

*Encuentro regional conmemorativo
y IX Congreso nacional
“Horizonte, desafíos y porvenir del nutricionista”*

Ciudad de Guatemala del 1 al 3 de septiembre 2019

Anexo 1 “Ejes temáticos”

Los ejes temáticos definidos para las presentaciones de trabajos científicos son:

Eje 1: Nutrición pública y comunitaria, política pública

Corresponderán a estudios y proyectos relacionados al abordaje de la problemática alimentaria y nutricional, gestión y adopción de políticas públicas relacionadas con la nutrición y alimentación de las poblaciones que se plantean con enfoques multidisciplinarios y multisectoriales que inciden en el bienestar de las poblaciones.

Entre las temáticas este eje también se incluye:

- Epidemiología nutricional
- Nutrición en el curso de vida
- Proyectos con enfoque participativo a nivel comunitario

Eje 2: Servicios de Alimentación Institucional y gastronomía nutricional

Abarca trabajos relacionados con tecnologías de alimentos emergentes, procesamiento, seguridad y calidad de los alimentos. Además, estudios relacionados con la gerencia de los servicios de alimentación incluyendo procesos de la cadena de producción, cumplimiento estándares técnicos y sanitarios, metodologías y técnicas su gestión exitosa.

Entre las temáticas de trabajo se incluye:

- Tecnología de alimentos
- Gerencia de Servicios de Alimentación
- Sistemas de gestión de calidad
- Industria alimentaria
- Gastronomía nutricional

Eje 3: Seguridad Alimentaria y Nutricional

Abarca los avances y evidencias generadas y sus implicaciones en nutrición a través de la gestión programas y proyectos de Seguridad Alimentaria y Nutricional y sus desafíos estructurales y emergentes.

Las temáticas engloban la promoción de sistemas alimentarios sostenibles, reforzando desde una perspectiva multisectorial el marco conceptual y operativo de la SAN, la soberanía alimentaria y el derecho a la alimentación. Además de evidencias para contrarrestar los retos nutricionales que conlleva el abordaje de situaciones de emergencia.

Entre las temáticas este eje también se incluye:

- Sistemas alimentarios sostenibles
- Ecotecnologías
- Soberanía alimentaria

Eje 4: Academia

Incluye experiencias documentadas de instituciones y asociaciones que se dedican a la formación y fortalecimiento de profesionales de la nutrición, así como, a la representación y regulación de la práctica profesional.

Eje 5: Investigación en nutrición

Estudios y trabajos orientados a la generación de evidencias a partir de la aplicación del método científico en los diferentes campos de la nutrición, generación, difusión y apropiación responsable del conocimiento.

Eje 6: Nutrición clínica

Corresponde a estudios y experiencias documentadas relacionadas a procesos del cuidado nutricional de pacientes ambulatorios y hospitalarios, tanto pediátricos como adultos, así como, aplicación de nuevas metodologías, instrumentos, protocolos y herramientas para la prevención y abordaje integral de enfermedades y condiciones relacionadas con la alimentación y nutrición.

Entre las temáticas de trabajo se incluye:

- Nutrición basada en la evidencia científica
- Dietoterapia
- Soporte nutricional
- Inmunonutrición

Eje 7: Nuevos campos y campos emergentes

Contempla áreas de acción de tendencia en la última década que han surgido en respuesta a las necesidades e intereses relacionados a la alimentación y nutrición de las poblaciones.

Entre las temáticas de trabajo se incluye:

- Evaluación Dietética
- Nutrigenética y Nutrigenómica
- Nutrición infantil en emergencias
- Uso de tecnologías

Eje 8: Educación Alimentaria y Nutricional

Este eje percibe estudios, estrategias y programas dirigidos a adquirir, reafirmar o modificar conocimientos, actitudes, habilidades y prácticas, relacionados a alimentación y nutrición, incluyendo estrategias educativas diseñadas para promover la adopción voluntaria de conductas alimentarias y otras conductas relacionadas a alimentación y nutrición para lograr salud y bienestar. Además, habilidades para la toma de decisiones adecuadas relacionadas a alimentación y a la promoción de un ambiente alimentario propicio.

Entre las temáticas de trabajo se incluye:

- Tecnologías de información, educación y comunicación para el cambio de comportamiento
- Aplicación y retos de guías alimentarias