

ALIMENTOS Y NUTRICIÓN EN GASTROENTEROLOGÍA: ¿Qué necesitamos conocer hoy?

MATRIZ DISCIPLINARIA

DIRECTORA: DRA. ANDREA F. GONZÁLEZ

1: MARCO REFERENCIAL

Este curso se plantea como una instancia de conocimiento de los actuales saberes de la nutrición y los alimentos aplicada en entidades digesto-absortivas; desde una perspectiva práctica y orientadora en la consulta. Un compacto de tópicos nutricionales que es necesario conocer para comprender el impacto de los alimentos en los distintos escenarios clínicos y en la etiopatogenia de las enfermedades.

2: FINALIDAD DIDÁCTICA

La finalidad está centrada en brindar conocimientos y evidencias nutricionales que arrojen luz sobre mitos y saberes aprehendidos de la ciencia de la nutrición y los alimentos.

3: FUNDAMENTACION:

Este curso pretende contribuir a la formación académica en el Área de la Nutrición, en aspectos vinculados a:

- La importancia del estado nutricional en la patología digesto-absortiva.
- La mirada del alimento como una matriz química compleja
- El pensamiento crítico sobre el alimento y su relación con la fisiopatología
- El alimento y sus múltiples efectos: como disparador de síntomas, intolerancias, maldigestión, malabsorción y terapéutica.
- La interrelación alimento-microbiota-huésped

4: CRITERIO ESTRUCTURAL

Se presentan los contenidos de enseñanza distribuidos en los siguientes campos disciplinarios:

- Generalidades: Identificación del riesgo nutricional en patologías digesto-absortivas. Sarcopenia.
- El alimento como eje de la terapéutica nutricional en patologías clínicas, quirúrgicas y neoplásicas del tracto digestivo.
- Microbiota, alimentos, probióticos y huésped

6: MODALIDAD: Virtual

7: DISTRIBUCIÓN TEMPORAL: Días lunes: 06 de Abril a 18 de Mayo de 2020

I. CAMPO DISCIPLINARIO	II. UNIDADES DIDÁCTICAS - CONTENIDOS	III. ASIGNACIÓN HORARIA	
		Horas clase	Horas estudio
MODULO 1 : 06-04 Estado nutricional. Nuevos paradigmas Docente: Dra. Andrea González	Riesgo nutricional en patología digesto-absortiva. Sarcopenia.	40 minutos	Bibliografía recomendada
	Matriz alimentaria. El alimento y la epigenética: hacia una nutrición personalizada	10 minutos	
	Intolerancias alimentarias.	10 minutos	
		20 minutos	
MODULO 2: 13-04 Esófago-estómago Docentes: Lic. Carolina Guinle Lic. Sara Schaab	Esofagitis eosinofílica ERGE	40 minutos	Bibliografía recomendada
	Dispepsia	20 minutos	
	Gastritis	20 minutos	
MODULO 3: 20-04 Vías biliares y páncreas Hígado Docentes: Lic. Luciana Olivero. Lic. Denisse Veissettes	Litiasis vesicular Pancreatitis crónica	40 minutos	Bibliografía recomendada
	NASH + SMetab. Hepatopatía crónica	20 minutos	
MODULO 4: 27-04 Intestino I		40 minutos	Bibliografía recomendada

Docentes: Lic. Gabriela Sancisi	Enfermedad Inflamatoria Intestinal	20 minutos	
Lic. Marina Maiorano	Síndrome de Intestino Irritable	20 minutos	
MODULO 5: 04-05 Intestino II		40 minutos	Bibliografía recomendada
Docentes: Lic. Verónica Drozd	Enfermedad diverticular Constipación	20 minutos	
Lic. Constanza Echeverría	Insuficiencia intestinal	20 minutos	
MODULO 6: 11-05 Patologías relacionadas al gluten/ trigo. Intolerancias.		40 minutos	Bibliografía recomendada
Docentes: Dra. Analía Astudillo y Lic. Ma Soledad Ciurletti	Enfermedad Celíaca	20 minutos	
Lic. Ma de la Paz Temprano	Sensibilidad al Gluten/Trigo/ Proteínas No Celíaca	20 minutos	
MODULO 7: 18-05 Paciente crítico Microbiota.		40 minutos	Bibliografía recomendada
Docentes: Lic. Julia Bugeiro	Nutrición en el paciente crítico con patología digesto-absortiva. Rol de los macronutrientes.	20 minutos	
Dra. María Inés Pinto Sánchez	Cómo mirar la microbiota intestinal y el uso de probióticos en gastroenterología.	20 minutos	

8: EVALUACIÓN: Examen de opción múltiple disponible desde 25-05-2020