

Comité científico

Actividades científicas 2013

COORDINADORA: LIC. ROCÍO L. GONZÁLEZ.
SECRETARIA: LIC. SOLEDAD FREIJO
VOCALES: CAROLINA E. GENEVOIS, LIC. VANINA MORICHELLI, LIC. JULIETA PATANÉ

:: Cursos Presenciales ::

AGOSTO

TRATAMIENTO PSICONUTRICIONAL PARA PACIENTES CON SOBREPESO POR UNA MAYOR ADHERENCIA - PARTE 2.

Fecha: 5, 12 y 26 de Agosto.

Horas de capacitación: 18 horas cátedra

Modalidad: Teórico práctica, con evaluación.

Se abordarán los temas con una base teórica, diseñando intervenciones para aumentar la adherencia de los pacientes para perfilarlos a lograr un mantenimiento de peso a largo plazo.

Destinado a: Lic. En Nutrición y alumnos del último año de la carrera

Coordinación: Lic. Vanina Gutiérrez. Egresada de la UBA, especializada en obesidad con 13 años de experiencia en el campo. Ex Coordinadora general en área terapéutica de los centros Dieta Club del país, dirigidos por el Dr. Cormillot. Ex miembro capacitador del staff del Dr. Cormillot en el entrenamiento de profesionales de Dieta Club del país y el exterior. Ex Coordinadora de grupos para el descenso de peso en Dieta Club. Docente de la Escuela de Gastronomía Gato Dumas. Escuela de Cocineros. Ex Docente de la Escuela de Nutrición – Facultad de Medicina UBA.

Objetivo: Ensayar intervenciones con sustento teórico que permitan mejorar la adherencia de los pacientes a fin de ayudarlos a lograr alcanzar y permanecer en la etapa de mantenimiento.

Temario:

Primera parte:

- Entrevista Motivacional: etapas e intervenciones en cada una de ellas.
- Adherencia: ¿Qué puede hacer el profesional para mejorarla?
- Manejo de intervenciones: lenguaje verbal y no verbal.

Segunda parte:

- Etapa de mantenimiento. Cuando plantearla y como sostenerla.
- Fase de Mantenimiento: Obstáculos de los pacientes y de los profesionales.

Tercera parte:

- Taller. Supervisión de casos reales.

Aranceles:

	Profesionales		Estudiantes	
	1 cuota	2 cuotas	1 cuota	2 cuotas
Socio AADYND (*)	350	1° 240 + 2° 160	270	1° 180 + 2° 120
No Socio	700	1° 480 + 2° 320	530	1° 360 + 2° 240

(*) Para gozar del arancel preferencial para socios es necesario tener tres meses pagos.

:: Cursos Presenciales ::**AGOSTO****ATENCIÓN NUTRICIONAL DEL PACIENTE CON DIABETES TIPO I Y TIPO II****Fecha:** 7-14-21-28 de agosto y 4 de septiembre del 2013**Horas de Capacitación:** 19 hs cátedra**Modalidad:** Teórico práctica**Destinado a:** Licenciados en Nutrición y estudiantes avanzados de la carrera de nutrición.

Coordinación: **Dra. María Isabel Rosón.** Dra. en Nutrición UBA. Área Nutrición. Integrante de la División Nutrición del Hospital de Clínicas José de San Martín. Docente de la carrera de Médicos especialistas en Nutrición de la UBA. Docente de la Licenciatura en Nutrición de la Universidad de Belgrano. Coordinadora del Plan de Prevención de la Desnutrición Infantil. Iciéd Asociación.

Temario desarrollado:

Clase 1:

Definición. Clasificación. Realidad mundial. Impacto en la población. Clasificación. Prediabetes: una mirada a la prevención. Diagnóstico de Prediabetes y Diabetes. Pilares del tratamiento. Características generales del plan de alimentación en DBT1 y 2. Interpretación de los datos de la historia clínica. Prescripción dietética. Análisis de caso clínico

Clase 2:

Medicación en DBT2. Insulinas. Sulfonilureas. Metformina. Inhibidores de la alfa glucosidasa. Glitazonas. Metiglinidas. Análogos de la amilina. Incretinas. Análogos de GLP-1. Otras dietas a utilizar en la Atención Nutricional del paciente con DBT2. Dieta paso1 y Dieta Paso 2. Dieta DASH. Dieta mediterránea. Dieta con alto contenido en ác. grasos monoinsaturados. Monitoreo glucémico. Su importancia y utilidad. Análisis de casos clínicos de DBT2

Clase 3:

Atención Nutricional del paciente con DBT1 con Insulinoterapia tradicional y optimizada. Conteo de hidratos de carbono. Qué utilidad tiene en el tratamiento del paciente con DBT1 y DBT2. Utilidad del Índice glucémico y carga glucémica la atención nutricional del paciente con DBT. Análisis de caso clínico

Clase 4:

Modo de calcular la relación hidratos de carbono /insulina. Insulinoterapia en DBT2. Diferentes esquemas de insulinoterapia. Plan de alimentación en pacientes DBT2 insulinorequirientes. Educación diabetológica. Actividades y temarios. Análisis de caso clínico.

Clase 5:

Actividad física. Utilidad y beneficios. Ejemplos. Efectos metabólicos. Contraindicaciones. Diabetes gestacional. Algoritmo. Atención nutricional. Análisis de caso clínico. DBT2 en niños y adolescentes. Complicaciones de la DBT y su manejo higiénico-dietético. Evaluación final.

Evaluación: Resolución de un caso clínico.**Aranceles:**

Categoría	1 pago	Pago en cuotas
Socio AADYND (*)	350	1ª cuota 240\$ - 2ª cuota 170\$
No Socio	700	1ª cuota 480\$ - 2ª cuota 340\$

(*) Para gozar del arancel preferencial para socios es necesario tener tres meses pagos.

:: Cursos Presenciales ::

SEPTIEMBRE

PACIENTE CRÍTICO: VALORACIÓN Y NUTRICIÓN

Fecha: 2, 9, 16, 23 y 30 de septiembre

Duración: Curso PRESENCIAL intensivo (5 encuentros).

Horas de Capacitación: 15 hs. cátedra

Destinado a: Licenciados en Nutrición y estudiantes avanzados de la carrera de nutrición.

Coordinación:

Magister Alicia M. Witriw. Profesor adjunto de Evaluación Nutricional de la Universidad de Buenos Aires. Ex – Profesor Adjunto de Evaluación Nutricional de la Universidad del Salvador. Ex – Profesor Adjunto de Antropometría de la Universidad de Maimónides. Profesor en Nutrición en el Paciente Crítico de la UBA. Ex – Nutricionista de Planta de UTI del Hospital de Clínicas. Prof. de Nutrición en el Paciente Crítico-UBA.

Objetivo del curso:

Divulgar las características de un área de asistencia para pacientes en Cuidados Intensivos. Esta asistencia requiere conocimientos propios desde las definiciones de paciente crítico, al conocimiento de las diferentes situaciones metabólicas que puede transitar el paciente, para poder a posterior, definir la conducta terapéutica. Es necesario además, aplicar las herramientas de balance para conocer la utilización del plan terapéutico sugerido. La actividad del Licenciado en Nutrición en esta área es de suma importancia para poder colaborar con el accionar médico en la asistencia y evaluación de estos pacientes.

Temario desarrollado:

Clase 1: 1) Valoración Nutricional del paciente crítico: Metodologías existentes. Generalidades. Ventajas y desventajas de cada una de ellas. 2) Fisiología de la Nutrición. Estado de las reservas orgánicas. 3) Estados de ayuno. Fisiología. Ayuno precoz y ayuno tardío. Consumo de las reservas orgánicas. Reconocimiento bioquímico. Características generales. Utilización de los nutrientes en esta etapa.

Clase 2: 4) Estados de trauma. Fisiopatología. Modificaciones metabólicas que condicionan la utilización de los nutrientes. Consumo de las reservas. Aporte adecuado de nutrientes en esta etapa y su utilización. 5) Estados de sepsis. Fisiopatología. Modificaciones metabólicas que condicionan la utilización de los nutrientes. Consumo de las reservas. Aporte adecuado de nutrientes en esta etapa y su utilización. 6) Estado de shock. Características. Utilización de nutrientes.

Clase 3: 7) Balance como herramienta: Generalidades. Utilización. Aplicación. Graficación. Balance de Nitrógeno, Balance hídrico, Balance de Sodio y de Potasio. Respuesta de la alimentación enteral en diferentes grados de catabolismo proteico.

Clase 4: 8) Método de valoración del estado hidro-electrolítico. Utilización del Nomograma Dilucional: ZNa/ZK. Aplicación y utilidad en el aporte hidrosalino. 9) Inmunonutrición. Generalidades. Arginina, Glutamina, Ácidos Grasos Polinsaturados (omega3). Revisión de la literatura sobre el tema.

Clase 5: 10) Pancreatitis Aguda. Generalidades. Tipos de pancreatitis agudas. Características generales. Alimentación parenteral y realimentación. Momento oportuno para la realimentación. Datos clínicos y pruebas enzimáticas a tener en cuenta para la realimentación. Modalidades del perfil enzimático. Prueba de realimentación. Interpretación de los resultados. Conducta a seguir. Evolución de la alimentación. Peligros y consecuencias de una alimentación inoportuna.

Evaluación: Examen optativo (preguntas cerradas) sobre los temas vistos.

Certificación: Los alumnos que rindan el examen tendrán el certificado del curso con evaluación final y los que no lo rindan, tendrán el certificado común.

Aranceles:

Categoría	1 pago	Pago en cuotas
Socio AADYND (*)	320	1ª cuota 220\$ - 2ª cuota 150\$
No Socio	650	1ª cuota 450\$ - 2ª cuota 300\$

(*) Para gozar del arancel preferencial para socios es necesario tener tres meses de antigüedad como socio.

:: Cursos a distancia. Plataforma virtual AADYND ::

DIPLOMATURA: SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA CON ENFOQUE EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

Fecha: Abril a Noviembre 2013

Duración: 8 meses

Horas de Capacitación: 20 horas por modulo

Destinado a: Lic. en Nutrición que posean conocimientos de Buenas Prácticas de Manufactura y Enfermedades de Transmisión Alimentarias. Se sugiere haber realizado el Curso de Posgrado de Gestión de BPM en Servicios de Alimentación de la plataforma de Nutrinfo y el curso de Enfermedades Transmitidas por Alimentos de la Plataforma AADYND.

Lic. en Nutrición con experiencia en el área de Alimentos (Servicios de Alimentación, Industrias, Organismos Gubernamentales, ONG).

Coordinación: Lic. Luciano M. Muscio. Lic. en Nutrición. Universidad de Buenos Aires. Master Internacional en Tecnología de los Alimentos, en curso. Universidad de Buenos Aires- Università Degli Studi Di Parma. Técnico Químico esp. en Tecnología de los Alimentos. Ex Profesor Asociado de la materia Tecnología Alimentaria. Facultad de Ciencias de la Salud Universidad Católica de La Plata. Auditor certificado del Sistema ISO 9001. Se desempeñó como Responsable de Aseguramiento de la Calidad y Asuntos Regulatorios en reconocidas Empresas de Alimentos. Coordinador de Cursos en AADYND y expositor en Seminarios y Jornadas disertando sobre la temática de Calidad e Inocuidad Alimentaria.

Objetivo del curso: Que el alumno adquiera los conocimientos fundamentales para ser Responsable de la Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria en un Servicio de Alimentación.

Estructura del curso: Semipresencial. El curso está compuesto por 9 módulos – cursos, los cuales se cursarán cada uno durante 1 mes.

El alumno podrá tener la opción de poder cursar los módulos-cursos por separado y obtener los certificados de aprobación de cada curso.

Temario desarrollado:

1. Legislación Alimentaria Nacional e Internacional.
2. Microbiología de los Alimentos
3. Seguridad Alimentaria 1.
4. Seguridad Alimentaria 2.
5. Gestión de Calidad en Servicios de Alimentación.
6. Implementación del Sistema HACCP en Servicios de Alimentación.
7. Gestión de Calidad e inocuidad en Menús especiales (Alimentos libres de Gluten, alimentos light, alimentos para pacientes inmunodeprimidos, reducidos en sodio, grasas, alimentos saludables, étnicos).
8. Manuales y Procedimientos de Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria.
9. Auditorías de Alimentos basadas en el enfoque Peligro-Riesgo.

Certificación: El alumno que apruebe los exámenes de todos los cursos obtendrá el certificado de aprobación del Curso.

Aranceles:

Categoría	1 pago	Pago en cuotas
Socio AADYND (*)	3600	1ºcuota 1500 + 2ºcuota 1200 + 3ºcuota 1200
No Socio	4300	1ºcuota 2100 + 2ºcuota 1300 + 3ºcuota 1300
Extranjeros	900 USD	

(*) Par gozar del arancel preferencial para socios es necesario tener tres meses de antigüedad como socio activo.

:: Cursos a distancia. Plataforma virtual AADYND ::

ARANCELES SEGÚN MÓDULOS

Mes	Curso-Módulo	\$ Socios y convenios con asociaciones	No socios
Abril	Legislación Alimentaria Nacional e Internacional	400	500
Mayo	Microbiología Alimentaria	400	500
Junio	Seguridad Alimentaria	550	650
Julio	Gestión de la Calidad en Servicios de Alimentación	550	650
Agosto	Implementación del Sistema HACCP en Servicios de Alimentación	550	650
Septiembre	Gestión de Calidad e Inocuidad en Servicios Especiales	550	650
Octubre	Manuales y Procedimientos de Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria	500	600
Noviembre	Auditorías de Alimentos basadas en el enfoque Peligro-Riesgo	500	600

Nota: Para mayor información consultar en www.aadynd.org.ar

Taller optativo presencial: Confección de Manuales y Procedimientos de Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria

	1º mes	2º mes	3º mes
Socio AADYND (*)	\$ 300	\$ 300	\$ 300
No Socio	\$ 350	\$ 350	\$ 350

(*) Par gozar del arancel preferencial para socios es necesario tener tres meses de antigüedad como socio activo.

Nota: Para mayor información consultar en www.aadynd.org.ar

TALLER DE TÉCNICAS GASTRONÓMICAS

II EDICIÓN

RIERA, la empresa líder en la producción de Tostadas y Grisines en La Argentina, la Asociación Argentina de Dietistas y Nutricionistas Dietistas -AADYND- y la Escuela de Maestros, Pizzeros, Empanaderos y Cocineros -APPYCE-, se reúnen nuevamente para ofrecer una actividad gratuita a los Licenciados en Nutrición en el marco de sus acciones de Responsabilidad Social Empresarial.

Para quienes no lograron cursarlo durante el año 2012, en el mes de JULIO reinicia el TALLER DE TÉCNICAS GASTRONÓMICAS I para Licenciados en Nutrición -II Edición-

La capacitación permitirá que los profesionales profundicen los conocimientos teóricos y prácticos referidos al ámbito culinario y los fundamentos apropiados de los fenómenos físico-químicos que se suceden en la elaboración de los diferentes sistemas alimentarios.

El curso se dicta en la moderna [escuela de cocina APPYCE](#), situada en Ayacucho 333 -CABA- los días JUEVES en el horario de 13hs a 16hs.

Para **reservar una vacante** deberá contactarse con la AADYND enviando un mail a aadynd@aadynd.org.ar o telefónicamente al 4374-3090.

Para más información escribinos a nutricion@riera.com.ar

:: Cursos a distancia. Plataforma virtual AADYND ::

AGOSTO

MANEJO NUTRICIONAL DEL PACIENTE CON DIABETES TIPO 2**Inicio:** 5 de Agosto**Duración:** 4 meses (85 hs cátedra)**Destinado a:** Lic. en Nutrición, alumnos de Nutrición del último año de la carrera, Médicos interesados en Diabetes, Profesionales de la salud que trabajan en Diabetes.**Coordinación:**

Dra. María Isabel Rosón. Lic. En Nutrición (UBA). Dra. de la UBA, Área Nutrición. Integrante de la División Nutrición del Hospital de Clínicas José de San Martín. Docente de la carrera de Médicos especialistas en Nutrición de la UBA. Docente de la Licenciatura en Nutrición de la Universidad de Belgrano. Coordinadora del Plan de Prevención de la Desnutrición Infantil. Lic. Asociación.

Docente invitada:

Dra. Mariana Novo. Médica especializada en Diabetes de la Sociedad Argentina de Diabetes. Miembro titular de la SAD y de la SAN

Objetivos:

Actualizar los conocimientos sobre el manejo nutricional de la diabetes tipo 2. Adquirir habilidades para el manejo del plan de alimentación y la adecuación del mismo a las circunstancias de cada paciente con diabetes tipo 2

Temario:

- Módulo 1: Definición. Clasificación. Realidad mundial. Impacto en la población. Clasificación. Prediabetes: una mirada a la prevención. Diagnóstico de Prediabetes y Diabetes. Pilares del tratamiento. Características generales del plan de alimentación. Interpretación de los datos de La historia clínica. Prescripción dietética. Análisis de caso clínico.
- Módulo 2: Medicación en DBT2. Insulinas. Sulfonilureas. Metformina. Inhibidores de la alfa-glucosidasa. Glitazonas. Metiglinidas. Análogos de la amilina. Incretinas. Análogos de GLP-1. Otras dietas a utilizar en la Atención Nutricional del paciente con DBT2. Dieta paso 1 y Dieta Paso 2. Dieta DASH. Dieta mediterránea. Dieta con alto contenido en ác. Grasos monoinsaturados. Monitoreo glucémico. Su importancia y utilidad. Análisis de caso clínico.
- Módulo 3: Utilidad del Índice glucémico y carga glucémica la atención nutricional del paciente con DBT2. Conteo de hidratos de carbono. Qué Utilidad tiene en el tratamiento del paciente con DBT2. Análisis de un caso clínico. Actividad física. Utilidad y beneficios. Efectos metabólicos. Contraindicaciones. Análisis de caso clínico.
- Módulo 4: Complicaciones de la DBT2 y su manejo higiénico-dietético. Insulinoterapia en DBT2. Diferentes esquemas de insulinoterapia. Plan de alimentación en pacientes DBT2 insulinoquirientes. Educación diabetológica. Actividades y temarios. Análisis de caso clínico
- Módulo 5: Diabetes gestacional. Algoritmo. Atención nutricional. Análisis de caso clínico. DBT2 en niños y adolescentes. Análisis de caso clínico.

Aranceles:

Categoría	1 pago	Pago en cuotas
Socio AADYND (*)	\$ 660	1ºcuota \$ 460 + 2ºcuota \$ 300
No Socio	\$ 900	1ºcuota \$ 610 + 2ºcuota \$ 420
Extranjeros	USD 300	

(*) Par gozar del arancel preferencial para socios es necesario tener tres meses de antigüedad como socio activo.

AVISO

AVISO

:: Cursos a distancia. Plataforma virtual AADYND ::

AGOSTO

ABORDAJE TRANSDISCIPLINARIO DE LA CIRUGÍA BARIÁTRICA

Fecha: 12 de Agosto

Duración: 4 meses (Agosto- Noviembre)

Horas de Capacitación: 60 hs. cátedra

Destinado a: Licenciados en Nutrición, estudiantes del último año de la carrera, Licenciados en Psicología que trabajen o tengan interés en pacientes con cirugía bariátrica.

Coordinación:

Lic. Clarisa Reynoso. Staff del servicio de Endocrinología, Metabolismo y Nutrición del Hospital Británico de Bs As.

Integrante del equipo interdisciplinario de Cirugía Bariátrica del Hospital Británico.

Docente de "Interacción Fármaco-Nutriente en las enfermedades de la nutrición" UBA.

Docente de la UDH Hospital Británico UBA. Docente de la Facultad de Medicina UCA.

Miembro de Aadynd. Miembro de la Sociedad Argentina de Nutrición (SAN).

Miembro de la Sociedad Argentina de Cirugía de la Obesidad (SACO). Miembro de la Federación internacional de cirugía de la Obesidad (IFSO).

Docente asociado:

Lic. Mariana Quinn. Psicóloga. Especialista en Trastornos de la Conducta Alimentaria. Staff del Servicio de Psiquiatría del Hospital Británico. Integrante del equipo interdisciplinario de Cirugía Bariátrica del Hospital Británico. Miembro de GPCO Grupo de Psicólogos en Cirugía de la Obesidad.

Docentes invitados:

Dr. Roberto Cerutti. Cirujano. Médico del Staff del Servicio de Cirugía General y del equipo Multidisciplinario de Cirugía Bariátrica del Hospital Británico de Buenos Aires. Especialista en Cirugía, otorgado por la Asociación argentina de Cirugía y el Ministerio de Salud y Acción Social. Especialista en cirugía Laparoscópica otorgado por la Asociación Argentina de Cirugía. Miembro Titular de la Asociación Argentina de Cirugía. Docente Autorizado de la Facultad de Medicina de Buenos Aires. Miembro Académico Titular de la Academia Argentina de Cirugía. Fellow del American College of Surgeons. F.A.C.S. Nombrado como: "International Advisory board" de la Revista Hernia (The World Journal of Hernia and Abdominal Wall Surgery – Febrero 2008). Miembro de la Comisión Directiva de la Asociación Argentina de Cirugía (2010). Miembro de la Comisión Directiva de la Academia Argentina de Cirugía (2010)

Dra. Juliana Gómez. Médica del Staff del Servicio de Endocrinología y del equipo Multidisciplinario de Cirugía Bariátrica del Hospital Británico de Buenos Aires. Integrante del Equipo Multidisciplinario de Cirugía para la Obesidad perteneciente a la obra Social de los Empleados de Comercio y Actividades Civiles (OSECAC). Médica especialista en Medicina Interna. Magister en Hipertensión Arterial. Especialista en Hipertensión arterial

Objetivos del curso:

- Distinguir las distintas técnicas quirúrgicas existentes para el paciente obeso mórbido.
- Analizar las ventajas de la realización de una cirugía bariátrica en pacientes con obesidad/diabetes y obesidad/síndrome metabólico.
- Describir los aspectos psicológicos que se dan en el proceso de un paciente bariátrico.
- Analizar los pasos a seguir en la evaluación nutricional del obeso mórbido.
- Identificar las distintas fases de la alimentación y suplementación vitamínico-mineral en el paciente que será sometido a una cirugía bariátrica.
- Demostrar la necesidad del trabajo en equipo transdisciplinario en este grupo de pacientes.

:: Cursos a distancia. Plataforma virtual AADYND ::

AGOSTO

Estructura del curso:

El curso consta de 4 módulos de dos clases cada uno en formato PDF. Información complementaria de los temas en cuestión, presentación de un caso, una evaluación final del curso mediante un trabajo que iremos realizando durante el curso y un examen de elecciones múltiples que se realizará la semana siguiente a la finalización del curso. El curso se desarrollará un total de 4 módulos con un promedio por cada módulo de 15 horas de textos de lectura, información y estudio, bibliografía adicional y búsqueda bibliográfica. Cada módulo se divide de la siguiente manera:

Actividad por módulo	Horas
Lectura de clases, información y estudio	10
Planteamiento y análisis de un caso	1
Lectura adicional y búsqueda bibliográfica	4
Total hs. / modulo	15

Temario desarrollado:

Módulo 1: Obesidad Mórbida. Aspectos clínicos. Aspectos psicológicos. Importancia del trabajo en equipo (transdisciplina). Técnicas quirúrgicas.

Módulo 2: Obesidad/diabetes, obesidad/síndrome metabólico. Cirugía Metabólica. Evaluación del paciente candidato a Cirugía Bariátrica. La tarea del Licenciado en nutrición. Selección del paciente desde el punto de vista clínico y psicológico. Trastornos de conducta alimentaria en obesidad. Talleres preoperatorios (psicología/nutrición).

Módulo 3: Alimentación Pre y postoperatoria. Etapas de alimentación postquirúrgica. Seguimiento postquirúrgico desde el área psicológica. Complicaciones médicas postoperatorias.

Módulo 4: Suplementación nutricional. Manejo de las complicaciones nutricionales y psicológicas. Resolución de comorbilidades. Acompañamiento del cambio de conducta Talleres postoperatorios (psicología/nutrición).

Actividades complementarias optativas:

Concurrencia a un taller pre o postoperatorio con pacientes de Cirugía Bariátrica del Hospital Británico. Concurrencia a quirófano a presenciar una Cirugía Bariátrica. Para estas actividades se coordinarán los horarios y los alumnos se insertarán dentro la dinámica hospitalaria.

Certificación:

El alumno que complete el curso y apruebe la evaluación final recibirá un certificado y un diploma como constancia.

Aranceles y medios de pago (en pesos):

Profesionales	Pago en cuotas	
Socio AADYND (*)	940	1° cuota \$ 440 + 2 cuotas subsiguientes de \$330
No Socio	1270	1° cuota \$ 580 + 2 cuotas subsiguientes de \$440

(*) Para gozar del arancel preferencial para socios es necesario tener tres meses de antigüedad como socio.

:: Cursos a distancia. Plataforma virtual AADYND ::

SEPTIEMBRE

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS – ETAS

Inicio: 16 de Septiembre de 2013

Duración: 3 meses

Horas de capacitación: 120 horas cátedra

Destinado a: Lic. en Nutrición, enfermeros y profesionales afines. Estudiantes del último año de carreras afines.

Coordinación:

Dr. Alcides Troncoso, Especialista en microbiología. Profesor titular de Microbiología y Parasitología, Universidad de Buenos Aires. Profesor de Enfermedades Transmitidas por Alimentos, Universidad de Belgrano. Profesor de Microbiología y Enfermedades Tropicales de Harvard Medical School (HMS), Boston, EEUU. Autor de más de 380 artículos y 45 libros de la especialidad, fundador y editor en jefe de la "Asian Pacific of Tropical Medicine".

Docente asociada:

Lic. Alejandra Perroni, Docente Nutrición Normal, Universidad de Buenos Aires. Ex Residente y Jefa de Residentes Hospital General de Agudos Dr. Juan A. Fernández.

Objetivo del curso:

Que los alumnos puedan comprender la responsabilidad que implica asegurar la inocuidad alimentaria y encuentren los conocimientos necesarios para llevarla a cabo.

Estructura del curso:

Curso a distancia que consta de 6 módulos formados por una guía de estudio principal en PDF, más material complementario. Cada módulo contará con una evaluación parcial. La duración total del curso es de 3 meses y su aprobación requiere la resolución de un examen final.

El curso se extenderá de septiembre a diciembre. Se desarrollará en un total de 6 módulos con un promedio de 20 horas de lectura, estudio y realización de actividades prácticas.

Temario desarrollado:

Módulo 1 - Enfermedades Transmitidas por Alimentos. Introducción. Definiciones.

Módulo 2 - Contaminación. Factores facilitadores. Prevención.

Módulo 3 - Bacterias y virus.

Módulo 4 - Hongos y parásitos.

Módulo 5 - Sustancias Químicas.

Módulo 6 - Normas de estandarización de la calidad Conceptos Generales. Diferentes formas de aseguramiento de la calidad. POES, HACCP, ISO

Certificación:

El alumno que complete el curso y apruebe los exámenes de cada módulo y el examen final recibirá un certificado como constancia.

Evaluación:

Se evaluará cada módulo a través de diferentes actividades y un examen final.

Aranceles y medios de pago:

	1 pago	Cuotas	
		1ra Cuota	Demás cuotas
Socio AADYND (*)	\$ 720	\$ 500	1 cuota \$ 350
No Socio	\$ 1020	\$ 700	1 cuota \$ 500
Extranjero	USD 350		

(*) Para gozar del arancel preferencial para socios es necesario tener tres meses de antigüedad como socio activo.

Medios de pago:

- Pago en efectivo o con tarjeta de crédito o débito VISA/MASTERCAD en sede ubicada en Viamonte 1328, piso 7º, of. 25, Cap. Federal los días lunes a viernes de 11 a 19 hs.
- Pago a distancia en Banco Galicia: para abonar a distancia debe realizarse el depósito correspondiente en cualquier sucursal del Banco Galicia en la "Cuenta Corriente Especial" a nombre de AADYND, N° 9750468-3005-7. Enviar el comprobante por fax o mail a aadynd@aadynd.org.ar aclarando su nombre, apellido y número de socio si corresponde.
- Transferencia bancaria. A la cuenta "Cuenta Corriente Especial" a nombre de AADYND, N° 9750468-3005-7 DEL Banco Galicia desde cualquier banco, para lo cual informamos nuestro N° de CUIT: 30-65741337-9 Y CBU:0070005430009750468370. Enviar el comprobante por fax o mail a aadynd@aadynd.org.ar aclarando su nombre, apellido y número de socio si corresponde.

Para mayor información, comunicarse con Secretaría: 4374 -3090/3301.

¡EN EL 2013 ORGANIZAREMOS **VARIAS JORNADAS!**
¡TE ESPERAMOS PARA COMPARTIR TUS TRABAJOS Y EL DE TODOS LOS COLEGAS EN EL

XX ENCUENTRO ANUAL DE NUTRICIONISTAS!

9 de Octubre de 2013, Paseo La Plaza. Actividad no arancelada.

¡Y AGENDÁ LAS **IV JORNADAS DE NUTRICIONISTAS** DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES!

10 y 11 de Octubre de 2013 - Paseo La Plaza

Sus ejes temáticos serán:

Gestión y Alimentos. Avances en Nutrición Clínica: Adultos y Niños. Salud Pública, Comunidad y EAN. El Nutricionista como Investigador

¡MANTENETE AL TANTO DE LAS NOVEDADES MEDIANTE LA PÁGINA WEB DE AADYND Y NUESTRO FACEBOOK!
PROXIMAMENTE PROGRAMA PRELIMINAR en NUESTRA WEB y FACEBOOK

ÁREAS TEMÁTICAS DE LOS TRABAJOS DE INVESTIGACIÓN

- **Nutrición Clínica (adulto y niño)**
- **Salud Pública/EAN**
- **Alimentos/ Gerenciamiento**

- Dichas Áreas Temáticas podrán postularse a Premio o No Premio.
- Para postularse a Premio: Al menos uno de los autores debe ser socio AADYND activo, con cuota societaria al día.

ENVÍO DE TRABAJOS DE INVESTIGACIÓN

Presentación de resúmenes:

- Fecha límite para el envío de Resúmenes: **16 de Agosto de 2013**
- Fecha de notificación de la aceptación de Resúmenes: 15 días antes del evento se confirmará vía e-mail la modalidad de presentación del trabajo (lectura ó e-póster).
- Los autores deberán respetar las Normas de Presentación de Resúmenes de Trabajos de Investigación establecido por el Comité Científico que se encuentra publicado en la página web. La participación de un Trabajo de Investigación en el XX Encuentro

- Anual de Nutricionistas se hará efectiva a ser expuesto públicamente en forma de lectura o e-póster.
- El Comité Organizador informará el horario en que debe hacerse la presentación.

Presentación de Trabajos de Investigación:

- Fecha límite para el envío del Trabajo: **16 de Agosto de 2013**
- Los autores deberán ajustarse al reglamento de publicaciones de la revista DIAETA que se encuentra disponible en <http://www.aadynd.org.ar/revista-diaeta/reglamento-de-publicaciones.html>
- Para mayor información referirse a la página web de la AADYND o comunicarse con el Comité Científico de la AADYND: comitecientifico@aadynd.org.ar

REGLAMENTO PARA LA PRESENTACIÓN DE TRABAJOS DE INVESTIGACIÓN

Generalidades

1. Los autores de los trabajos presentados deberán ser graduados y/o estudiantes de la carrera de Licenciatura en Nutrición o carreras afines.
2. Los trabajos deben ser investigaciones originales.
3. Los trabajos NO podrán ser reportes de casos aislados, revisiones bibliográficas o monografías.
4. El Comité Científico organizador del evento se reserva el derecho de:
 - a. No aceptar los trabajos que no cumplan los requisitos establecidos por este reglamento.
 - b. Incluir los trabajos en el área que el Comité Científico juzgue conveniente, informando de manera anticipada a los autores.
5. Cualquier situación no contemplada en este reglamento será oportunamente examinada y resuelta por el Comité Científico organizador de las Jornadas.
6. El Comité Científico organizador de las Jornadas se reserva el derecho de modificar parcialmente el reglamento actual, previa notificación y aprobación de los cambios introducidos, por la Comisión Directiva. De ser aprobados los cambios proyectados, éstos serán comunicados a la brevedad.

NORMAS PARA LA PRESENTACION DE RESÚMENES

1. El resumen del Trabajo de Investigación deberá presentarse con el tipo de letra Arial tamaño 12, estilo normal e interlineado 1,5, margen de 3 cm. En todos sus lados, justificado y en hoja A4.
2. El título del trabajo deberá escribirse con minúsculas, excepto la primera letra y en negrita.
3. Los autores se colocarán primero por el apellido con minúsculas, excepto la primera letra y luego la inicial del nombre. El relator deberá estar subrayado. Debajo se debe mencionar la institución a la que pertenecen los autores y la dirección electrónica solamente del relator, sin incluir direcciones postales ni cargos.

Ejemplo:

González M.L. (1), Rodríguez D. (2), Pérez T. (1)
 (1) CONICET - Universidad Nacional de Buenos Aires. Bs. As., Argentina.
 (2) Universidad Nacional de Entre Ríos. Entre Ríos, Argentina.
mlgonzalez@gmail.com

4. Las palabras clave deberán ser entre 3 (tres) como mínimo y 5 (cinco) como máximo.
5. El uso de abreviaturas debe mencionar el término completo, seguido de la abreviatura (entre paréntesis) que se utilizará en el resto del texto.
6. Los Trabajos de Investigación deben incluir los siguientes apartados: *Introducción, Objetivos, Metodología, Resultados, Discusión, Conclusiones y Bibliografía.*
7. Se debe utilizar bibliografía actualizada de los últimos 10 a 12 años, con un mínimo de 20 referencias bibliográficas por trabajo presentado.
8. Opcionalmente, se podrá incluir al final un breve agradecimiento.
9. Fecha límite para el envío de los resúmenes: **16 de Agosto de 2013**. Los mismos deberán ser enviados electrónicamente en formato Word a la dirección comitecientifico@aadynd.org.ar (escribir en "asunto": IV Jornada de la CABA: Trabajo de Investigación).
10. Fecha de notificación de aceptación de los Resúmenes: el Comité Científico comunicará al primer firmante, 15 días antes de la realización del encuentro, la aceptación del resumen y la forma de presentación (lectura o póster, siendo que las normas para la presentación oral o envío de e-pósters se publicarán en la página web 15 días antes del evento).
11. Todos los resúmenes aceptados serán publicados en la revista DIAETA.

NORMAS PARA LA PRESENTACION DE TRABAJOS A PREMIO

1. Las normas de presentación de trabajos a premio deben ajustarse al reglamento de publicaciones de la revista DIAETA que se encuentra disponible en <http://www.aadynd.org.ar/revista-diaeta/reglamento-de-publicaciones.html>

2. Cada categoría será evaluada por un jurado. En caso que ninguno de los trabajos presentados en su categoría cumpla con el puntaje mínimo para ser premiado, la misma será considerada desierta.
3. La decisión del jurado es irrefutable.
4. Los trabajos completos se enviarán electrónicamente en formato Word a la dirección comitecientifico@aadnyd.org.ar. La fecha límite de presentación de trabajos a premio es el **16 de Agosto de 2013**.
5. Los trabajos a premio deben ser inéditos, es decir, no haber sido publicados ni presentados previamente en eventos científicos, excepto como comunicaciones libres.

ESPECIFICACIONES PARA LA EXPOSICIÓN ORAL DE RESÚMENES

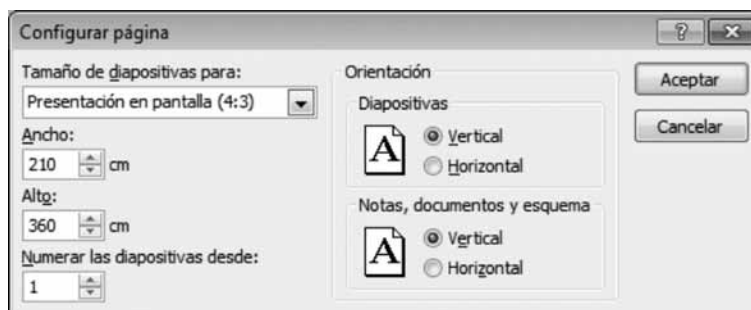
- Los trabajos aceptados por el Comité Científico para ser presentados exclusivamente en forma de lectura, serán expuestos en salas abiertas al público
- La presentación oral tendrá una duración máxima de 15 (quince) minutos, distribuidos de la siguiente manera:
 1. Diez minutos para la exposición del trabajo.
 2. Cinco minutos para preguntas del público presente y defensa.
- La presentación debe realizarse en formato PowerPoint, considerando 8-12 diapositivas en total.
- El expositor debe informar, junto con el resumen, el tipo de equipos necesarios para la exposición del trabajo que necesitará para su exposición
- En caso de irregularidades en la exposición y/o si se presentan problemas con el material audiovisual auxiliar, el comité organizador determinará si se reprograma la presentación o si debe continuar sin el mismo.
- No se reprogramará ninguna exposición por ausencia del expositor, pudiendo en este caso exponer cualquiera de los integrantes del grupo debidamente inscripto como autor del trabajo en el evento.
- El comité organizador podrá actuar ante el exceso de tiempo tanto del expositor como del y público.

ESPECIFICACIONES PARA LA ELABORACIÓN Y ENVÍO DE PÓSTER ELECTRÓNICO (E-PÓSTER)

Esta guía ha sido realizada para que todos los posters electrónicos puedan ser expuestos cumpliendo con los siguientes requisitos técnicos:

1- Dimensiones del Poster: 21 cm de ancho y 36 cm de alto

- El archivo debe realizarse en PowerPoint, seleccionando en: Diseño / Configurar Página y especificar las dimensiones referidas.



- Una vez realizados estos pasos, podrá comenzar a componer el póster.
- Para que las comunicaciones puedan verse correctamente se recomienda utilizar tipos de letra legibles y sencillas. Se recomienda el uso de letra "arial" por ser una tipografía de fácil lectura a diferentes resoluciones. Para el tamaño de letra, se recomienda utilizar un tamaño de fuente entre 18-20 puntos para los títulos, 14 puntos para los subtítulos, y para el texto de 10 a 12 puntos. Con el fin de conseguir la máxima legibilidad en las comunicaciones se recomienda introducir textos breves, claros y concisos y evitar introducir párrafos con letra pequeña, así como fondos con colores oscuros.

El texto deberá incluir los siguientes items:

Título del trabajo	Resumen
Objetivos	Material y métodos
Resultados y discusiones	Conclusiones
Agradecimientos (optativo)	

2- Formato del Poster para su envío por e-mail: documento PDF

- Una vez elaborado el e-póster en formato PowerPoint, deberá transformarlo en pdf. Para ello, guarde el documento en formato pdf mediante cualquiera de los programas disponibles (PDFCreator, etc.).
- El archivo PDF deberá nombrarse con el apellido de autor del trabajo de investigación.

3- El plazo para el envío de los e - poster finaliza el **20 de Septiembre de 2013**.