



INSTITUTO
UNIVERSITARIO
VIVE SANO

CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

Nutrición Basada en Plantas

UN ABORDAJE NUTRICIONAL DESDE LA INFANCIA HASTA LA ADULTEZ



CRONOGRAMA



**CURSO DE INICIO
INMEDIATO**

PROGRAMACIÓN ACADÉMICA

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

CLASE

DOCENTE

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
2. Composición alimentaria de cereales, tubérculos y legumbres	Camilo Aburto
3. Composición alimentaria de frutas y verduras	Camilo Aburto
4. Composición alimentaria de lácteos, pescados, algas y huevos	Camilo Aburto
5. Composición alimentaria de alimentos ricos en lípidos, grasas y aceites	Camilo Aburto
6. Presencia y biodisponibilidad de los nutrientes claves de la dieta	Valentina Bello
7. Técnicas que permiten una mayor biodisponibilidad de los nutrientes críticos	Valentina Bello

Módulo 2: Introducción a la alimentación vegetariana

8. Epidemiología del estilo de vida vegetariano y vegano	Valentina Bello
9. Caracterización de las dietas vegetarianas y pirámide vegetariana	Valentina Bello
10. Impacto medioambiental y soberanía alimentaria	Rocío Hernandez

PROGRAMACIÓN ACADÉMICA

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

CLASE

DOCENTE

Módulo 3: Abordaje nutricional en embarazo, infancia y adolescencia

11. Bases de la suplementación nutricional en ciclo vital	Constanza Romero
12. Suplementación nutricional en diferentes situaciones en el ámbito vegetariano y vegano	Constanza Romero
13. Nutrición vegetariana y vegana en embarazadas	Camila Matta
Simulación clínica 1: paciente embarazada	Camila Matta
14. Nutrición vegetariana y vegana en madres que amamantan	Camila Matta
15. Alimentación complementaria basada en plantas en niños y niñas de 6 a 12 meses	José Fernández
16. Nutrición vegetariana y vegana en preescolares	Daniel Oliva
17. Nutrición vegetariana y vegana en escolar y adolescentes	Daniel Oliva
Simulación clínica 2: paciente pediátrico	José Fernández

Módulo 4: Abordaje nutricional en adultos y deportistas

18. Nutrición vegetariana y vegana en adulto sano y con enfermedades crónicas no transmisibles	Constanza Romero
Simulación clínica 3: paciente adulto	Constanza Romero
19. Nutrición vegetariana y vegana en el deporte y la actividad física	Álvaro Vergara
Simulación clínica 4: paciente deportista	Álvaro Vergara
20. Alimentación basada en plantas, microbiota y disbiosis	Gabriela Giribaldi

PROGRAMACIÓN ACADÉMICA

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

CLASE

DOCENTE

Módulo 5: Bases de la planificación alimentaria con un enfoque culinario

21. Bases del etiquetado nutricional en alimentos plant based	Antonieta Latorre
22. Bases de la planificación alimentaria	Hernan Maroni
23. Tecnicas gastronómicas aplicadas a la alimentación vegetariana y vegana	Hernan Maroni
24. Técnicas de conservación en alimentos vegetarianos y veganos	Hernan Maroni



INSTITUTO
UNIVERSITARIO
VIVE SANO

CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

Nutrición Basada en Plantas

UN ABORDAJE NUTRICIONAL DESDE LA INFANCIA HASTA LA ADULTEZ



CRONOGRAMA



**CURSO DE INICIO
INMEDIATO**