

1° COHORTE

CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

Nutrición Basada en Plantas

UN ABORDAJE NUTRICIONAL DESDE LA INFANCIA HASTA LA ADULTEZ



CRONOGRAMA

PROGRAMACIÓN ACADÉMICA

Certificación internacional en Alimentación Basada en Plantas:
Un abordaje nutricional desde la infancia hasta la adultez

CLASE	DOCENTE	PROGRAMACIÓN
Módulo 1: Bases fisiológicas del sistema digestivo y composición de los alimentos		
1. Bases fisiológicas del sistema digestivo y proceso de absorción de nutrientes	Valentina Balaguera	30-05
2. Composición alimentaria de cereales, tubérculos y legumbres	Camilo Aburto	01-06
3. Composición alimentaria de frutas y verduras	Camilo Aburto	06-06
4. Composición alimentaria de lácteos, pescados, algas y huevos	Camilo Aburto	08-06
5. Composición alimentaria de alimentos ricos en lípidos, grasas y aceites	Camilo Aburto	13-06
6. Presencia y biodisponibilidad de los nutrientes claves de la dieta	Valentina Bello	15-06
7. Técnicas que permiten una mayor biodisponibilidad de los nutrientes críticos	Valentina Bello	20-06
Módulo 2: Introducción a la alimentación vegetariana		
8. Epidemiología del estilo de vida vegetariano y vegano	Valentina Bello	22-06
9. Caracterización de las dietas vegetarianas y pirámide vegetariana	Valentina Bello	27-06
10. Impacto medioambiental y soberanía alimentaria	Rocío Hernandez	29-06

PROGRAMACIÓN ACADÉMICA

Certificación internacional en Alimentación Basada en Plantas:
Un abordaje nutricional desde la infancia hasta la adultez

CLASE	DOCENTE	PROGRAMACIÓN
Módulo 3: Abordaje nutricional en embarazo, infancia y adolescencia		
11. Bases de la suplementación nutricional en ciclo vital	Constanza Romero	18-07
12. Suplementación nutricional en diferentes situaciones en el ámbito vegetariano y vegano	Constanza Romero	20-07
13. Nutrición vegetariana y vegana en embarazadas	Camila Matta	25-07
Simulación clínica 1: paciente embarazada	Camila Matta	02-08
14. Nutrición vegetariana y vegana en madres que amamantan	Camila Matta	08-08
15. Alimentación complementaria basada en plantas en niños y niñas de 6 a 12 meses	José Fernández	10-08
16. Nutrición vegetariana y vegana en preescolares	Daniel Oliva	15-08
17. Nutrición vegetariana y vegana en escolar y adolescentes	Daniel Oliva	17-08
Simulación clínica 2: paciente pediátrico	José Fernández	23-08
• Encuentro en vivo (Módulos 1, 2 y 3)	Docentes	29-08
Módulo 4: Abordaje nutricional en adultos y deportistas		
18. Nutrición vegetariana y vegana en adulto sano y con enfermedades crónicas no transmisibles	Constanza Romero	05-09
Simulación clínica 3: paciente adulto	Constanza Romero	07-09
19. Nutrición vegetariana y vegana en el deporte y la actividad física	Álvaro Vergara	12-09
Simulación clínica 4: paciente deportista	Álvaro Vergara	14-09
20. Alimentación basada en plantas, microbiota y disbiosis	Gabriela Giribaldi	19-09

PROGRAMACIÓN ACADÉMICA

Certificación internacional en Alimentación Basada en Plantas:
Un abordaje nutricional desde la infancia hasta la adultez

CLASE	DOCENTE	PROGRAMACIÓN
Módulo 5: Bases de la planificación alimentaria con un enfoque culinario		
21. Bases del etiquetado nutricional en alimentos plant based	Antonieta Latorre	03-10
22. Bases de la planificación alimentaria	Hernan Maroni	05-10
23. Tecnicas gastronómicas aplicadas a la alimentación vegetariana y vegana	Hernan Maroni	10-10
24. Técnicas de conservación en alimentos vegetarianos y veganos	Hernan Maroni	12-10
• Encuentro en vivo (Módulos 4 y 5)		18-10

1º COHORTE

CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

Nutrición Basada en Plantas

UN ABORDAJE NUTRICIONAL DESDE LA INFANCIA HASTA LA ADULTEZ

Evaluaciones

Prueba 1 desde el 07-07-23

Prueba 2 desde el 31-08-23

Prueba 3 desde el 29-09-23

Cierre Definitivo

01 diciembre de 2023

CRONOGRAMA

1º COHORTE

CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

Nutrición Basada en Plantas

UN ABORDAJE NUTRICIONAL DESDE LA INFANCIA HASTA LA ADULTEZ



CRONOGRAMA