

CURSO TALLER DE PRESCRIPCIÓN DIETÉTICA Y PROGRAMACIÓN DE MENÚS CON SISTEMA DE INTERCAMBIO DE ALIMENTOS.



SISANAS

ORGANIZA



LaSalle
Universidad

CERTIFICA

- Fecha : 14 al 23 de diciembre.
- Videoconferencia en directo : 19 de diciembre.
- Hora: 17:00- 19:00.

100% Virtual



TEMARIO



INDICE

1. *Presentación del curso.*
2. *Dirigido.*
3. *Hoja de vida de nuestros ponentes.*
4. *Metodología.*
5. *Fecha del curso.*
6. *Cronograma y Temario del curso.*
7. *Certificado.*
8. *Costos y medios de pago.*
9. *Contacto.*

Pagina Web: <http://sisanas.com.pe/>



PRESENTACIÓN DEL CURSO



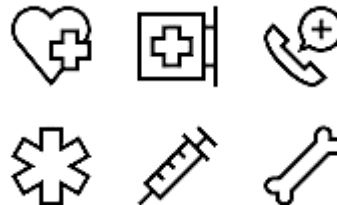
El sistema de intercambio agrupa los alimentos por su contenido de nutrientes, este sirve para dar una orientación nutricional de manera individual a los pacientes, este sistema hace posible diseñar y seguir una dieta que provea las cantidades deseadas de macronutrientes de acuerdo a las calorías totales que el individuo necesite, es una excelente herramienta para la elaboración de dietas para pacientes sanos y enfermos además que de esta manera pueden adaptar su alimentación tanto a sus costumbres como a la disponibilidad de alimentos. En este sistema se ha estandarizado el tamaño de las porciones, definiendo así el tamaño de los alimentos intercambiables con pesos y medidas, cada uno de los alimentos de las diferentes listas, tendrán un contenido similar de carbohidratos, proteínas, grasas y energía, y es de hecho esta similitud lo que los hace intercambiables.



DIRIGIDO A.-



El curso está dirigido a estudiantes, técnicos y/o profesionales de ciencias de la salud o carreras afines.



NUESTROS PONENTES



SISANAS

Ponente.-Lic. Maritza Yolanda Butron Carbajal.

Licenciada en Nutrición Humana, colegiada y habilitada por el Colegio de Nutricionistas del Perú. Egresada de la Segunda Especialidad en Nutrición Clínica. Laboró como nutricionista clínica en el Dpto. de Nutrición y Dietética y en la Unidad de Hemodiálisis del Hospital Regional Honorio Delgado Espinoza de Arequipa. Experiencia en consulta nutricional privada y el manejo de lista de intercambio de alimentos.

Actualmente labora en Servicios Alimentarios de la Sociedad de Beneficencia de Arequipa.





METODOLOGÍA



Se llevará a cabo en la modalidad virtual y el cual consta de 2 módulos y examen. La modalidad virtual se desarrollará en el aula virtual donde cuenta con información bibliográfica (10 días) y con la sala videoconferencia (1 día), cumpliendo con 34 horas académicas, el ponente expondrá según temario y desarrollará el curso taller con todos los participantes y se utilizará como material de apoyo diapositivas, el aula virtual y la sala videoconferencia, etc.



METODOLOGÍA



Así también el participante desarrolla un examen y tiene dos intentos, la nota aprobatoria máxima es de 20 puntos y la nota mínima es de 14 puntos. Si el participante realiza dos intentos se colocará la nota más alta. Así también si el participante no aprueba la nota mínima, obtendrá su certificado de Asistente y si obtiene la nota mayor a 14 obtendrá su certificado como **Asistente Aprobado**, siempre y cuando haya cumplido los requisitos.



TEMARIO DEL CURSO

CURSO TALLER DE PRESCRIPCIÓN DIETÉTICA Y PROGRAMACIÓN DE MENÚS CON SISTEMA DE INTERCAMBIO DE ALIMENTOS.

Realizado del 14 al 23 de diciembre del 2020.

Módulos	Ponente:	Metodología	Inicio	Fin
Módulo I (Aula Virtual)	<ul style="list-style-type: none"> Lic. Maritza Yolanda Butron Carbajal • Sistema de intercambio de alimentos. • Manual de dietoterapia: Consideraciones dietéticas en los estados fisiológicos normales. • Guías alimentarias para la población peruana. • Diseño y programación de dietas. • Aspectos nutricionales: Plan alimentario. • 10 pasos para conseguir una alimentación saludable. 	Los participantes revisan el material bibliográfico en el aula virtual.	14/12/2020	23/12/2020
Día virtual vía zoom: <ul style="list-style-type: none"> Sábado 19 de diciembre del 2020 - Horario: 5:00 pm – 7:00 pm. 				
Módulo II (Sala de videoconferencia)	<ul style="list-style-type: none"> • Taller práctico de sistema de intercambios. • Taller de cálculo del requerimiento nutricional según etapas de vida. • Taller de procedimientos para realizar la prescripción dietética de la persona. • Taller de formulación del plan de alimentación de la persona. 	Clases virtuales con sala de videoconferencia y participación directa del ponente, donde se desarrollará el curso taller.	19/12/2020	19/12/2020
	Examen.	El participante desarrolla el examen en el aula virtual y tiene dos intentos. Nota aprobatoria mínima 14 puntos.	20/12/2020	23/12/2020



FECHA

- **Aula virtual:**
<http://sisanas.com.pe/cursos/login/index.php>
- **Inicio :** 14 de diciembre del 2020
- **Termino:** 23 de diciembre del 2020

Conferencia Vía zoom

Día: 19 de diciembre

Hora: 17:00 – 19:00





CERTIFICA



Los estudiantes que concluyan satisfactoriamente con los requerimientos administrativos y académicos de nuestro programa recibirán el certificado correspondiente avalado por la Universidad La Salle.

Se les enviará el certificado de forma digital al email proporcionado por el participante.



COSTOS Y MEDIOS DE PAGO



Transferencia o depósito a nombre de: SISANAS S.R.L

- N° cuenta Caja Arequipa: 00125486402100001001
- CCI: 803-071-001254864001-05



Transferencia o depósito cuenta ilimitada a nombre de: Margot Viviana Pezo Apaza :

- N° cuenta BCP Soles: 215-978-203-180-97
- CCI: 002-215-197-820-318-097-27

Inversión: S/. 100.00
Promoción corporativa válido al
04/12/2020

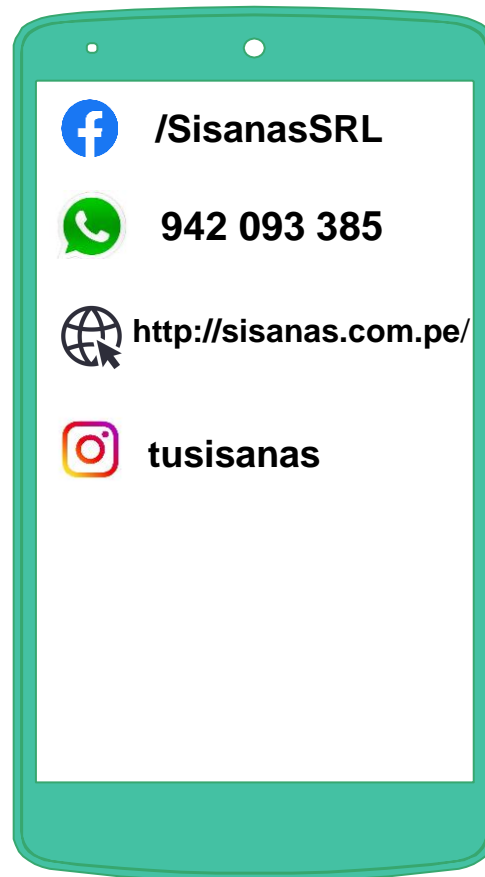
¡PROMOCIÓN ESPECIAL!
3 personas c/u: S/.80.00

- Inscripciones en el siguiente Link: <https://forms.gle/GQ27Aiz4x5WMYKEx5>
- Enviar el voucher al número +51 942 093 385

CONTÁCTANOS



sisanastecapacita@gmail.com





SISANAS

GRACIAS GRACIAS GRACIAS!

