

2° 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	14-11
2. Composición alimentaria de cereales, tubérculos y legumbres	Camilo Aburto	16-11
3. Composición alimentaria de frutas y verduras	Camilo Aburto	21-11
4. Composición alimentaria de lácteos, pescados, algas y huevos	Camilo Aburto	23-11
5. Composición alimentaria de alimentos ricos en lípidos, grasas y aceites	Camilo Aburto	28-11
6. Presencia y biodisponibilidad de los nutrientes claves de la dieta	Valentina Bello	30-11
7. Técnicas que permiten una mayor biodisponibilidad de los nutrientes críticos	Valentina Bello	05-12
Módulo 2: Introducción a la alimentación vegetariana		
8. Epidemiología del estilo de vida vegetariano y vegano	Valentina Bello	07-12
9. Caracterización de las dietas vegetarianas y pirámide vegetariana	Valentina Bello	12-12
10. Impacto medioambiental y soberanía alimentaria	Rocío Hernandez	14-12

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	19-12
12. Suplementación nutricional en diferentes situaciones en el ámbito vegetariano y vegano	Constanza Romero	21-12
13. Nutrición vegetariana y vegana en embarazadas	Camila Matta	04-01
Simulación clínica 1: paciente embarazada	Camila Matta	11-01
14. Nutrición vegetariana y vegana en madres que amamantan	Camila Matta	18-01
15. Alimentación complementaria basada en plantas en niños y niñas de 6 a 12 meses	José Fernández	25-01
16. Nutrición vegetariana y vegana en preescolares	Daniel Oliva	01-02
17. Nutrición vegetariana y vegana en escolar y adolescentes	Daniel Oliva	08-02
Simulación clínica 2: paciente pediátrico	José Fernández	13-02
• Encuentro en vivo (Módulos 1, 2 y 3)	Docentes	15-02
Módulo 4: Abordaje nutricional en adultos y deportistas		
18. Nutrición vegetariana y vegana en adulto sano y con enfermedades crónicas no transmisibles	Constanza Romero	27-02
Simulación clínica 3: paciente adulto	Constanza Romero	29-02
19. Nutrición vegetariana y vegana en el deporte y la actividad física	Álvaro Vergara	05-03
Simulación clínica 4: paciente deportista	Álvaro Vergara	07-03
20. Alimentación basada en plantas, microbiota y disbiosis	Gabriela Giribaldi	12-03

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	21-03
22. Bases de la planificación alimentaria	Hernan Maroni	26-03
23. Tecnicas gastronómicas aplicadas a la alimentación vegetariana y vegana	Hernan Maroni	28-03
24. Técnicas de conservación en alimentos vegetarianos y veganos	Hernan Maroni	02-04
• Encuentro en vivo (Módulos 4 y 5)		04-04

2° COHORTE

CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

Nutrición Basada en Plantas

UN ABORDAJE NUTRICIONAL DESDE LA INFANCIA HASTA LA ADULTEZ

Evaluaciones

Prueba 1 desde el 18-12-23

Prueba 2 desde el 19-02-24

Prueba 3 desde el 14-03-24

Cierre Definitivo

18 mayo de 2024

CRONOGRAMA

2° COHORTE

CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

Nutrición Basada en Plantas

UN ABORDAJE NUTRICIONAL DESDE LA INFANCIA HASTA LA ADULTEZ



CRONOGRAMA