

**DIPLOMATURA EN
NUTRICIÓN
BIOINTEGRAL.
PLANES VEGANOS
Y MEDICINAS
COMPLEMENTARIAS
APLICADOS A
PATOLOGÍAS**

INTRODUCCIÓN

Los tratamientos de nutrición para el abordaje de patologías son una herramienta fundamental para una visión integral de los factores que inciden en los procesos de salud y enfermedad.

Los planes de alimentación vegetariana para los tratamientos de patologías están siendo (SABATE) cada vez más investigados, no obstante han sido poco difundidos en la comunidad académica, la presente diplomatura se propone profundizar en este tipo de abordajes.

Nuestro punto de partida es que el trabajo del nutricionista no se agota en el conocimiento de los planes alimentarios. Aspectos como la consejería nutricional, la escucha al consultante, la validación de sus prácticas y creencias, la interconsulta y la mirada interdisciplinaria y holística, resultan ser herramientas fundamentales en el abordaje en consulta.

Estas herramientas parten de concepciones filosóficas que entienden la salud/enfermedad como un proceso: “la enfermedad es un estado que indica que el individuo, en su conciencia, ha dejado de estar en orden o armonía. Esta pérdida del equilibrio interno se manifiesta en el cuerpo en forma de síntoma. El síntoma es, pues, señal y portador de información... nos señala que nosotros, como individuo, como ser dotado de alma, estamos enfermos, es decir, que hemos perdido el equilibrio de las fuerzas del alma...La conciencia ha reparado en que, para estar sanos, nos falta algo.”¹

Por lo tanto, esta diplomatura se propone abordar el encuentro con el paciente desde una perspectiva holística, validando saberes ancestrales, pero sobre todo, y como novedoso, sobre un profundo proceso de trabajo personal, por parte de los profesionales de salud, realizando una experiencia teórico práctico vivencial, a fines de cambiar en lo personal, para luego empatizar con los consultantes, en busca de la medicina del futuro.

DESTINATARIOS

Licenciados en nutrición, médicos, profesionales de otras áreas de la salud y alumnos avanzados de carreras de salud, que hayan cursado la Diplomatura en Nutrición Vegetariana y Vegana.

¹ Dethlefsen T. y Rüdiger D. (año) “La enfermedad como camino”. Lugar, editorial.

OBJETIVOS

Que los alumnos logren:

- Aplicar planes alimentarios veganos y vegetarianos a diferentes patologías.
- Abordar holísticamente los procesos de salud y enfermedad.
- Experimentar en forma vivencial de estos abordajes.
- Avanzar en las fases del proyecto de investigación propuesto en la Diplomatura en Nutrición Vegetariana y Vegana.
- Realizar salidas a la Comunidad, para brindar asesoramiento nutricional de los temas aprendidos en los dos años de cursada

CARACTERÍSTICAS DE LA DIPLOMATURA

Al ser esta diplomatura, algo novedoso desde todos los puntos de vista conocidos, modalidad de lo alimentario, abordaje del paciente, inclusión de herramientas para el abordaje del tratamiento con una mirada holística, y el pedido de experimentación por parte de los concurrentes, se propondrá el uso de algunas herramientas que no serán dictadas en la cursada, pero si se utilizarán a modo expositivo, como las técnicas de memoria celular, esencias florales y ejercicios de chi kung.

Así mismo se incluirán prácticas vivenciales para la inclusión de todas estas herramientas.

Se utilizarán también recursos audiovisuales, testimonios de consultantes, y armarán algunos materiales prácticos para ser utilizados en los consultorios posteriormente y dar continuidad al proyecto presentado en Diplomatura en Nutrición Vegetariana y Vegana.

Entre las herramientas de abordaje, se utilizarán todos los conocimientos sobre tratamientos con alimentación vegetariana/ vegana en las diversas patologías presentadas, la utilización de la técnica kinesiología aplicada o tres conceptos en uno, que no se enseñará, pero si se usará en la cursada, el uso de esencias florales, fitoterapia y qi gong terapéutico, utilización de oligoelementos desde el diagnóstico oriental (estudiado en diplomatura uno), así como algunas bases de medicinas que actualmente asocian los síntomas a las emociones.

PROGRAMA DE ESTUDIO

UNIDAD 1

Revisión sobre el concepto de salud- Enfermedad. Los procesos de salud/enfermedad. Visiones sobre los conceptos de salud y enfermedad. Medicina occidental, medicinas complementarias, abordajes holísticos. Propuestas nutricionales desde el

vegetarianismo/ veganismo. Aplicación diferencial en consultorio. El rol del nutricionista en la consulta. Consejería en nutrición. Las bases de salud, alimentación, rutinas, conceptos de vida. La mirada holística del hombre. Reflexión sobre todas las áreas de abordaje. Introducción a la biodescodificación biológica

Revisión de conceptos y herramientas de ayuda para una vida saludable, herramientas de aplicación a todos los tratamientos, que incluyen desde un repaso sobre la alimentación vegetariana/ vegana completa, guías de aplicación GANHAR, uso y aplicación de oligoelementos, ejercicios de Qi gong terapéutico por órganos, fermentos, germinados, puntos neurovasculares, esencias florales Desintoxicaciones nutricionales bien guiadas más herramientas prácticas de revisión sobre la biografía personal, a realizare en espacios de práctica

UNIDAD 2

Síndrome metabólico: Sobrepeso y obesidad. Hipercolesterolemia, Hipertensión arterial, DBT, insulinoresistencia, diagnóstico, prevención y tratamiento. Plan de alimentación vegetariano en prevención y tratamiento. Uso de Oligoelementos y medicinas complementarias. Abordaje y seguimiento. Consejería. Medicinas complementarias y holísticas. Teoría de Barker, el abordaje desde la concepción. Prácticas basadas en la revisión de los propios tipos de nacimiento. Supervisión de casos y abordaje con plant based más inclusión de herramientas de unidad n-1.

UNIDAD 3

Carencias nutricionales. Carencias de macro/micronutrientes. Tratamientos: plan alimentario vegetariano y Oligoelementos. Consejería. Medicinas complementarias y holísticas. Fortalecimiento de los órganos involucrados, resolución de casos, acceso a los alimentos. Experimentación basada en revisión sobre creencias y o conceptos que conducen a las carencias nutricionales, mecanismos que mejoran la absorción de nutrientes, educación alimentaria, consejería nutricional.

UNIDAD 4

Enfermedades cardiovasculares: diagnóstico, prevención y tratamiento. Plan de alimentación vegetariano en prevención y tratamiento. Los métodos de alimentación de Ornish y Esselstyn. Consejería. Medicinas complementarias y holísticas. Propuestas integrales que amplifican la cura de patologías cardíacas. Prácticas basadas en estilos de vida integrales

UNIDAD 5

Patologías gástricas: úlcera y gastritis. Hernia hiatal. Distensión abdominal. Reflujo gastroesofágico. Intestinales: celiaquía, enfermedad de Chron, diverticulosis, constipación, diarrea y colitis ulcerosa. Uso de Oligoelementos y medicinas complementarias. Abordaje y seguimiento. Consejería. Medicinas complementarias y holísticas. La importancia de la epigenética, EL concepto del Segundo cerebro. Prácticas basadas en la revisión de todo lo que NUTRE; no solo lo alimentario

UNIDAD 6

Cáncer: Etiología, incidencia de la dieta basada en plantas, adaptación de propuesta nutricional Abordaje y seguimiento. Consejería. Medicinas complementarias y holísticas. La importancia de la epigenética, EL concepto del Segundo cerebro. Prácticas basadas en la revisión de todo lo que NUTRE; no solo lo alimentario

UNIDAD 7

Continuación de investigación iniciada en diplomatura 1. O inicio de investigación grupal, y o salida a la comunidad con abordaje de metodología de la investigación completo, para armar seminario de cierre de cursada

Todo atravesado por la continuidad del trabajo de investigación iniciado

Bibliografía

- American Dietetic Association; Dietitians of Canada. Position of the American Dietetic Association and Dietitians of Canada: vegetarian diets. J. AM diet Assoc. 2003 jun; 103 (6):748-65
- CAMPBELL Y CAMPBELL, (2011) The China Study, Buenos Aires, Music Brokers
- DE GIROLAMI, D y GONZÁLEZ INFANTINO, C (2008) Clínica y terapéutica en la nutrición del adulto, Buenos Aires: El ateneo
- ESCOTT- STUMP. S, (2005) Nutrición, diagnóstico y tratamiento, 5 edición, Mcgraw
- FORREST H, (s.f.) Minerales ultratraza (s.l.)
- GALLI MAURO (2005) Fitoquímicos y antioxidantes (sl, sf)
- IREI VERÓNICA (2009), Actualización en nutrición vegetariana, curso de posgrado: AADYN.

- KISLANSKY, ADRIANA EDITH, Bases nutricionales del plan de alimentación vegetariano, (2004), Buenos Aires, 1 ed. Asesoría en nutrición.
- LOPEZ, L.B. SUAREZ, M.M., (s.f.) Fundamentos de nutrición normal, Buenos Aires, El Ateneo
- LOPEZ, L.B. SUAREZ, M.M (2005), Alimentación saludable, guía práctica para su realización, Buenos Aires, Akadia
- El vegetariano
- ORNISH, Dean, Recuperar el corazón, Buenos Aires, Javier Vergara editor
- Plant-based Nutrition and Health (Steven Walsh)
- The New Becoming Vegetarian: The Essential Guide To A Healthy Vegetarian Diet (Vesanto Melina y Brenda Davis)
- Becoming Vegan: The Complete Guide to Adopting a Healthy Plant-Based Diet (Vesanto Melina y Brenda Davis)
- Alimentación de niños vegetarianos.
- Raising Vegetarian Children: A Guide to Good Health and Family Harmony (Joanne Stepaniak y Vesanto Melina)
- Para personas con conocimientos previos de nutrición
- The Dietitian's Guide to Vegetarian Diets: Issues and Applications (Virginia Messina, Reed Mangels, Mark Messina)
- Vegetarian Nutrition (Joan Sabaté)
- El bebe Vegetariano, Díaz Walker

Páginas web recomendadas

<http://www.uva.org.ar/>

<http://inteligentenutricion.blogspot.com/>

<http://www.nutrinfo.com/>

<http://www.homovegetus.cl/ADA.pdf>

<https://www.dimequecomes.com/>

<https://www.midietacojea.com/>

<https://veganhealth.org/>

Sitios recomendados

<http://www.sdpnoticias.com/tecnologia/2013/04/10/harvard-elimina-la-leche-y-demas-lacteos-de-la-dieta-saludable>

<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/12656203>

http://books.google.es/books?id=aqytoY_NGPQC&printsec=frontcover&hl=es&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false

https://attachment.fsbx.com/file_download.php?id=1410750705803313&eid=ASsky1kDDXnawFULjqQghDnV8ZKxVJLdmRm4-gPQbA2Yxae2vVlrpUpYsGMX5RmBrFg&inline=1&ext=1377716628&hash=ASvKhSDUbfhNtfWf

<http://www.eatright.org/about/content.aspx?id=8357>

http://www.vegetarianismo.net/nutricion/ADA_DietasVegetarianas2009.pdf

<http://www.ajcn.org/content/70/3/525S.full>

www.thechinaestudy.com

<http://harvardveg.webs.com/vegitasboard.htm>

<http://www.dining.harvard.edu/vegvgn>

<http://news.harvard.edu/gazette/?s=vegan>

Pediatría

http://espghan.med.up.pt/joomla/position_papers/con_28.pdf

http://www.who.int/nutrition/publications/infantfeeding/WHO_FCH_CAH_04.13/en/index.html

<http://www.who.int/nutrition/publications/infantfeeding/924154614X/en/index.html>

<http://www.healthychildren.org/English/ages-stages/gradeschool/nutrition/Pages/Vegetarian-Diet-for->

[Children.aspx?nfstatus=401&nftoken=00000000-0000-0000-0000-000000000000&nfstatusdescription=ERROR%3a+No+local+token](http://www.healthychildren.org/English/ages-stages/gradeschool/nutrition/Pages/Vegetarian-Diet-for-Children.aspx)

<http://www.healthychildren.org/English/ages-stages/gradeschool/nutrition/Pages/Vegetarian-Diet-for-Children.aspx>

<http://www.fao.org/docrep/004/Y2809E/y2809e00.HTM> capítulo 2

Bibliografía sobre investigación

- WAINERMAN, C & SAUTU, R. (comp.), (2001). La trastienda de la Investigación. 3º Ed. ampliada. Capítulo 1 págs. 15-37.
- SAUTU, R., 2001. “*Acerca de qué es y no es investigación científica en ciencias sociales*”, en WAINERMAN, C & SAUTU, R. (comp.), (2001). La trastienda de la Investigación. 3º Ed. ampliada. Buenos Aires: Ed. Belgrano. Capítulo 8. (301.08 T775)
- CEA D’ANCONA., M. A., (1998). Metodología Cuantitativa. Estrategias y Técnicas de Investigación. Madrid: Síntesis. Capítulo I. y Cap II págs. 63-70.
- KING, G.; KEOHANE, R. & VERBA S., (2007) El diseño de la investigación social. Buenos Aires: Alianza Editorial. Cap.1 pp. 13-29. Cap.2, pp. 45 a 64.
- POLIT, D. & HUNGLER, B., (2000). Investigación Científica en Ciencias de la Salud. 6º Ed. Cap. 3.
- TAYLOR S.J. Y BODGAN R. Introducción a los métodos cualitativos de investigación. Cap 5. (“Descubriendo Métodos”), pp 133-150.
- REICHARDT, CH. & COOK, T. (s/f). Hacia una Superación del enfrentamiento entre los métodos cualitativos y los cuantitativos.(Artículo)

DIRECTORA ACADÉMICA

MG. LIC. VANINA REPUN

Licenciada en Nutrición (Universidad ISALUD).

Profesora Universitaria (Universidad ISALUD).

Maestría en Nutrición y Dietética Vegetariana (Universidad Abierta interamericana)

Socia fundadora y presidenta de UNA (Asociación de Nutricionistas de Argentina)

(2019)

Directora académica diplomatura en Nutrición vegetariana , Unoversidad de Belgrano Córdoba

Directora académica Diplomatura “Planes veganos aplicados a patologías”, Universidad de Belgrano CABA.

Orientación en Nutrición vegetariana y medicina ayurveda. Consultorio privado orientado a nutrición vegetariana y vegana.

Coordinadora de grupos de sobrepeso y de talleres de nutrición y cocina vegetariana. Docente en Educación Alimentaria de la Licenciatura en Nutrición de la Universidad ISALUD.

Docente en cursos de alimentación vegetariana/ Vegana

Coordinadora grupos para acompañamiento al paciente con cáncer

Creadora de Blogs: Inteligente Nutrición. Diplomatura nutrición vegetariana. wordpress
Nivelación en Naturopatías.

Fundadora y coordinadora de "Sintonía", Centro Escuela de Nutrición Holística.

Socia de AADyND (Asociación Argentina de Dietistas y Nutricionistas Dietistas).

CUERPO DOCENTE

LIC. SABRINA MOLINA

Universidad Nacional de la Matanza (Septiembre 2015- Actualidad)

Docente de la Materia "Administración, Organización y Gestión de Servicios". Carrera "Licenciatura en Nutrición".

Universidad Nacional de la Matanza (Septiembre 2015- Actualidad)

Docente de la Materia "Introducción al Pensamiento Científico I". Carrera "Licenciatura en Nutrición".

Consultorio Particular (Noviembre 2013- Actualidad). Atención Nutricional a pacientes con patologías crónicas no transmisibles. Evaluación Nutricional Específica por el método de fraccionamiento Antropométrico.

Universidad de Buenos Aires (UBA) (Marzo 2013- Actualidad)

Docente de la materia Evaluación Nutricional. Integrante del equipo de antropometristas de la materia. (Ad Honorem)

Coordinadora de la Escuela de Antropometría. Escuela de Nutrición, Facultad de Medicina (Ad Honorem)

AADyND (Octubre 2016 - Enero 2018)

Coordinadora del curso "ENFA I Y II" dictado en la Institución.

Universidad de Belgrano (Agosto 2016- Junio 2017)

Docente de la Materia "Evaluación Nutricional". Carrera "Licenciatura en Nutrición".

Universidad de Belgrano (Octubre 2015)

Docente invitada a brindar una clase en el marco de la asignatura "Anatomía Humana" de 1er año del plan de estudio de la Licenciatura en Nutrición.

Vice jefatura de Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires -Dirección General de Desarrollo Saludable. (Enero –Septiembre 2015)

Proyecto Estaciones Saludables y Proyecto Campus BA: Actividades destinadas a la promoción de la Salud y prevención de enfermedades crónicas no transmisibles, a través de estrategias de organización y participación comunitaria (Charlas con la comunidad abordando diferentes temáticas de Alimentación y Salud). Evaluación Nutricional. Consejería en Alimentación Saludable en interdisciplina con Psicólogos y Médicos.

Universidad de Buenos Aires (UBA) (Marzo - Diciembre 2015)

Docente “Ad Honorem” de la Materia “Introducción a la Nutrición”. Carrera “Técnico Universitario en cosmetología corporal y facial”, Facultad de Medicina.

DRA. VERONICA SIEIRA

Médica UBA.

Pediatra.

Homeópata (Asociación Médica Homeopática Argentina).

Acompañante en Descodificación Biológica Original (EDBO-España).

INSTRUCTORA MARIANA ELIZALDE

Instructora de Tai Chi Chuan y Chung, de la escuela Ma Tsn Kuen

Coordinadora de talleres como Q” Las 8 energías del tai chi chuan

Fuerza interna Jing

Zhan Zhuang y Tui Shou, Sifu Lliang De Hua

I Ching Kung, instructora Marela Lorenzini, 2016

Seminarios y retiros marzo 2017, sifu Fernando Chedel

Pa Tuan Ching, Inst Marcela Lorenzini

Festivales de participación internacional

Tai chi chuan y artes internas, 2017-2018

Seminario Estilo Chem, sifu Gianfranco Pace (Italia), 2015.

NATALIA SEDLACEK

Lic. En Nutrición. Es Licenciada en Nutrición graduada de la Universidad Nacional de Córdoba en el año 2006. Actualmente está realizando su tesis para la Maestría en Didácticas Específicas de la Universidad Nacional del Litoral.

Se desempeña como docente en la Universidad Nacional del Litoral y en el Ministerio de Desarrollo Social de la provincia de Santa Fe.

Es creadora de Taller Natural, una propuesta educativa de abordaje integral de la nutrición y alimentación donde el eje es la promoción de una alimentación sana, posible, autogestiva y soberana.

Además Acompaña en forma individual a aquellas personas que están en la búsqueda de mejorar la forma que tienen de transitar su alimentación y nutrición.

Ha Realizado Formaciones teóricas y prácticas de Alimentación Basada en Plantas (Diplomatura en Alimentación Vegetariana y Vegana en la Universidad de Belgrano y Diplomatura de Alimentación basada en plantas y Patologías en la UB), Naturismo, Fermentaciones, técnicas culinarias vitalizantes, Depuraciones.

A lo largo de su trayecto profesional fue integrando herramientas que complementan el abordaje nutricional: fitoterapia, PNL, Flores de Bach, biodecodificación, Nueva medicina Germánica.

Estudiosa y experimentadora del maravilloso arte de fermentar. En los últimos años ha tomado formaciones sobre salud intestinal, microbiota y fermentaciones.

Implementando esta práctica en su vida cotidiana y compartiendo su realización, técnicas, y cuidados en talleres, clases, charlas y consultorio.

Los módulos podrán ser dictados por todos o algunos de los docentes mencionados en forma indistinta. La Universidad se reserva el derecho de realizar cambios en el cuerpo docente que considere pertinentes.

CONSIDERACIONES GENERALES

INICIO

22 de abril de 2022

FINALIZACIÓN

19 de noviembre de 2022

DURACIÓN

72 horas reloj distribuidas en 16 clases ON LINE (viernes 4 horas, y sábados 5 horas, una vez al mes.) Asimismo, se realizarán clases extras y jornadas a la comunidad a coordinar con los alumnos.

DIAS Y HORARIOS

Un viernes y un sábado al mes, viernes de 18 a 22 h y sábados de 9 a 14 h.

- **CLASES ON LINE Y EN VIVO**

CRONOGRAMA DE CLASES

22 y 23 de abril

13 y 14 de mayo

10 y 11 de junio

15 y 16 de julio

19 y 20 de agosto

16 y 17 de septiembre

21 y 22 de octubre

18 y 19 de noviembre

ASISTENCIA MÍNIMA

75 % de las clases.

METODOLOGÍA

Las estrategias de enseñanza se basan en el aprendizaje significativo, toda vez que la propuesta está dirigida a un grupo de profesionales que tienen un amplio saber sobre nutrición.

Por lo tanto, se apunta a que las nuevas ideas tengan necesario anclaje en conceptos conocidos, que serán relacionados significativamente y no ritualmente por los participantes. Lectura de material científico, resolución de casos clínicos, ejercicios prácticos y discusión de temas propuestos para ampliar el debate utilizando diferentes recursos como fragmentos de películas para graficar los contenidos.

APROBACIÓN

Aprobar la evaluación final del curso, la cual será entregada antes de finalizar la cursada y que consistirá en presentar alguna de propuesta de investigación; un recorrido sobre lo realizado en el curso, más la resolución COMPLETA de algunos casos clínicos que serán entregados a lo largo de la cursada.

DOCUMENTACION

Presentar la solicitud de inscripción, título de grado (en caso de poseerlo) y fotocopia del documento de identidad.

CERTIFICACIÓN

La Universidad de Belgrano extenderá el respectivo certificado de aprobación, a quienes cumplan con las evaluaciones y/o trabajos finales. Caso contrario solo se emitirá un certificado de asistencia.

Todos nuestros programas deberán contar con un cupo mínimo de alumnos matriculados para su apertura. En caso de no reunir el número indicado al cierre de inscripción, la Universidad se reserva el derecho de posponer o suspender el inicio de la actividad.