

Programa Precongreso
Miércoles 28 de Septiembre 2022
Salón Independencia



Programa Equipo de salud

- 8.45 a 13 h

8 h Acreditación y división por colores

8.45 a 9 h Palabras de bienvenida

9 - 10:15 h: Estaciones de Aprendizaje (duración 15 minutos cada una en simultáneo)

1. Automonitoreo / Metas Terapéuticas: DM1-DM2- DM Gestacional.
2. Alimentación saludable: con réplicas de alimentos, idea de porciones, cantidades, formas de cocción, adecuación a la realidad.
3. Identificación de pie de riesgo/examen de los 3 minutos.
4. Técnicas de Insulinización (Taller): Básica y Avanzada.
5. Urgencias en Diabetes: Hipoglucemias, Hiperglucemias cuando derivar a segundo nivel.

10.15 a 10.30 Intervalo

10:30 - 11:15 h: Discusión de Ley de etiquetados de Alimentos.

11:15 - 11:45 h: Mesa Redonda: Como abordar a la persona con diabetes desde las Emociones para lograr compromiso y adherencia.

11:45 - 12:15 h: Relato de una experiencia en beneficio de las personas con diabetes.

12:15 - 13 h: Presentación de trabajos

13 h Fin de la actividad

Programa Equipo de salud

13.45 a 17 h

13 h Acreditación

13.45 Palabras de bienvenida

14-15:15hs: Estaciones de Aprendizaje (duración 15 minutos cada una en simultáneo)

1. Automonitoreo / Metas Terapéuticas: DM1-DM2- DM Gestacional.
2. Alimentación saludable: con réplicas de alimentos, idea de porciones, cantidades, formas de cocción, adecuación a la realidad.
3. Identificación de pie de riesgo -examen de los 3 minutos.
4. Técnicas de Insulinización (Taller): Básica y Avanzada.
5. Urgencias en Diabetes: Hipoglucemias, Hiperglucemias cuando derivar a segundo nivel.

15:30 -16.15 h: Discusión de Ley de etiquetados de Alimentos.

16.15 - 16:45 h: Mesa Redonda: Como abordar a la persona con diabetes desde las Emociones para lograr compromiso y adherencia.

16:45 – 17.15 h: Relato de una experiencia en beneficio de las personas con diabetes.

Programa Comunidad

18 a 20 h

17.45 h PALABRAS DE BIENVENIDA

18 -19 h Chef en vivo con degustación: Desarrollo de menú de comida en vivo donde el chef conjuntamente con Lic. en Nutrición:

- Evacuen dudas sobre alimentación sana.
- Expliquen técnicas de mejor cocción, cantidades, ración elección y adecuación de alimentos.
- Lectura de etiquetado de alimentos, se usarán las etiquetas (en infografía grande y repartir en copias legibles a los pacientes) de lo que se use en las preparaciones para leerlas con los participantes.
- Se podrán llevar impreso un recetario saludable de comidas de todos los días.

19 -19:30 h Estación de cuidado de pie para revisión y consejos. A cargo de los estudiantes de podología y sus docentes.

19:30 - 19:45 h: Micro charla Importancia de la adherencia y compromiso de las personas con ECNT (abordar Obesidad, Diabetes, HTA y Dislipemia).

19:45 h – 20:15 h Nos ponemos en Acción: Actividad Taek –won-do Senior junto a un grupo de personas adultas mayores con final de tema musical movido para terminar la jornada a pura diversión.
