

III CONGRESO REGIONAL ANDINO FELANPE - REGIÓN CENTRO

III CONGRESO ECUATORIANO DE TERAPIA NUTRICIONAL: NUTRICIÓN CLÍNICA Y METABOLISMO

“LA REGIÓN ANDINA UNIDA CONTRA LA MALNUTRICIÓN”



INFORMACIÓN DE LOS CURSOS PRECONGRESOS

PROCESO DE INSCRIPCIÓN



- 1 INGRESAR A LA PÁGINA WEB Y DAR CLIC EN:
www.senpeecuador.com/congreso-senpe-2017
- 2 COMPLETAR EL FORMULARIO CON TUS DATOS, INDICA SI DESEAS INSCRIBIRTE AL CONGRESO Y/O CURSOS PRECONGRESO.
- 3 REALIZA EL PAGO
Transferencia o depósito:
Cuenta de ahorros: Banco Pichincha # 2203263997
Mery Elizabeth Guerrero Tapia (Tesorera de SENPE) C.I.: 0916565211

Pagos del exterior:
CODIGO SWIFT: PICHECEQ (transferencia en dólares americanos)
- 4 ENVIAR COMPROBANTE DE PAGO A TRAVÉS DE LA PÁGINA WEB
O AL CORREO: senpecongreso@gmail.com

INSCRÍBETE
PULSANDO AQUÍ



CON AVAL:



SOCIEDAD ECUATORIANA
DE NUTRICIÓN PARENTERAL
Y ENTERAL "SENPE"



FEDERACIÓN LATINO AMERICANA DE TERAPIA
FELANPE
NUTRICIONAL, NUTRICIÓN CLÍNICA Y METABOLISMO



COLEGIO DE MÉDICOS
DEL GUAYAS

LINK:

<http://www.senpeecuador.com/congreso-senpe-2017/formulario-inscripcion>

FORMAS DE PAGO

VIA TRANSFERENCIA O DEPOSITO BANCARIO:

Cuenta de ahorros: Banco Pichincha # 2203263997

Beneficiario: Mery Elizabeth Guerrero Tapia

Cédula de Identidad # 0916565211

Pagos del exterior:

CODIGO SWIFT: **PICHECEQ**

(transferencia en dólares americanos)

PRE CONGRESO REGIONAL ANDINO FELANPE - SENPE 2017

GUAYAQUIL | HOTEL SHERATON | 25 de Octubre 2017

CURSO	VALOR
Taller Teórico-Práctico de Conteo de Carbohidratos (SENPE) - Categoría Estudiantes	\$ 40
Taller Teórico-Práctico de Conteo de Carbohidratos (SENPE) - Categoría Profesionales	\$ 60
Taller Teórico-Práctico de Preparación de Nutrición Parenteral (SENPE)	\$ 50
Curso de Formación en Soporte Nutricional en Enfermería (FELANPE)	\$ 80
Curso Nutrición Enteral y Suplementación Programa LLL (ESPEN)	\$ 80
Curso Fundamentos de Terapia Nutricional en Cuidados Críticos (FTNCC)	\$ 200

CONGRESO REGIONAL ANDINO FELANPE - SENPE 2017

GUAYAQUIL | HOTEL SHERATON | 26 al 28 de Octubre 2017

CATEGORÍAS	VALOR
Miembros SENPE: Médicos	\$ 180
Miembros SENPE: Otros profesionales	\$ 150
Miembros NO SENPE	\$ 210
Estudiantes	\$ 70

* Los miembros SENPE deberán estar al día con los pagos para gozar los beneficios.

TALLER TEÓRICO-PRÁCTICO CONTEO DE CARBOHIDRATOS

25 octubre 2017 - Pre Congreso Regional Andino FELANPE - SENPE 2017
Salones de Conferencias Hotel Sheraton - Guayaquil



Dirigido a:

Médicos Nutriólogos, Licenciados en Nutrición, Licenciadas(os) en Enfermería, Psicólogos. Estudiantes de Nutrición, Medicina o Enfermería.

Expositores:

- Dra. Gladys Nájera de Carvajal, MSc. en Nutrición Clínica
- Lcda. Annabelle Cabadiana de Ramírez, MSc. en Nutrición Infantil

Objetivo:

- Transmitir los conocimientos para desarrollar habilidades y destrezas en el manejo del Conteo de Carbohidratos
- Lograr que los asistentes a este taller utilicen el conteo de CHO para resolver casos clínicos en pacientes con diabetes, sobrepeso u obesidad.

Objetivos Específicos:

- Valorar el conocimiento de los asistentes sobre el Conteo de Carbohidratos
- Identificar alimentos fuente de Carbohidratos
- Distinguir el contenido de CHO por grupo de alimentos
- Determinar los gramos de CHO para un día (menú)
- Realizar diferentes menús contando CHO
- Equilibrar inulina vs CHO
- Reforzar y difundir la información del conteo de CHO para el mejor manejo del menú.
- Conseguir la familiarización de las porciones por grupo de alimentos.
- Aplicar los conocimientos adquiridos en el taller mediante la resolución de casos clínicos

Temas de teoría:

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

Temas prácticos

- Estandarización de porciones de alimentos
- Diferencia entre Porción y ración
- Pesaje de porciones y raciones de alimentos por grupos
- Confección o armado de menús

Duración:

4 horas presenciales (1 hora teórica-3horasprácticas)

Cupos: 52 disponibles

Costo:

Profesionales: \$ 60,00

Estudiantes: \$ 40,00

Incluye:

Listado de alimentos para intercambios, Coffee Break, certificado de asistencia al taller.

Pagos:

Cuenta de ahorros: Banco Pichincha # 2203263997

Beneficiario: Mery Elizabeth Guerrero Tapia

Cédula de Identidad # 0916565211

Pagos del exterior:

CODIGO SWIFT: **PICHECEQ**

(transferencia en dólares americanos)

INFORMES E INSCRIPCIONES:

senpecongreso@gmail.com - www.senpeecuador.com

DMC ECUADOR:

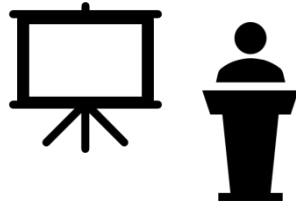
04 5018539 - 04 5018710 - dmcguayaquil@groupdmc.com

CRONOGRAMA MAÑANA:

HORA	ACTIVIDAD
08h30 a 09h00	Registro de participantes
09h00 a 09h10	Presentación de Docentes y lineamientos del curso
09h10 a 10h00	TEORIA: Importancia del conteo de carbohidratos para conseguir una alimentación saludable y prevención de complicaciones en el control de la diabetes, sobrepeso y obesidad.
10h00 a 10h15	Test: Valoración del conocimiento de los asistentes sobre el Conteo de Carbohidratos
10h15 a 10h25	PRACTICA: Identificación de los alimentos fuentes de carbohidratos
10h25 a 10h40	Coffee Break
10h40 a 11h10	PRACTICA: Elaboración de un menú utilizando gramos de carbohidratos
11h10 a 11h50	PRACTICA: Resolución de casos clínicos con conteo de Carbohidratos
11h50 a 12h20	TEORIA: Equilibrar Insulina vs. Carbohidratos
12h20 a 12h45	PRACTICA: Ejercicios de cálculo de insulina con conteo de carbohidratos
12h45 a 13h00	Preguntas y respuestas – Entrega de certificados

CRONOGRAMA TARDE:

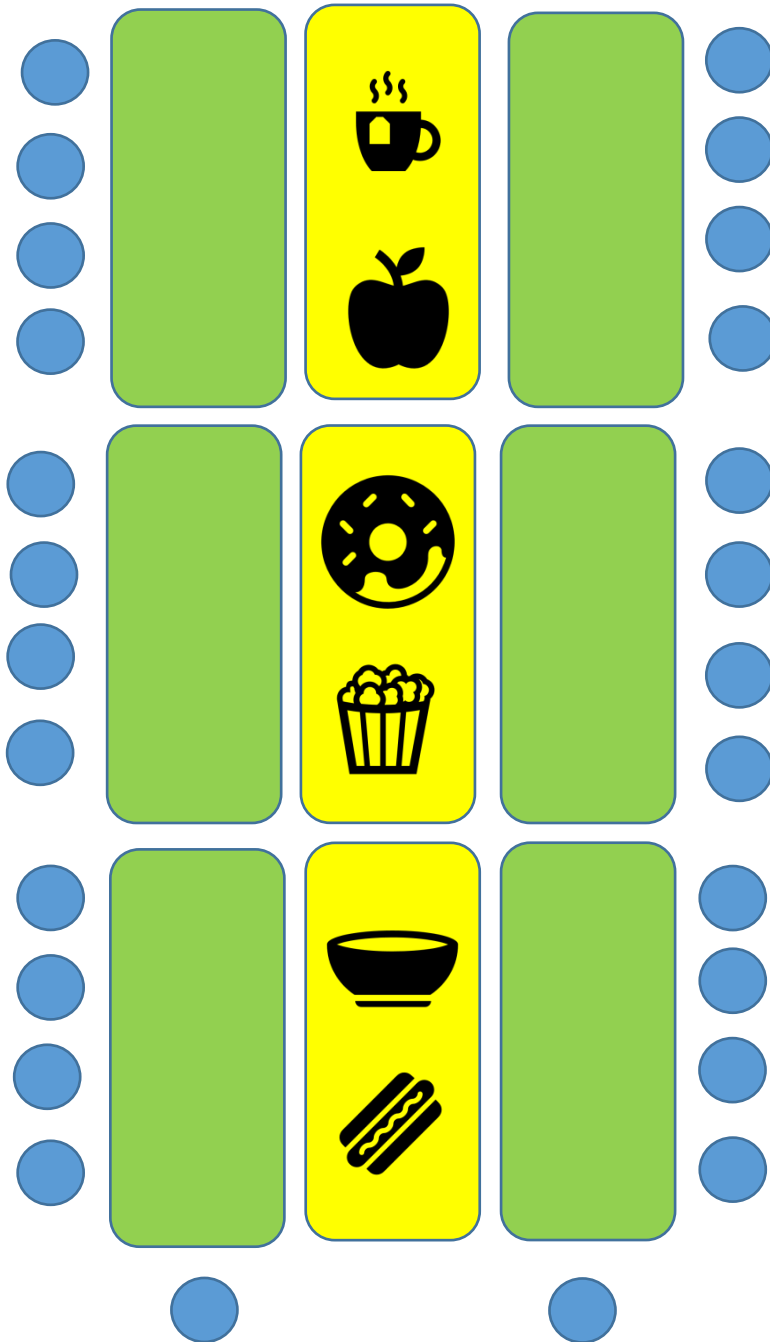
HORA	ACTIVIDAD
13h30 a 14h00	Registro de participantes
14h00 a 14h10	Presentación de Docentes y lineamientos del curso
14h10 a 15h00	TEORIA: Importancia del conteo de carbohidratos para conseguir una alimentación saludable y prevención de complicaciones en el control de la diabetes, sobrepeso y obesidad.
15h00 a 15h15	Test: Valoración del conocimiento de los asistentes sobre el Conteo de Carbohidratos
15h15 a 15h25	PRACTICA: Identificación de los alimentos fuentes de carbohidratos
15h25 a 15h40	Coffee Break
15h40 a 16h10	PRACTICA: Elaboración de un menú utilizando gramos de carbohidratos
16h10 a 16h50	PRACTICA: Resolución de casos clínicos con conteo de Carbohidratos
16h50 a 17h20	TEORIA: Equilibrar Insulina vs. Carbohidratos
17h20 a 17h45	PRACTICA: Ejercicios de cálculo de insulina con conteo de carbohidratos
17h45 a 18h00	Preguntas y respuestas – Entrega de certificados



Expositor:

Mesa 1: Dra. Gladys Nájera

Mesa 2: Lcda. Annabelle Cabadiana



Asistentes: 26 en cada mesa

Habr  2 mesas, total participantes 52 personas en el salón

III CONGRESO REGIONAL ANDINO FELANPE - REGIÓN CENTRO

III CONGRESO ECUATORIANO DE TERAPIA NUTRICIONAL: NUTRICIÓN CLÍNICA Y METABOLISMO

“LA REGIÓN ANDINA UNIDA CONTRA LA MALNUTRICIÓN”



**SOCIEDAD ECUATORIANA
DE NUTRICIÓN
PARENTERAL Y ENTERAL**



Página web:

www.senpeecuador.com

Correo congreso:

senpecongreso@gmail.com

Logística evento e información:

DMC ECUADOR:

04 5018539 - 04 5018710

dmcguayaquil@groupdmc.com