



## DIPLOMADO EN NUTRICIÓN INTEGRATIVA 2018

### ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN NATUROPÁTICA, ORTOMOLECULAR Y HOMOTOXICOLÓGICA

**ORGANIZAN:** Academia Artemisa en conjunto con Nutrigestión

Dirección de clases presenciales: Las Torres 863, Altos del Parque. Melilla

Online: <https://zoom.us/> diferido: <http://academiaartemisa.cl/>

Teléfono de contacto: 997561708 - 985046064

Correo electrónico: Academia@centroartemisa.cl

#### **MODALIDAD:**

Mixta, presencial y on-line en vivo y diferido

Duración: Desde el 15 de junio al 25 de enero,

Clases los días viernes de 10 a 18 hrs, en las fechas descritas en el programa

80 hrs. De clases semipresenciales, 60 hrs, de consultas vía online y 160 hrs de estudio y trabajos de aplicación.

Total 200 hrs

**Orientado a:** Nutricionistas, naturópatas, profesionales de la salud y personas con formación básica de salud.

#### **DOCENTES:**

Nutricionista y Naturópata: Nelba Villagrán A.

Profesor y Naturópata: Jorge Neira Bravo

#### **Fundamentos**

La formación oficial de los profesionales de la salud los orienta a aplicar herramientas terapéuticas limitadas, en las cuales la alimentación es vista solo desde una mirada parcial, no terapéutica, desconociendo que ya hace años las medicinas complementarias han caminado por otras rutas en beneficio de la salud. En este diplomado se analizarán diversas miradas y opciones terapéuticas basadas en la alimentación y se tocarán aspectos positivos y negativos de los alimentos, aportando herramientas que estamos seguros beneficiarán a todos los asistentes y especialmente a las personas que los consulten.

#### **Objetivos del Diplomado:**

##### **El alumno será capaz de:**

- 1.- Integrar elementos de la naturopatía, nutrición ortomolecular y homotoxicología para aplicarlos en el ejercicio de la profesión, como elementos bioreguladores.
- 2.- Orientar a personas sanas, para tener un estilo de vida saludable, seleccionando sus alimentos de acuerdo a sus necesidades individuales, considerando la cadena alimentaria desde la producción, mantener una dieta que prevenga enfermedades, recomendando si es necesario, complementos nutricionales.



## CURRICULUM RESUMIDO DE LOS DOCENTES

### Nelba Mariela Villagrán Arias



Nutricionista titulada en la U. de Chile, Naturópata reconocida por el Ministerio de Salud, egresada de la Carrera de Ingeniería Ejec. En Industria de alimentos, USACH.

Posee Diplomado en Pedagogía Universitaria de Ciencias de la Salud, de la Universidad Finis Terrae, Diplomado en Nutrición Ortomolecular en el Instituto Tecnológico de Monterrey,

México. Diplomado de Homotoxicología, en la Universidad Mayor, Diplomado en Aplicación de HACCP, INTA, U. de Chile

Realizó varios cursos de especialización en nutrición ortomolecular en Chile y Perú, dictados por el profesor Dr. Efraín Oszewer, respaldado por FAPES Brasil, organizado por Nutriline, Lima Perú, asistió al Curso Intensivo en Nutrición Ortomolecular con principios de Nutrigenómica y Epigenética. Organizado por ISOMEN international society of Orthomolecular Medicine and nutrition – Inst. Calevit Chile,

Posee vasta experiencia como docente y capacitadora. Se ha desempeñado como docente universitaria de pre grado en la Universidad de Chile, Universidad Finis Terrae, profesora de Ciencias Aplicadas en INACAP Hotelería y Gastronomía sede Apoquindo, Instituto Culinary y DUOC UC carrera de gastronomía. Docente del Diplomado de Medicina Biorreguladora de la Universidad Mayor. Ha dictado numerosos cursos y conferencias, participando como expositora en seminarios y congresos en Chile, Perú, Colombia, Brasil, Argentina, Ecuador.

Posee curso de Certificación en Nutrición anti inflamatoria, Inflammation Research Foundation. México. Aprobó curso de Probióticos para el tratamiento del Síndrome de Intestino Irritable y otras patologías digestivas dictado por IntraMed, Campus Virtual, Escuela de postgrados de WGO World Gastroenterology organisation. Argentina.

.Ha hecho numerosos cursos de especialización en alimentación vegetariana, botánica médica, medicina natural, fitoterapia, dictados por Dr. Pedro Silva Jaramillo.

Asesora internacional, con experiencia en el campo de la naturopatía, medicina biorreguladora y nutrición ortomolecular.

2014, Distinción de la Escuela de Nutrición y Dietética de la Universidad de Chile, en sus 75 años, de existencia, como Nutricionista destacada y por su contribución al desarrollo de la profesión.

Creadora y Directora Técnica de Nutrigestión E.I.R.L. empresa que se dedica a brindar servicios de nutrición y salud, entre ellos, capacitación.



## **JORGE NEIRA BRAVO**



Jorge Neira es Licenciado en Naturopatía por la Universidad de Aconcagua. Magíster en Educación de la Universidad Miguel de Cervantes. Postítulo en Salud Pública por la Universidad Andrés Bello. Diplomado en Terapia Floral por la Universidad Academia de Humanismo Cristiano. Actualmente realiza su Doctorado en Educación en la Universidad Privada de Tacna.

Asesor del Ministerio de Salud del Gobierno de Chile como consultor en Naturopatía. Presidente de la Asociación Nacional de Naturópatas de Chile. Se ha desempeñado como asesor para el Consejo Nacional de Educación en proyectos de carrera técnica. Es representante de la Federación Mundial de Naturopatía en Chile y miembro del comité educativo de esta Federación que preside UK.

A nivel personal se ha especializado en dietoterapia y en estados de ayuno prolongado en el ser humano. Desde el año 2008 promueve en Chile la técnica de alimentación solar o yoga del sol promovida por el Indio Hira Ratan Manek, conocida como Sun Gazing. Ha sistematizado un método para trabajar con grupos de personas logrando estados de ayuno prolongado.

Se ha desarrollado durante años con el trabajo con Respiración Holotrópica y Rebirthing en conjunto con el trabajo de la Terapia Gestalt, principalmente como Director del Programa de Medicina Complementaria 2004-2010 del Hospital Dr. Félix Bulnes.

Ha sido expositor en diversos Congresos de Naturopatía, tales como: Montevideo, Uruguay 2014; Barcelona, España 2015; Londres, Reino Unido 2017 y Phoenix Arizona, USA 2017; Lisboa, Portugal 2017 y 2018.



## PROGRAMA

FECHAS	TEMA	CONTENIDOS	EVALUACIÓN
<b>Viernes</b>			
<b>15 de Junio</b>	<b>MÓDULO 1</b>		<b>Docente: Nelba Villagrán</b>
<b>10:00-11:30</b>	Módulo 1 La nutrición y el desarrollo humano	Test inicial Objetivos del curso Visión de la medicina y nutrición integrativa versus convencional Descripción de la Naturopatía y homotoxicología	
<b>11:30- 12:00</b>	<b>COFFEE BREAK</b>		
<b>12:00-13:30</b>	Módulo 1 La nutrición y el desarrollo humano	- Evolución del ser humano, su alimentación y nutrición - Asentamientos humanos en Chile y su evolución alimentaria	
<b>13:30-14:30</b>	<b>ALMUERZO</b>		
<b>14:30-16:00</b>	Módulo 1 La nutrición y el desarrollo humano	- Estilos alimentarios ancestrales - Precursores, investigadores y sus aportes - Consumo de alimentos y situación alimentaria en Chile	
<b>16:00-16:30</b>	<b>COFFEE BREAK</b>		
<b>16:30-18:30</b>	Módulo 1 La nutrición y el desarrollo humano	-Guías Alimentarias y su evolución - Pirámides alimentarias - Esquemas actuales -Proyecciones futuras	Se evaluará al inicio de la clase siguiente
<b>13 JULIO</b>	<b>MÓDULO 2</b>		<b>Docente: Nelba Villagrán</b>
<b>10:00-11:30</b>	Módulo 2 Macronutrientes I	Energía, Proteínas, aminoácidos Funciones desde la nutrición ortomolecular Fuentes alimentarias	Test de alternativas, 14 preguntas del módulo 1
<b>11:30- 12:00</b>	<b>COFFEE BREAK</b>		
<b>12:00-13:30</b>	Módulo 2 Macronutrientes I	Funciones desde la nutrición ortomolecular Hidratos de carbono simples y complejos Índice y carga glicémica	
<b>13:30-14:30</b>	<b>ALMUERZO</b>		
<b>14:30-16:00</b>	Módulo 2 Macronutrientes I	Relación Hidratos de carbono, salud y enfermedad Fuentes alimentarias relevantes	
<b>16:00-16:30</b>	<b>COFFEE BREAK</b>		



16:30-18:30	Módulo 2 Macronutrientes I	Agua , fibra dietaria Fuentes alimentarias Dieta Fodmap Dieta sin almidones	Evaluación del módulo 2, mediante test aplicado al comienzo de siguiente clase
<b>10 Agosto</b>	<b>MÓDULO 3</b>		<b>Docente: Nelba Villagrán</b>
10:00-11:30	Módulo 3 Macronutrientes II	- Lípidos, ácidos grasos saturados, w6, w9, w3 Grasas y cerebro	Test de evaluación del módulo 2
11:30- 12:00	<b>COFFEE BREAK</b>		
12:00-13:30	Módulo 3 Macronutrientes II	Inflamación mínima persistente y grasas	
13:30-14:30	<b>ALMUERZO</b>		
14:30-16:00	Módulo 3 Macronutrientes II	- Fuentes alimentarias - Función fisiológica, dosis, fuentes alimentarias	
16:00-16:30	<b>COFFEE BREAK</b>		
16:30-18:30	Módulo 3 Micronutrientes I	-Vitaminas liposolubles - Funciones y dosis ortomoleculares	
<b>7 Septiembre</b>	<b>MÓDULO 4</b>		<b>Docente: Nelba Villagrán</b>
10:00-11:30	Módulo 4 Micronutrientes I	-Vitaminas hidrosolubles, -Funciones y dosis ortomoleculares Fuentes alimentarias	Test de evaluación del módulo 3
11:30- 12:00	<b>COFFEE BREAK</b>		
12:00-13:30	Módulo 4 Micronutrientes I	-Vitaminas hidrosolubles, -Funciones y dosis ortomoleculares Fuentes alimentarias	
13:30-14:30	<b>ALMUERZO</b>		
14:30-16:00	Módulo 4 Micronutrientes II	- Minerales -Funciones y dosis ortomoleculares -Fuentes alimentarias	
16:00-16:30	<b>COFFEE BREAK</b>		
16:30-18:30	Módulo 4 Micronutrientes II	-Oligoelementos -Funciones y dosis ortomoleculares -Fuentes alimentarias Controversias	



<b>28 Septiembre</b>	<b>MÓDULO 5</b>		<b>Docente: Nelba Villagrán</b>
<b>10:00-11:30</b>	Módulo 5 Fitoquímicos	Fitoquímicos, clasificación, colores, unidades ORAC	Test de evaluación del módulo 4
<b>11:30- 12:00</b>	<b>COFFEE BREAK</b>		
<b>12:00-13:30</b>	Módulo 5 Fitoquímicos	Fitoquímicos, fuentes alimentarias, actividad terapéutica	
<b>13:30-14:30</b>	<b>ALMUERZO</b>		
<b>14:30-16:00</b>		Fitoquímicos, nutrientes y cáncer Fitoquímicos, nutrientes y enf. cardiovascular	
<b>16:00-16:30</b>	<b>COFFEE BREAK</b>		
<b>16:30-18:30</b>		Fitoquímicos, nutrientes y función cerebral	
<b>12 Octubre</b>	<b>Módulo 6</b>		<b>Docente: Nelba Villagrán</b>
<b>10:00-11:30</b>	Módulo 6 Homotoxinas	Alimentación viva versus dieta occidental Homotoxinas, conceptualización desde la homotoxicología Toxinas naturales de los alimentos	Test de evaluación del módulo 5
<b>11:30- 12:00</b>	<b>COFFEE BREAK</b>		
<b>12:00-13:30</b>	Módulo 6 Homotoxinas	Disruptores endocrinos	
<b>13:30-14:30</b>	<b>ALMUERZO</b>		
<b>14:30-16:00</b>	Módulo 6 Homotoxinas	Endulzantes no calóricos, aditivos, auxiliares tecnológicos Efectos del procesamiento de los alimentos	
<b>16:00-16:30</b>	<b>COFFEE BREAK</b>		
<b>16:30-18:30</b>	Módulo 6 Homotoxinas	Efectos del calor en los nutrientes Estudios relacionados	
<b>16 de Noviembre</b>	<b>MÓDULO 7</b>		<b>Docente: Nelba Villagrán</b>
<b>10:00-11:30</b>	Módulo 7 Microbiota, intestino	Estreñimiento y salud Concepto de microbiota Microbiota y su relación con la salud	Test de evaluación del módulo 6
<b>11:30- 12:00</b>	<b>COFFEE BREAK</b>		
<b>12:00-13:30</b>	Módulo 7	-Síndrome de inflamación de	



	Microbiota, intestino	Mucosas Disbiosis Intestino hiper permeable Disbiosis intestinal	
<b>13:30-14:30</b>	<b>ALMUERZO</b>		
<b>14:30-16:00</b>	Módulo 7 Microbiota, intestino	Probióticos y prebióticos Enfermedades relacionadas con la disbiosis Germinados Fermentados	
<b>16:00-16:30</b>	<b>COFFEE BREAK</b>		
<b>16:30-18:30</b>	Módulo 7 Microbiota, intestino	Taller de fermentados y germinados.-	
<b>14 de Diciembre</b>	<b>MÓDULO 8</b>	<b>Docentes: Nelba Villagrán, Jorge Neira</b>	
<b>10:00-11:30</b>	Módulo 8 Detoxificación y Drenaje	Detoxificación Drenaje Alimentos relacionados	Test de evaluación del módulo 7
<b>11:30- 12:00</b>	<b>COFFEE BREAK</b>		
<b>12:00-13:30</b>	Módulo 8 Medicinas ancestrales en tiempos modernos	El concepto del ayuno desde la Cosmovisión de la India hasta las etnias nativas. El concepto nativo del:"dieta". El ayuno en tiempos modernos	Docente: Jorge Neira
<b>13:30-14:30</b>	<b>ALMUERZO</b>		
<b>14:30-16:00</b>	Módulo 8 "Plantas Medicinales de uso común en la clínica. "	Conceptos de Fitoterapia y Herbolaria. Plantas medicinales más utilizadas.	Docente: Jorge Neira
<b>16:00-16:30</b>	<b>COFFEE BREAK</b>		
<b>16:30-18:30</b>	Módulo 8 Especias	Especias y sus propiedades	
<b>11 de Enero</b>	<b>MÓDULO 9</b>	<b>Docente: Nelba Villagrán</b>	
<b>10:00-11:30</b>	Dietas	- Dieta alcalina - Dieta antiinflamatoria	Test de evaluación del módulo 8
<b>11:30- 12:00</b>	<b>COFFEE BREAK</b>		
<b>12:00-13:30</b>		- Alimentación Vegetariana - Alimentación vegana - Higienismo	
<b>13:30-14:30</b>	<b>ALMUERZO</b>		



<b>14:30-16:00</b>		- Dieta Mediterránea	
<b>16:00-16:30</b>	<b>COFFEE BREAK</b>		
<b>16:30-18:30</b>		- Dieta alta en grasas, baja en hidratos de carbono, dieta funcional	
<b>25 de Enero</b>	<b>MÓDULO 10</b>		<b>Docente: Nelba Villagrán</b>
<b>10:00-11:30</b>	Módulo 10 Controversias	-Leche y caseomorfinas -Gluten y gluteomorfinas Dieta sin gluten ni lácteos	No hay evaluación
<b>11:30- 12:00</b>	<b>COFFEE BREAK</b>	-	
<b>12:00-13:30</b>	Módulo 10 Controversias	- Aplicación del tema	
<b>13:30-14:30</b>	<b>ALMUERZO</b>	-	
<b>14:30-16:00</b>	Ceremonia de cierre del Diplomado	Entrega de notas finales Ceremonia presencial de cierre	