

Plan de Alimentación por Raciones de HC en la Diabetes: ¿Cómo, por qué y para qué?

16 y 17 de noviembre de 2024

MADRID

Contenidos:

- Principios básicos de la alimentación saludable: Composición de los alimentos, propiedades cuantitativas y cualitativas de los alimentos, distribución en el menú y lectura de etiqueta nutritiva de alimentos procesados.
- Valoración de los hábitos de alimentación.
- Requisitos para la enseñanza del plan de alimentación por raciones, aplicación y utilidad.
- Cálculo de las necesidades energéticas según la edad, peso y actividad física.
- Cálculo de las raciones de hidratos de carbono y su distribución: pauta fija y pauta flexible.
- Cálculo de raciones en alimentos procesados y en recetas de cocina.
- Carga glucémica e índice glucémico: manejo de tablas por raciones y aplicaciones digitales.
- Realización de casos prácticos basado en casos reales aplicando los conocimientos mencionados anteriormente.
- Cómo enseñarle y explicar el plan por raciones a un paciente. Realización de rol-playing.
- Cálculo de ratio insulina/hidratos de carbono.
- Cálculo del factor de sensibilidad y bolo corrector.
- Realización de casos prácticos basado en casos clínicos reales.