al 11, Capítulo II "Condiciones Generales de fábricas y comercios de alimentos" artículos 12 al 24.

BIBLIOGRAFÍA

- Torresani ME. Somoza MI: Lineamientos para el cuidado nutricional. 3° Edición Editorial Eudeba. Buenos Aires 2011.
- Navarro E. Longo EN. González AF: Técnica dietoterápica. 3° Edición. Editorial El Ateneo. Ciudad Autónoma de Buenos Aires. 2019.
- Código Alimentario Argentino. Capítulo I Art. 1 al 11 y Capítulo II Art. 12 al 24 Disponible en: <https://www.argentina.gob.ar/anmat/codigoalimentario> (último acceso 14/06/21)