

**DIPLOMATURA EN
NUTRICIÓN
VEGETARIANA
Y VEGANA**

BREVE INTRODUCCIÓN

En la actualidad se verifica un crecimiento mundial del número de personas que adoptan una alimentación vegetariana¹, lo cual plantea nuevos desafíos a la práctica de los profesionales de la nutrición. Gracias a un censo realizado por la empresa KANTAR, se sabe que en Argentina hay 9% de personas que eligen esta alimentación. Hecho que define un creciente incremento del número

Multiplicidad de motivaciones determinan la elección de este tipo de alimentación entre la gente, sean filosóficas, religiosas, espirituales, salud o, incluso, moda.

Asimismo, un mayor basamento científico hace que actualmente la medicina considere satisfactoria la alimentación vegetariana, e incluso de gran utilidad en las estrategias frente al abordaje de problemas de salud como se menciona en el Informe sobre Alimentación Vegetariana realizado por la Sociedad Argentina de Nutrición². Actualmente, pues, puede afirmarse con basamento científico que la alimentación vegetariana es una alimentación completa para el ser humano.³

Muchos países no solo avalan, sino que hasta la recomiendan y tiene guías como forma de llegada a la comunidad con recomendaciones. En esta diplomatura, en conjunto con años de trabajo, experimentación, estudio y reflexión, hemos desarrollado una nueva modalidad de abordaje, al que mencionamos como Nutrición Bio integral, que incluye, desde un cambio de vocabulario, de concepto, herramientas propias de abordaje y mucha introspección. En los años recorridos hemos podido desarrollar una propuesta de guía alimentaria: GANHAR (Guías alimentarias de Nutrición holística Argentina), que proponemos para el abordaje de las consultas.

Asimismo y en esta misma línea de crear el material necesario, se ha desarrollado y se presenta una “propuesta de guía alimentaria para niñas, niños y adolescentes, vegetarianos y veganos en Argentina”, que fue presentada, aprobada como tesis final de una Maestría y

¹ El 0.9% de la población francesa (500.000), 1.25% de la alemana (700.000), 4.4% Países Bajos (700.000), 0.2 en Polonia (75.000), 0.75 Suecia (60.000), 6.1 Reino Unido (3.500.000). (Fuente: IVU, en <http://www.redvegetarianos.com/forum/topic/99>). La India es el país con mayor población vegetariana, un 40%. Por sexos, la mayoría de los vegetarianos son mujeres, un 68% frente a un 32% de hombres. Según un informe de la Fundación Foodways, en Estados Unidos el número de personas vegetarianas pasó de 6 a 12,5 millones, en sólo siete años (entre 1985 y 1992) En cuanto a la situación de Argentina, se estima que el 5 % de la población es vegetariana, cifra que va en aumento (véase http://www.sanutricion.org.ar/files/upload/files/Alimentacion_Vegetariana_Revision_final.pdf). Una encuesta realizada a los licenciados en nutrición de los “puestos saludables” de la Ciudad de Buenos Aires indicó que entre estos profesionales surgía la necesidad de capacitarse en nutrición vegetariana (2012)

² Disponible en: http://www.sanutricion.org.ar/files/upload/files/Alimentacion_Vegetariana_Revision_final.pdf.

³ Entre la bibliografía especializada que profundiza desde una perspectiva médica, encontramos que en diciembre del 2012 se publicó el libro “Vegetariano, razones médicas para serlo” de Emilio Linares. Allí se amplía el espectro de información química presente en los alimentos más frecuentes de uso en la población vegetariana. Su autor fue diploma de honor medicina UBA (1977), especialista en medicina interna y Cardiología. Recibió el premio José Ardití en Medicina Interna en 1982, especializado también en Síndrome metabólico y Factores de Riesgo Cardiovasculares. Profesor de farmacología de la UBA, de la Universidad del Salvador, autor de investigaciones, vicepresidente de la Asociación de Ayuda al Paciente Diabético.

expuesta en el congreso de pediatría de la SAP (Sociedad Argentina de Pediatría), en diciembre del 2020.

Todo esto evidencia la necesidad de acompañar mejor a quienes adoptan este tipo de alimentación. Este acompañamiento debe contemplar las diferentes motivaciones que llevan a las personas a adoptarla y ofrecer estrategias nutricionales que les permitan elaborar la mejor selección de alimentos y sus respectivas combinaciones, en función de las necesidades concretas de cada grupo etario y sus respectivos requerimientos.

Hemos sumado, desde este abordaje y con esta mirada, herramientas para la Valoración del estado nutricional, como “el diario de la armonía”, para poder hacer buenos diagnósticos, contemplando al ser como un TODO y la “frecuencia de la armonía”, para poder registrar cada uno de los grupos de alimentos y nutrientes necesarios para cubrir las recomendaciones necesarias.

En este punto es de vital importancia revisar los nutrientes críticos, los alimentos que podrían cubrirlo y las posibles interferencias o dificultades que podrían limitar o dificultar la implementación de la propuesta.

Por otro lado, el conocimiento de las bases y fundamentos de algunas medicinas complementarias, aportan herramientas de utilidad para el abordaje de las consultas nutricionales. De las cuales extraemos la conciencia de Biotipos, que nos invita a pensar en abordajes basados en terrenos y no en síntomas. Así como propuestas terapéuticas adecuadas a cada biotipo, que van desde la selección de alimentos, condimentos, recomendaciones de actividad física, así como ciertas propuestas de rituales/ rutinas diarias.

Esta diplomatura se propone “trazar un puente” entre el rigor científico que hoy podemos acceder sobre requerimientos y formas de cubrirlo en esta población, el agregado o la incorporación de contenidos tomados de medicinas complementarias (muchas de ellas milenarias) y el acercamiento a un grupo que necesita de dicho acompañamiento para poder mantenerse y reproducirse adecuadamente acompañados por profesionales comprometidos a ello.

También se propone dar respuesta a cambios que creemos hay que mencionar en lo que hace a la formación profesional, como ser el debate entre colegas, salidas a la comunidad, la investigación colaborativa, la creación de material local de estudio y las supervisiones. En este punto, a lo largo de la cursada, nos proponemos investigaciones y armado de material en forma conjunta, lo que ha permitido ampliar la biblioteca de información y acceso, con investigación y armado de guías, recetarios, mapas federales, revisión de estudios entre otras cosas promovemos también el fomento de la investigación científica, área que creemos que debemos explorar más los profesionales de salud, dejando abierta la posibilidad de seguir explorando en áreas de interés y escribiendo sobre temáticas actuales.

DESTINATARIOS

Licenciados en nutrición y médicos.

OBJETIVOS

- Reconocer mitos y temores de los profesionales de salud en relación a la alimentación vegetariana
- Reconocer los distintos tipos de vegetarianismo y su respectiva selección de alimentos
- Conocer las motivaciones filosóficas, ideológicas, religiosas y nutricionales que implica esta alimentación.
- Conocer los nutrientes que podrían ser deficitarios y la forma de abordarlo desde lo alimentario
- Identificar alimentos de consumo frecuente en la población vegetariana y señalar formas de preparación adecuadas.
- Elaborar planes adecuados de acuerdo a etapas biológicas, situaciones particulares (embarazo o enfermedades) y estilos de vida (deportistas)
- Conocer las bases y fundamentos de algunas medicinas milenarias, para poder extraer herramientas útiles y complementarias a la consulta en nutrición.
- Desarrollar estrategias de consultoría nutricional que permitan generar creativamente espacios educativos, integrando a la educación alimentaria contenidos pedagógicos, metodológicos y comunicacionales.
- Propiciar la participación de la población y/o individuos, interpretando la relevancia de la comunicación en todo momento educativo y respetando sus creencias
- Fomentar el pensamiento científico, la investigación y búsqueda científica y bibliográfica para desarrollar herramientas fiables de encuadre.
- Construir herramientas basados en la ciencia en forma colaborativa
- Permitir una nueva mirada sobre las incumbencias y el sentido de la palabra Nutrición cambiándola por nutrición bio integral

CONTENIDOS

MÓDULO 1: Introducción y apertura sobre la nutrición Bio integral, cambio de enfoque, paradigma, vocabulario etc. “Tipos de vegetarianos, creencias e incumbencias”

Objetivos:

- Reconocer los distintos tipos de vegetarianismo y su respectiva selección de alimentos
- Conocer las motivaciones filosóficas, ideológicas, religiosas y nutricionales que implica esta alimentación

Contenidos

Bibliografía sobre distintos tipos de vegetarianos, bibliografía y audiovisuales sobre distintos abordajes que conducen a esta decisión. (Budismo, ecología, etc)

Distintos organismos que validan la alimentación basada en plantas

Guías existentes

Presentación de las guías GANHAR (Guías alimentarias de Nutrición Holística de Argentina)

MÓDULO 2: “Conociendo alimentos, características y modos de preparación”

Investigación, exploración, de grupos de alimentos, menos utilizados a nivel cultural y muy utilizado en la población vegetariana

Objetivos

- Identificar alimentos de consumo frecuente en la población vegetariana y señalar formas de preparación adecuadas.
- Elaborar preparaciones, indicaciones

Lectura de rotulados

Contenidos

Tabla de composición química de dichos alimentos, recetas, modos de preparación, armado de selección de alimentos, con ideas de menú, mosaico, etc

MÓDULO 3: “Los nutrientes críticos...cubiertos con fuentes vegetales?”

Objetivos

- Conocer los nutrientes que podrían ser deficitarios y la forma de abordarlo desde lo alimentario

Contenidos:

Bibliografía sobre proteínas vegetales, amino ácidos limitantes, vit b12 hierro, calcio, zinc, vitamina D, omega 3, Iodo, selenio.

MÓDULO 4: “Nutrición vegetariana para cada etapa biológica”

Objetivo

- Elaborar planes adecuados de acuerdo a etapas biológicas, situaciones particulares (embarazo, lactancia y estilos de vida (deportistas), menopausia, adulto mayor.

Contenidos

Tablas de requerimientos nutricionales y bibliografía de módulos anteriores, características y actualización para cada situación. Tesis final de Maestría: “Propuesta de guía alimentaria, para niñas niños y adolescentes vegetarianos y veganos en la Argentina”

MÓDULO 5: Complementando saberes, uniendo mundos

- Conocer las bases y fundamentos de algunas medicinas milenarias, para poder extraer herramientas útiles y complementarias a la consulta en nutrición.
- Aprender las bases del diagnóstico basado en la medicina tradicional china y el uso de oligoelementos según terrenos
- Conocer las bases del naturismo y algunas pautas nutricionales y ayunos terapéuticos
- Conocer las bases de la alimentación desde el Ayurveda, el reconocimiento de biotipos y definir estrategias acorde a las características de los biotipos
- Conocer las bases y fundamentos de la alimentación VIVA, y el uso de germinados y fermentos como estrategias que favorecen la absorción de nutrientes

MÓDULO 6: Soberanía alimentaria

Objetivos

- Reflexionar sobre el rol profesional en relación a la soberanía alimentaria
- Contenidos: Actualización en definición y leyes referidas a la soberanía alimentaria
- Replanteo del rol profesional

MÓDULO 7: “Tratándonos con respeto...consultoría nutricional”

Objetivos

- Desarrollar estrategias de consultoría nutricional que permitan generar creativamente espacios educativos, integrando a la educación alimentaria contenidos pedagógicos, metodológicos y comunicacionales.
- Propiciar la participación de la población y/o individuos, interpretando la relevancia de la comunicación en todo momento educativo y respetando sus creencias

Contenidos

Material sobre consultoría nutricional, ensayo de resolución de casos

MÓDULO 8:”Formandonos como profesionales investigadores”

Objetivos

- Valorar la importancia de la investigación científica para conocer la realidad social;
- Reconocer los fundamentos epistemológicos y metodológicos de la Ciencia contemporánea;
- Identificar problemas de investigación, hipótesis y/u objetivos de investigación
- Reconocer los elementos de un diseño de investigación
- Desarrollar habilidades para la búsqueda bibliográfica científica y para desarrollar estrategias válidas y fiables.

Contenidos

Bases de la metodología en investigación científica

COORDINADORA ACADEMICA

VANINA FERNANDA 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, Universidad 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 ACADÉMICO

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.

Equipo docente egresado de la “Diplomatura en Nutrición Vegetariana Vegana UB”

LIC. LAURA MAYORINI

Licenciada en Nutrición UB (Universidad de Belgrano).

Diplomatura en Nutrición Vegetariana y Vegana – Universidad de Belgrano.

Diplomatura en Planes Vegetarianos y Veganos aplicados a Patologías – Universidad de Belgrano.

Posgrado en BPM y Gestión de Servicios de Alimentación

Posgrado en Auditorías en Servicios de Alimentación

Socia fundadora de la Asociación Civil U.N.A. (Unión de Nutricionistas de Argentina)

Dictado de talleres de nutrición y cocina saludable, junto al equipo *Realimentando.nos*

Atención nutricional en Consultorios Externos Centro Médico San Carlos, Victoria

Atención nutricional en Consultorio privado, Núñez (C.A.B.A.)

Nutricionista de la Empresa López Salgueiro Servicios Gastronómicos

Encargada del Servicio de Alimentación Hospital Español (C.A.B.A.) – Empresa Buen Com S.A.

Nutricionista Hogar de Ancianos Hospital Español (Temperley) – Empresa Buen Com S.A.

LIC. LAURA MÁRQUEZ

Licenciada en Nutrición U.B.A. (Universidad de Buenos Aires).

Nutrición Asistencial, Hospital Cordero San Fernando.

Encargada de Servicio de alimentación Hospital Cetrángolo, Vicente López. Servicios gastronómicos Lopez Salgueiro.

Encargada de Servicio de alimentación Hospital Pacheco. Servicios gastronómicos Lopez Salgueiro.

Docente de Nutrición Plan C.E.B.A.S. Nivel Secundario, José C. Paz.

Diseño, elaboración y gestión de viandas Nutrición Natural L.M.

Atención en Consultorio Externo Integral, Tortuguitas.

Antropometría I.S.A.K. Nivel I y II. Francis Holway.

Diplomatura en Nutrición Vegana y Vegetariana. Universidad de Belgrano.

Diplomatura en Planes veganos/vegetarianos aplicados a patologías. Universidad de Belgrano.

Consultorio privado orientado a Nutrición Vegetariana y Vegana.

Socia fundadora de U.N.A. (Asociación Civil, Unión de Nutricionistas de Argentina)

Talleres de Nutrición y Cocina Saludable, equipo *Realimentando.nos*.

LIC. ANDREA GÓMEZ

Licenciada en nutrición. (Universidad de Buenos Aires) (1989).

Diplomatura en Nutrición Vegetariana y Vegana de la Universidad de Belgrano (2018).

Posgrado en planes veganos aplicados a patologías en Universidad de Belgrano (2019).

Socia fundadora de UNA (Asociación de Nutricionistas de Argentina) (2019)

Orientación en nutrición Vegetariana y Vegana en consultorio particular obesidad y trastornos alimenticios.

Talleres de nutrición y alimentación saludable con el equipo de Realimentando.nos (actual).

Coordinadora de la práctica de estudiantes de nutrición en Villa Inflamable. (ONG por los chicos.com) (2015/2017).

Coordinadora taller de alimentación saludable dirigido a madres y padres de la comunidad de Villa Inflamable, Dock Sud.

Coaching y PNL aplicados al tratamiento nutricional. (2016).

Nutricionista del servicio hemodiálisis de la clínica Modelo de Morón y Wilde (1989/1991).

Consultorio externo del servicio de nutrición del Hospital Zubizarreta y consultorio externo deportología) (1990).

LIC. FLORENCIA GUMA

Licenciada en Nutrición USAL (Universidad del Salvador).

Antropometrista ISAK Nivel II

Nutricionista Asistente (planta permanente) del Hospital de niños J.P. Garrahan.

Atención Nutricional en consultorio privado con abordaje Plant-based.

Diplomatura en Nutrición Vegetariana y Vegana – Universidad de Belgrano.

Diplomatura en Planes Vegetarianos y Veganos aplicados a Patologías – Universidad de Belgrano.

Socia Fundadora del centro online Nutrición On Demand.

Creadora de @comunidadsaludable espacio de divulgación nutricional

Miembro Fundadora SANAR (Sociedad Argentina de Nutrición y Alimentos Reales)

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

LIC. 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.

LIC. CARLA BALLESTEROS

Licenciada en Nutrición. Universidad Católica de La Plata.

Diplomada en Nutrición Vegetariana y Vegana. Universidad de Belgrano.

Posgraduada en Nutrición Vegetariana. Universidad de Buenos Aires.

Posgrado en Alimentación Basada en Plantas en Pediatría y Lactancia Materna. Nutrinfo-SAMEV

Directora de la “Capacitación Profesional en Nutrición Vegetariana y Vegana: De la teoría a la práctica”, Colegio de Nutricionista de la Pcia. de Bs.As

Docente en la Diplomatura en Nutrición Vegetariana y Vegana, Universidad de Belgrano CABA y Córdoba.

Docente invitada del Posgrado en Nutrición Vegetariana, Universidad Nacional de La Plata.

Docente invitada del Curso de Posgrado de Nutrición Vegetariana, Nutrinfo- SAMEV.

Docente del Proyecto de Extensión: Huerta Urbana en el marco del “Buen Vivir”, Facultad de Cs. Naturales y Museo, UNLP.

Coordinadora y facilitadora del curso de Nutrición Basada en Plantas y del curso de Nutrición Consciente “Elegiendo Comida Real”.

Columnista en Radio Provincia: Columna semanal de Nutrición Consciente

SOFIA ALZUARENA

Licenciatura en Nutrición (Escuela de Nutrición, FCM, UNC) MP 3199

Diplomatura en Nutrición Vegetariana y Vegana, UB Córdoba - 2018

Curso Superior de Medicina Naturista para profesionales de la salud (AAMENAT) - 2014

Formación en Medicina Tradicional China (Escuela Azul e Instituto Oriental Córdoba) y especialización en Alimentación Energética (Montse Bradford) - 2013

Formación en Plantas Medicinales (Fundación Sentir Pleno) y Formación en Fitomedicina (Lic. Florencia Fasanella) - 2017

Seminarios nacionales e internacionales en Alimentación Viva, Regenerativa y Biogénica (Gabriel Cousens)

Socia fundadora de Nutricias (Colectivo de Nutricionistas por la Soberanía Alimentaria) - desde el 2018 hasta el presente

Facilitadora de Ciclos de Cocina Vegana Natural y Alimentación Consciente, Retiros depurativos, Programas online de depuración y desparasitación.

Facilitadora del Taller Veganismo Sustentable para estudiantes de Nutrición en CONAEN 2019

CECILIA HAULET

Licenciada en Nutrición

Docente universitaria en Cs de la Salud

Diplomado en alimentación vegetariana y vegana. UB

Docente en formación de grado y posgrado. UCC. UNC

MARÍA JULIETA AGÜERO

Licenciatura en Nutrición Escuela de Nutrición, Facultad de Ciencias Médicas (FCM), Universidad Nacional de Córdoba (UNC).

Diplomatura en Nutrición Vegetariana y Vegana. Universidad de Belgrano.

Curso de Postgrado de Especialización en Diabetes. Colegio de Nutricionistas de la Provincia de Córdoba.

Curso de Postgrado de Especialización en Obesidad. Colegio de Nutricionistas de la Provincia de Córdoba.

Curso de Postgrado sobre Obesidad (modalidad virtual). Universidad René G. Favaloro.

Docente de cátedra en Diplomatura en Nutrición Vegetariana y Vegana. Universidad de Belgrano. Sedes CABA y Córdoba.

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

8 de abril de 2022

FINALIZACIÓN

12 de noviembre de 2022

DURACIÓN

El curso completo tiene una duración de 72 horas reloj, desarrolladas de acuerdo a la siguiente modalidad:

- A realizarse en 8 encuentros mensuales de 9 h. cada uno. 4 horas viernes, 5 horas sábados
- **CLASES ON LINE Y EN VIVO**

DIAS Y HORARIOS

Viernes de 18 a 22 h y sábados de 9 a 14 h según cronograma.

CRONOGRAMA DE CLASES

8 y 9 de abril

6 y 7 de mayo

3 y 4 de junio

1 y 2 de julio

5 y 6 de agosto

9 y 10 de septiembre

14 y 15 de octubre

11 y 12 de noviembre

REQUISITOS DE ADMISIÓN

Ser licenciado en nutrición

DOCUMENTACION

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

MATERIAL DIDACTICO

Se utilizarán también recursos audiovisuales y se propondrá en simultáneo con la información teórica abordada, el armado de material práctico para ser utilizado en los consultorios

posteriormente, con ejercicios que incluirán desde el listado de alimentos disponibles en nuestro mercado, el armado de menú, hasta la resolución de casos clínicos, entre otros.

Así como el fomento de la investigación científica, la invitación de eruditos de ciertos temas, y el armado de materiales propios y elaborados por los alumnos y alumnas de la cursada

APROBACIÓN

Para la aprobación de la Diplomatura se requiere 75% de asistencia a las clases, entrega de trabajos solicitados, resolución de un trabajo final integrados a definir con alumnos de la cursada y entrega de una pregunta de investigación

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 con ejercicios y resolución de casos, discusión de temas propuestos para ampliar el debate y algunos fragmentos de películas para graficar mejor los contenidos

Lectura de material científico y resolución de casos clínicos.

Invitados especiales en ciertas áreas, armado de estrategias lúdicas y experiencias prácticas culinarias

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.