

Dietista Registrada

VS "Nutricionista"



Título acreditado por
ACEND Licenciatura
Maestría > 50%



No se requiere título



1200 horas de práctica
supervisada aprobadas
por ACEND



No se requieren horas
de práctica



Examen nacional requerido



No se requiere examen



Se requiere educación
continua. auditorías
cada 2.5 años.



No se requiere
educación continua



Se requiere
licencia estatal



No se requiere
licencia estatal



Encuentra un experto



Find an Expert

Find a Registered Dietitian Nutritionist

The Academy of Nutrition and Dietetics' Find a Registered Dietitian Nutritionist online referral service allows you to search a national database of Academy members for the exclusive purpose of finding a qualified registered dietitian nutritionist or food and nutrition practitioner who is right for you (no solicitations, please).

Active category Academy members can enroll in the Find an RDN program by signing in and visiting the My Account tab, located in the My Academy Toolbar.

Search near you

Enter your ZIP Code

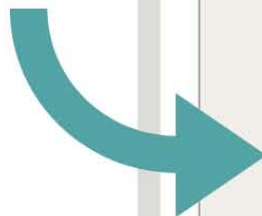
Search Now

Or

Search by expertise



Ingrese su
codigo
postal



Find an Expert

área de experiencia

Search **Find an RDN** Refine search

Applied Filters:

BUSINESS ENVIRONMENT

- Authors
- Computer Programming
- Expert Witness
- Food Labeling
- Foodservice Equipment/Design
- Marketing/Public Relations
- Nutrient Analysis
- Product/Recipe/Menu Development
- Retail Foodservice/Foodservice Management
- Sanitation/Quality Control
- Spokesperson

EXPERTISE AREA

- Behavioral Health
- Cancer/Oncology Nutrition
- Childhood Overweight/Obesity
- Culinary Arts
- Diabetes
- Digestive Disorders
- Eating Disorders
- Food Allergies/Food Intolerance
- General Nutrition Wellness/Healthy Eating
- Gerontology Nutrition
- Gluten Intolerance
- Heart Health
- Home Health Care
- Integrative & Functional Nutrition
- Kidney and Renal Diseases
- Lactation
- Maternal Nutrition
- Metabolic Measurements
- Nutrition for Immune Disorders/HIV/AIDS
- Pediatric Nutrition
- Pregnancy/Breastfeeding
- Sports Nutrition
- Vegetarian Nutrition
- Weight Management, Adult
- Weight Management, Children/Teens
- Wound Care

LANGUAGES

- Arabic
- Chinese
- English
- French
- German
- Hindi
- Italian
- Korean
- Other
- Polish
- Portuguese
- Spanish
- Tagalog
- Vietnamese

MEDICARE

- Medicaid* (State of provider's practice)
- Medicare - Chronic Kidney Disease
- Medicare - Diabetes

ambiente del negocio

ambiente del negocio

idiomas

acepta Medicare

Pasta Balsámica con Vegetales



Adaptado de: <https://www.gimmesomeoven.com/easy-balsamic-veggie-pasta/>

Ingredientes

- 12 oz. de pasta integral cruda
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cebolla morada pequeña, pelada y en rodajas finas
- 1 libra de ejotes, cortados en trozos de 1 pulgada
- 1 cabeza pequeña de brócoli, cortada en trozos pequeños
- 1 pimiento rojo, sin corazón y en rodajas finas
- Sal y pimienta para probar
- 5 dientes de ajo
- 3-4 cucharadas de vinagre balsámico
- Queso parmesano recién rallado
- *Opcional: pollo a la parrilla, garbanzos, tofu salteado para proteína*

Direcciones

1. Cocine la pasta en una olla grande con agua hirviendo con sal de acuerdo con las instrucciones del paquete. Escurrir y reservar.
2. Caliente 2 cucharadas de aceite en una sartén grande a fuego medio-alto. Agregue la cebolla morada y saltee, revolviendo ocasionalmente durante 4 minutos. Agregue el ajo y saltee 30 segundos más o hasta que esté fragante.
3. Agregue el resto de los vegetales y la sal y pimienta. Mezcle hasta cubrir los vegetales en el aceite (agregue más aceite si es necesario) y deje cocinar durante 4-5 minutos más o hasta que estén cocidas, revolviendo ocasionalmente. Retírelo del fuego.
4. En la olla grande, combine la pasta cocida, la mezcla de verduras, 1 cucharada de aceite, el vinagre balsámico y sal y pimienta al gusto. Cocine hasta que la pasta esté ligeramente tostada.
5. Retirar del fuego y servir tibio, adornado con queso parmesano.

Pasta Toscana con Frijoles Blanco



Fuente: <https://www.budgetbytes.com/tuscan-white-bean-pasta/>

Ingredientes

- 8 oz. de linguini o fettuccine
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 cucharada de mantequilla
- 3 dientes de ajo picados
- 1 pinta de tomates cherry o uva
- 1/2 cucharadita de sal
- Pimienta negra al gusto
- 1/2 cucharadita de albahaca seca
- 1 lata de 15 oz. de alubias (frijoles cannellini)
- 4 oz. de espinacas tiernas
- 3 oz. de parmesano rallado

Direcciones

1. En una olla grande con agua lleva la agua a hervir. Agregue la pasta y cocine de acuerdo con las instrucciones del paquete. Cuando esté cocido, escurrir y reservar.
2. Mientras tanto, calienta el aceite de oliva y la mantequilla en una sartén a fuego medio-bajo. Saltee el ajo en el aceite durante aproximadamente un minuto o hasta que esté fragante.
3. Agrega los tomates, la sal, la pimienta y la albahaca. Saltear hasta que la piel de los tomates reviente y empiecen a soltar su jugo.
4. Agregue la espinaca a la sartén y revuelva para combinar hasta que la espinaca esté medio marchita.
5. Enjuagar y escurrir las alubias (frijoles cannellini). Agregue a la sartén y cocine hasta que los frijoles estén bien calientes.
6. Agregue la pasta a la sartén. Mezcle hasta que la pasta esté cubierta con la salsa y todo esté combinado. ¡Cubra con parmesano rallado y disfrute!