

TALLER INTERNACIONAL DE CONTEO DE CARBOHIDRATOS

27 A 30 DE NOVIEMBRE DEL 2018

**TEMA: EL CONTEO DE CARBOHIDRATOS, HERRAMIENTA EFICAZ
EN EL CONTROL DE LA DIABETES Y SOBREPESO**



Fecha: de noviembre 2018

LUGAR: Centro de Convenciones de Guayaquil

Dirigido a: Nutricionistas, Médicos, enfermeras, estudiantes de nutrición

Cupos disponibles: 40 participantes

Costos: US\$ 60.00 Profesionales y 40,00 para estudiantes

DEPOSITO REALIZAR A LA SIGUIENTE CUENTA:

WILMA CAMPOVERDE BCO. PACIFICO CTA DE AHORROS #1053716302

ENVIO DE CONSTANCIA A: presidencia@annecuador.com

Duración del taller: 3 horas (1 de Teoría y 2 de Práctica)

Expositores: Dra. Gladys Nájera de Carvajal MSc en Nutrición Clínica

Lcda. Annabelle Cabadiana de Ramírez MSc en Nutrición Infantil

OBJETIVO

Fortalecer los conocimientos de los asistentes para desarrollar habilidades y destrezas en el manejo del Conteo de Carbohidratos y conseguir que lo apliquen en la atención a los pacientes con Diabetes y sobrepeso

Objetivos Específicos

- 🍓 *Valorar el conocimiento de los asistentes sobre el Conteo de Carbohidratos*
- 🍓 *Identificar alimentos fuente de Carbohidratos de los grupos de alimentos*
- 🍓 *Reconocer el contenido de CHO por cada porción de alimento*
- 🍓 *Determinar los gramos de CHO en las preparaciones presentadas*
- 🍓 *Realizar diferentes casos clínicos con conteo de CHO*
- 🍓 *Calcular las unidades de insulina requeridas para su caso clínico*

Temas de teoría:

- 🍓 *¿Qué son los carbohidratos?*
- 🍓 *¿Por qué debo contar Carbohidratos?*
- 🍓 *Ventajas y desventajas del conteo*
- 🍓 *Necesidades energéticas*
- 🍓 *Distribución de carbohidratos en el día*
- 🍓 *Identificación de los grupos de alimentos (listas de intercambio) y su contenido nutricional*
- 🍓 *Índice glicémico*
- 🍓 *Proporción insulina- carbohidrato*

Temas prácticos

- 🍷 *Pesaje de porciones y raciones de alimentos por grupos*
- 🍷 *Estandarización de porciones de alimentos*
- 🍷 *Reconocer el contenido de carbohidrato en la porción del alimento*
- 🍷 *Cuadro dieto-sintético*
- 🍷 *Elaboración o armado de menús*
- 🍷 *Reconocer los diferentes tipos de insulina y su tiempo de acción*
- 🍷 *Cálculo de unidades de insulina para un paciente con diabetes tipo 1 en el menú armado*