

UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA
FACULTAD DE CIENCIAS MÉDICAS
DEPARTAMENTO DE POSTGRADO

CURSO DE ACTUALIZACIÓN DE POSGRADO EN NUTRICIÓN VEGETARIANA Y VEGANA (CAPNVV) (ALIMENTACIÓN BASADA EN PLANTAS)

Organizado por la Cátedra de Fisiología y Física Biológica de la Facultad de Ciencias Médicas.

Responsable docente: Dra. Irene Ennis, Doctora en Medicina, Prof. Titular de la cátedra de Fisiología y Física Biológica.

Año lectivo: 2025

Carga horaria: 121hs

Período: fecha de inicio 21/03/2025 fecha de finalización 19/12/2025

Días y horarios: once módulos mensuales con un encuentro sincrónico virtual dictado el tercer viernes (de 14 a 18h) y sábado (de 9 a 13h) de cada mes. En el mes de noviembre se desarrollarán dos encuentros (tercer y cuarto viernes del mes)

Sede de dictado: Facultad de Ciencias Médicas, Universidad Nacional de La Plata

Opción pedagógica y didáctica: a distancia.

Cuerpo Directivo a cargo

Director: Dr. Eugenio Viviani Rossi, docente cargo simple de la cátedra Fisiología Humana, carrera de Nutrición, EURHES, Facultad de Ciencias Médicas, UNLP

Director: Lic. Fernando Luna, JTP de cátedra Fisiopatología y dietoterapia del niño, carrera de Nutrición, EURHES, Facultad de Ciencias Médicas.

Secretario: Lic. Alan Esains, Docente con cargo simple cátedra Informática de la Salud, Lic. en nutrición, Facultad de ciencias médicas, UNLP.

Secretaria: Lic. Carolina Luraghi, Lic. En Nutrición UBA.

Docentes disertantes

Disertante/s	Grado Académico/Título máximo	Cargo y cátedra/institución
Fernando Luna	Lic. en Nutrición Profesor en Educación Física	Codirector posgrado nutrición vegetariana y vegana UNLP. JTP fisiopatología y dietoterapia del niño, Lic. en Nutrición, UNLP. Profesor a cargo Seminario Nutrición deportiva, Lic. en nutrición, UNLP.
Enrique Viviani Rossi	Médico especialista en Nutrición	Codirector posgrado nutrición vegetariana y vegana UNLP.

		Docente cargo simple Fisiología Humana, UNLP Codirector CENI (Centro Educativo de Nutrición Integral)
Carla Ballesteros	<i>Lic. en Nutrición</i>	Directora de la “Capacitación profesional en Alimentación Vegetariana y Vegana: de la teoría a la práctica” del Colegio de nutricionistas de la provincia de Buenos Aires.
Luciana Olmedo	<i>Lic. en Nutrición</i>	Jefa de Trabajos prácticos Catedra de Bioquímica, Lic. en Nutrición, UNLP
Ariel Kraselnik	Médico especialista en cardiología	Codirector del posgrado de Nutrición basada en plantas, Facultad de Ciencias Médicas, Universidad Nacional de Rosario
Rocío Hernández	<i>Lic. en Nutrición</i>	Codirectora del posgrado de Nutrición basada en plantas, Facultad de Ciencias Médicas, Universidad Nacional de Rosario
Ezequiel Arrieta	Médico	Investigador IMBIV- CONICET
Alejandro García	Médico Deportólogo	Director Gym Extremo Autor de los libros “Maldita Caloría” y “Bendito Metabolismo”
Santiago Sarandón	Ing. Agrónomo	Profesor Titular, Cátedra de Agroecología, UNLP. Docente Investigador Categoría 1. Director del Laboratorio de Investigación y Reflexión en Agroecología (LIRA), UNLP. Investigador Principal, Comisión de Investigaciones Científicas (CIC), Provincia de Bs. As.
Marcela Manuzza	<i>Lic. en Nutrición</i>	Jefa de trabajos prácticos catedra Nutrición Normal. Lic. en Nutrición, Universidad de Buenos Aires (UBA) Directora del Posgrado en Nutrición Vegetariana, UBA. Presidenta Sociedad Argentina de Medicina del Estilo de Vida (SAMEV)
Agustina Czaban	<i>Lic. en Nutrición</i>	Nutricionista en Fundación La Casita y Foro Diversidad. Docente de posgrado

Laura Buss	Chef profesional	Codirectora CENI (Centro Educativo de Nutrición Integral)
Luciana Barreto	<i>Lic. en Nutrición</i>	Ayudante de primera, cátedra Nutrición Normal, Universidad de Buenos Aires.
Magali Pellón Maison	Dra. en Bioquímica	Profesora adjunta cátedra de Bioquímica, Lic. en Nutrición UNLP.
Alan Esains	Lic. en Nutrición	Docente con cargo simple cátedra Informática de la Salud, Lic. en nutrición, Facultad de ciencias medicas



DR. MERCEDES
Profesora Titular
Cátedra de Farmacología Física Biológica
Facultad de Ciencias Médicas UNLP.

Firma y sello del/la responsable docente

FUNDAMENTACIÓN

En la Argentina se estima que un 5% de la población es vegetariana, cifra con tendencia al aumento. En países como Estados Unidos, en una encuesta nacional realizada en 2016 se reportó que el 3.3% de la población era vegetariana o vegana, cifra que asciende al 6 % si se toma en cuenta el rango etario de adultos jóvenes (18 a 34 años). Por otro lado, en la Unión Europea se estima que la población vegetariana ronda entre el 3 y 5%.

Las motivaciones de los sujetos que se inclinan por este tipo de alimentación no solo abarcan temas de salud, sino que incluyen cuestiones religiosas, filosóficas, éticas y moda.

Las dietas vegetarianas y veganas se asocian con diversas ventajas para la salud, como por ejemplo menor riesgo de hipertensión, menor prevalencia de diabetes tipo 2, valores más saludables de lípidos en sangre, menor incidencia de algunos tipos de cáncer, entre otros beneficios. Estas y otras ventajas son atribuibles a varios factores como por ejemplo mayor ingesta de fibra dietética, mayor consumo de vitaminas como la C y el complejo B (excepto B12), magnesio, potasio, flavonoides y demás fitoquímicos. No obstante, un sujeto que adopta esta alimentación puede tener ciertas deficiencias tales como vitamina B12, calcio, vitamina D, zinc y omega 3 de cadena larga (EPA y DHA).

Según la American Dietetic Association, las dietas vegetarianas y veganas bien planificadas son apropiadas para todas las etapas del ciclo vital, incluido embarazo, lactancia, infancia, niñez, adolescencia y adultez, así como también para los atletas. Similar postura adopta la Sociedad Argentina de Nutrición. Por lo expuesto consideramos fundamental y necesario contar con profesionales de la salud capacitados para abordar esta población de pacientes y poder brindarles acompañamiento, asesoramiento y las herramientas necesarias para que puedan llevar a cabo su elección de forma saludable, cubriendo sus requerimientos nutricionales diarios según las necesidades concretas en cada grupo etario y momento específico.

Referencias

1. Posición de la Sociedad Argentina de Nutrición: sobre la alimentación vegetariana. En: http://www.sanutricion.org.ar/files/upload/files/Posicion_SAN_consensuada_GTA_Alimentacion_vegetariana.pdf. 2014
2. Position of the Academy of Nutrition and Dietetics: Vegetarian Diets. 2016
3. Vinnari M, Montonen J, Harkanen T, Mannisto S (2009). Identifying vegetarians and their food consumption according to self-identification and operationalized definition in Finland. *Public Health Nutr* 12, 481–488.
4. Kahleova H, Levin S, Barnard N: Cardio-Metabolic Benefits of Plant-Based Diets
5. Rogerson D: Vegan diets: practical advice for athletes and exercisers
6. Position of the Academy of Nutrition and Dietetics: Vegetarian Diets. 2016
7. Posición de la Sociedad Argentina de Nutrición: sobre la alimentación vegetariana. En: http://www.sanutricion.org.ar/files/upload/files/Posicion_SAN_consensuada_GTA_Alimentacion_vegetariana.pdf. 2014

OBJETIVOS

- Desarrollar las habilidades y conocimientos adecuado para la valoración integral del paciente vegetariano/vegano.
- Desarrollar y actualizar el conocimiento sobre las posibles carencias nutricionales de mayor prevalencia en este grupo poblacional.
- Incorporar las herramientas necesarias para la planificación alimentaria de este tipo de pacientes.
- Reconocer y abordar los aspectos críticos de las distintas etapas biológicas del paciente vegetariano/vegano, así como en situaciones especiales.
- Actualizar y profundizar el conocimiento sobre la temática promoviendo un Abordaje crítico textos científicos relacionados con la temática

DESTINATARIOS/AS Y PERFIL DEL ALUMNO/A

Graduados de carreras universitarias afines a ciencias de la salud.

CONTENIDOS

	Temas
Modulo 1	<p>Vegetarianismo y veganismo. Alimentación basada en plantas: Definiciones de los diferentes patrones dietarios. Historia. Estadísticas nacionales y mundiales. Impacto en el proceso salud-enfermedad de las dietas basadas en plantas. Valoración del estado nutricional del consultante <i>plant based</i>: encuesta, análisis clínico, valoración de laboratorio.</p> <p>Análisis crítico de la evidencia científica. Aspectos básicos sobre metodología de la investigación. Diseños básicos de investigación: características principales. Aspectos estadísticos básicos para la interpretación de estudios científicos. Aspectos básicos sobre la medicina basada en la evidencia.</p> <p>Sistemas alimentarios: Impacto ambiental de la producción de comida. Huella ecológica de las dietas a nivel global y nacional.</p> <p>Grupos de Alimentos: análisis global e histórico de las guías alimentarias.</p>
Modulo 2	<p>Carbohidratos: Cantidad y calidad. Análisis del consumo de CHO mundial y su impacto en la incidencia de obesidad y ECNT. Consideraciones sobre el modelo CIM y las dietas bajas en CHO.</p> <p>Proteínas: Fisiología. Fuentes dietarias <i>plant based</i>. Análisis cualitativo por PDCASS y DIAAS. Búsqueda en USDA. Requerimientos proteicos según población analizada. Impacto de las proteínas en la salud y la sustentabilidad planetaria.</p> <p>Grasas y Omega 3: Implicancias de las dietas de bajo contenido en grasas. Omega 3: Fuentes alimentarias. Metabolismo de los $\Omega 3$. Historia de los $\Omega 3$. Importancia para la salud. Requerimientos diarios y suplementación de ALA, DHA y EPA. Genes FADS.</p>
Modulo 3	<p>Calcio: Requerimientos diarios. Salud ósea en vegetarianos y veganos. Fuentes de calcio no lácteas. Facilitadores e inhibidores. Factores moduladores de la salud ósea. Suplementación. La salud ósea más allá del calcio: ¿qué otros factores debemos considerar?</p> <p>Vitamina D: Fisiología. Fuentes alimentarias, exposición solar. Requerimientos diarios. Situación poblacional mundial y particular de la población vegana. Suplementos aptos, forma de suplementar. Valores de laboratorio.</p> <p>Resolución de Casos Clínicos integradores I. Integración de los 3 módulos vistos.</p>
Modulo 4	<p>Vitamina B12: Posturas de las diferentes sociedades e instituciones de nutrición y salud. Recomendaciones diarias. Fuentes alimentarias. Suplementos. Cuadro clínico de la carencia de B12. Bioquímica analítica. Análisis de casos clínicos.</p>

	<p>Cronobiología y crononutrición: Cronobiología: conceptos básicos. Impacto de la cronodisrupción sobre la salud y el rendimiento. Crono nutrición: patrones de alimentación erráticos y su impacto metabólico.</p> <p>Selenio: Fisiología. Fuentes dietarias. Clínica de carencia y exceso. Situación en población vegana. Análisis de laboratorio.</p> <p>TCA y veganismo: Definiciones sobre trastornos de conducta alimentaria. Incidencia. Aproximación diagnóstica. Red de derivación.</p>
<p>Modulo 5</p>	<p>EVALUACIÓN PARCIAL DE LOS 4 MÓDULOS ANTERIORES</p> <p>Zinc: Fisiología. Requerimientos diarios. Fuentes alimentarias. Carencia e intoxicación por Zinc. Interacción Zinc -Cobre. Análisis bioquímico. Suplementación.</p> <p>Hierro y anemias: Fisiología. Hpcidina. Fuentes alimentarias. Facilitadores e inhibidores. Requerimientos diarios. Anemia: definición, prevalencia, situación en vegetarianos. Clínica de anemia Análisis bioquímico. Suplementos.</p> <p>Taller de Cocina <i>Plant based I</i></p>
<p>Modulo 6</p>	<p>Embarazo, lactancia y pediatría: Posturas académicas al respecto. Alimentación complementaria en el paciente vegano y vegetariano. Nutrientes críticos a considerar. Suplementación en la lactancia y la niñez</p> <p>Microbiota: Generalidades y factores de modulación de la microbiota. Importancia en el desarrollo de salud y enfermedad. Disbiosis. Probióticos y prebióticos.</p> <p>Taller de Cocina <i>Plant based II</i></p>
<p>Modulo 7</p>	<p>Obesidad y alimentación basada en plantas: Epidemiología y fisiopatología de la obesidad. Concepción actual de la obesidad. Mecanismos neurobiológicos de la regulación del apetito. PBD como alternativa para la prevención y el tratamiento de la obesidad</p> <p>Enfermedad cardiovascular y alimentación basada en plantas: Posturas de sociedades científicas del mundo. Análisis crítico de la evidencia disponible hasta el momento.</p> <p>Diabetes y alimentación basada en plantas: Definiciones. Impacto de la dieta <i>Plant based</i> en la evolución de la diabetes. Análisis crítico de la bibliografía disponible hasta el momento.</p>

	Resolución de Casos Clínicos II: Aplicación de los módulos vistos anteriormente
Modulo 8	<p>Fisiología del ejercicio y actividad física en la salud y la enfermedad: Sustratos energéticos en el deporte. Mitocondrias y salud. Exerquinas y salud.</p> <p>Alimentación basada en plantas en los deportes de fuerza: nutrición para la hipertrofia y el incremento de la fuerza. Consideraciones sobre proteínas vegetales en el deporte. Suplementación</p> <p>Alimentación basada en plantas en los deportes de resistencia: Antecedentes. Requerimientos. <i>Timing</i> nutricional. suplementación</p>
Modulo 9	<p>Genética, nutrigenética y nutrigenómica: Definiciones. conceptos teórico-prácticos</p> <p>Agroecología y soberanía alimentaria: Definiciones. Análisis crítico de la situación actual en el país y en el mundo. Sistemas de producción alimentaria. Importancia de la soberanía alimentaria.</p>
Modulo 10	<p>Glándulas tiroides: Fisiología. Relevancia de nutrición en síntesis de hormonas tiroideas. Yodo y selenio.</p> <p>Nutrición y cáncer: Definiciones. Epidemiología. Factores de riesgo. Impacto de la nutrición en el cáncer. Posturas científicas sobre nutrición y cáncer. Prevención vs tratamiento.</p> <p>Perspectiva de género en Nutrición y Salud</p> <p>Resolución de casos clínicos III: Integración de todo lo visto anteriormente</p>

METODOLOGÍA DE TRABAJO

- **Actividades de formación teórica:** La cursada contará de un total de 11 encuentros sincrónicos, distribuidos a razón de uno por mes, excepto en el mes de noviembre en que se realizarán 2 encuentros. Los encuentros sincrónicos serán a través de la plataforma Zoom Pro y tendrán una duración de 8 horas por módulo (88 horas anuales). En ellos se desarrollarán los contenidos descriptos en el punto anterior. Se utilizará la versión Pro del mencionado software lo cual permite no solo una capacidad de hasta 500 alumnos, sino que además no tiene límite en cuanto a la duración de las transmisiones. Antes de cada encuentro sincrónico se proveerá un espacio de 30 a 45 minutos para evacuar las dudas que surjan del módulo anterior. Adicionalmente, se prevé desarrollar tres casos clínicos integradores, uno cada 3 meses, para abordar y aplicar los contenidos que vayan siendo desarrollados.
- **Actividades practicas:** las mismas consistirán en la lectura de artículos científicos y resolución de trabajos prácticos relacionados con los contenidos desarrollados en cada módulo. Para esto, se hará uso de la plataforma Google Classroom, en la cual los docentes a cargo de cada módulo temático adjuntarán la bibliografía obligatoria y complementaria, las guías de lectura y los trabajos prácticos correspondientes a las temáticas desarrolladas. Se estima que la lectura y resolución de los trabajos prácticos para cada módulo debería demandar aproximadamente 5 horas (lo cual equivale a 55 horas anuales). El tiempo para la entrega de la resolución de los trabajos prácticos de cada módulo será de 2 semanas a partir de haber finalizado cada uno de los encuentros sincrónicos mensuales. Por último, se proveerá de un espacio de foro permanente, tutorado por los directores del curso y el secretario académico, en el cual además los docentes invitados se encargarán de responder las dudas pertinentes a las temáticas específicas que ellos desarrollen.

Actividades de formación teórica

Encuentro sincrónico mensual (3er viernes y sábado de cada mes) Horario: Viernes 14 a 18 hs Soporte tecnológico: Plataforma Zoom Pro
Sábado 9 a 13h

Actividades de formación práctica

Al finalizar cada encuentro sincrónico Horario: *depende de cada alumno, se estiman 5 horas por módulo para la realización completa de todas las actividades no presenciales.* Soporte tecnológico: *Google Classroom/ Google Form*

SISTEMA DE EVALUACIÓN

Al finalizar cada módulo está previsto que el estudiante realice una actividad de autoevaluación administrada a través de Google forms.

Además, se administrarán dos exámenes integradores a través de la plataforma Google forms , uno luego del módulo 5, el viernes 18 de julio de 2025, y el otro al finalizar todos los módulos, el día 19 de diciembre de 2025. Estas instancias estarán a cargo de los directores del curso, el Dr. Enrique Viviani Rossi y el Lic. Fernando Luna. Para su aprobación se requiere que al menos se conteste correctamente el 60% de las preguntas.

Ambas instancias de evaluación, agosto y diciembre contarán con un recuperatorio que se desarrollarán, de ser necesario, el viernes 15 de agosto de 2025 y el viernes 20 de febrero de 2026 respectivamente.

Finalizada cada una de las instancias de evaluación, se analizarán las preguntas administradas en cada examen y se evacuarán las dudas que puedan surgir al respecto.

Para acceder a las instancias de evaluación se requiere contar con al menos el 80% de la asistencia.

BIBLIOGRAFÍA OBLIGATORIA

1. Anderson J. B., (1999): Plant-based diets and bone health: nutritional implications. *Am J Clin Nutr* 1999;70(suppl):539S-42S.
2. Academy of Nutrition and Dietetics (2016): Position of the Academy of Nutrition and Dietetics: Vegetarian Diets. *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics* 2016. 116: 1970-1980
3. Craig, W. J. (2009): Health effects of vegan diets. *The American Journal of Clinical Nutrition*, Volume 89, Issue 5, 1 May 2009, Pages 1627S-1633S.
4. Harold J Marlow, William K Hayes, Samuel Soret, Ronald L Carter, Ernest R Schwab, and Joan Sabate Diet and the environment: does what you eat matter? *Am J Clin Nutr* 2009;89(suppl):1699S-703S.
5. Kahleova A, Levin S, Barnard N: Cardio-Metabolic Benefits of Plant-Based Diets. *Nutrients*. 2017
6. Leitzmann, C., (2014): Vegetarian nutrition: past, present, future. *Am J Clin Nutr* 2014
7. Luna Fernando; Viviani Rossi, Eugenio, Arrieta Ezequiel: Nutritional considerations for vegetarian athletes: A narrative review. *Human Nutrition & Metabolism* 37(7):200267. April 2024
8. McArdle, W. D., Katch F. I. y Katch, V. L (2015): *Fisiología del ejercicio. Nutrición, rendimiento y salud* (8va. Edición). Barcelona, España. Ed. Wolters Kluwer.
9. Reynolds, A., Mann, J., Cummings, J., Winter, N., Mete, E. And Morenga, L. T. (2018): Carbohydrate quality and human health: a series of systematic reviews and meta-analyses. <http://www.thelancet.com>. January 10, 2018
10. Sabate, J., (2001): The public health risk-to-benefit ratio of vegetarian diets: changing paradigms. In: Sabate J, ed. *Vegetarian nutrition*. 2001:19-30.
11. Pawlak, R., Vos, P., Shahab-Ferdows, S., Hampel, D., Allen L.H, y Tigchelaar Perrin, M., (2018): Vitamin B-12 content in breast milk of vegan, vegetarian, and nonvegetarian lactating women in the United States. *Am J Clin Nutr* 2018;108:1-7.
12. Pimentel, D. and Pimentel, M. (2003): Sustainability of meat-based and plant-based diets and the environment. *Am J Clin Nutr* 2003;78(suppl):660S-3S.
13. Rogerson D: Vegan diets: practical advice for athletes and exercisers. *Journal of the International Society of Sports Nutrition*, 2017
14. Sabaté, J., (2005): *Nutrición Vegetariana*. Toledo, España. Ed. Safeliz
15. Salas-Salvado, J., Bonada i Sanjaume, A., Trallero Casañas, R., Saló i Solá, M.E. y Burgos Peláez (2014): *Nutrición y dietética y clínica*. Barcelona, España. Ed. Elsevier Masson.
16. Sociedad Argentina de Nutrición (2014): Posición de la S.A.N sobre alimentación Vegetariana. http://www.sanutricion.org.ar/files/upload/files/Posicion_SAN_consensuada_GTA_Alimentacion_vegetariana.pdf
17. The Lancet (2018): We need to talk about meat. <http://www.thelancet.com>. Vol 392 November 24, 2018

CRONOGRAMA

Fecha	Contenidos	Disertante/s	Grado Académico/Título máximo	Cargo y cátedra/institución
21-3-2025	Vegetarianismo y veganismo. Alimentación basada en plantas	Eugenio Viviani Rossi	Médico especialista en Nutrición	Docente cargo simple Fisiología Humana, UNLP
	Análisis crítico de la evidencia científica. Aspectos básicos sobre metodología de la investigación	Fernando Luna	Lic. en Nutrición/Profesor de Ed. física	JTP Fisiopatología y Dietoterapia del niño, UNLP
	Sistemas alimentarios	Ezequiel Arrieta	Médico	Investigador IMBIV- CONICET
	Grupos de Alimentos	Carla Ballesteros	Lic. en Nutrición	Directora de la "Capacitación profesional en Alimentación Vegetariana y Vegana: de la teoría a la práctica" del Colegio de nutricionistas de la provincia de Buenos Aires.
18-4-2025	Carbohidratos	Fernando Luna	Lic. en Nutrición/Profesor de Ed. física	JTP Fisiopatología y Dietoterapia del niño, UNLP
	Proteínas	Eugenio Viviani Rossi	Médico especialista en Nutrición	Docente cargo simple Fisiología Humana, UNLP
	Grasas y Omega 3	Fernando Luna	Lic. en Nutrición/Profesor de Ed. física	JTP Fisiopatología y Dietoterapia del niño, UNLP
16-5-2025	Calcio	Fernando Luna	Lic. en Nutrición/Profesor de Ed. Física	JTP Fisiopatología y Dietoterapia del niño, UNLP
	Vitamina D	Eugenio Viviani Rossi	Médico especialista en Nutrición	Docente cargo simple Fisiología Humana, UNLP
	Resolución de Casos Clínicos integradores I.	Fernando Luna/Eugenio Viviani Rossi		
20-6-2025	Vitamina B12	Eugenio Viviani Rossi	Médico especialista en Nutrición	Docente cargo simple Fisiología Humana, UNLP
	Cronobiología y Crononutrición	Fernando Luna	Lic. en Nutrición/Profesor de Ed. Física	JTP Fisiopatología y Dietoterapia del niño, UNLP

	Selenio	Alan Esains	Lic. en Nutrición	Docente con cargo simple catedra Informática de la Salud, UNLP
18-7-2025	Zinc	Fernando Luna	Lic. en Nutrición/Profesor de Ed. física	JTP Fisiopatología y Dietoterapia del niño, UNLP
	Hierro y anemias	Eugenio Viviani Rossi	Médico especialista en Nutrición	Docente cargo simple Fisiología Humana, UNLP
	Taller de cocina Plant based I	Laura Buss	Chef	Codirectora CENI (Centro educativo de nutrición integral)
15-8-2025	Embarazo y lactancia	Marcela Manuzza	Lic. en Nutrición	Jefa de trabajos prácticos catedra Nutrición Normal. Lic. en Nutrición, Universidad de Buenos Aires (UBA) Directora del Posgrado en Nutrición Vegetariana, UBA.
	Pediatría	Luciana Barretto	Lic. en Nutrición	Ayudante de primera, catedra Nutrición Normal, Universidad de Buenos Aires.
	Microbiota	Fernando Luna/Eugenio Viviani Rossi		
	Taller de cocina plant based II	Laura Buss	Chef	Codirectora CENI (Centro educativo de nutrición integral)
19-9-2025	Obesidad y alimentación basada en plantas	Fernando Luna/Eugenio Viviani Rossi		
	Enfermedad cardiovascular y alimentación basada en plantas	Ariel Kraselnik	Médico especialista en cardiología	Codirector del posgrado de Nutrición basada en plantas, Facultad de Ciencias Médicas, Universidad Nacional de Rosario
	Diabetes y alimentación basada en plantas	Lujhon Florez	Médico	Director de Vida Sana: Clínica de Estilo de Vida en Universidad Montemorelos, México
	Resolución de casos clínicos II	Fernando Luna/Eugenio Viviani Rossi		
17-10-2025	Fisiología del ejercicio y actividad física en la salud y la enfermedad	Alejandro García	Médico	Director Gym Extremo
	Alimentación basada en plantas en los deportes de fuerza	Eugenio Viviani Rossi	Médico especialista en Nutrición	Docente cargo simple Fisiología Humana, UNLP

	Alimentación basada en plantas en los deportes de resistencia	Fernando Luna	Lic. en Nutrición/Profesor de Ed. física	JTP Fisiopatología y Dietoterapia del niño, UNLP
14-11-2025	Genética, nutrigenética y nutrigenómica I	Pellón Maison Magali	Doctora en Bioquímica	Profesora adjunta catedra de Bioquímica, Lic. en Nutrición UNLP.
	Genética, nutrigenética y nutrigenómica II	Olmedo Luciana	Doctora en Nutrición	Jefa de Trabajos prácticos Catedra de Bioquímica, Lic. en Nutrición, UNLP
	Agroecología y soberanía alimentaria	Santiago Sarandón	Ingeniero Agrónomo	Profesor Titular, Cátedra de Agroecología, UNLP. Docente Investigador Categoría 1.
21-11-2025	Glándula Tiroides	Fernando Luna	Lic. en Nutrición/Profeso de Ed. Física	JTP Fisiopatología y Dietoterapia del niño, UNLP
	Nutrición y cáncer	Eugenio Viviani Rossi	Médico especialista en Nutrición	Docente cargo simple Fisiología Humana, UNLP
	Perspectiva de género en Nutrición y salud	Rocío Hernández	Lic. en Nutrición	Codirectora del posgrado de Nutrición basada en plantas, Facultad de Ciencias Médicas, Universidad Nacional de Rosario
19-12-2025	Integración y evaluación final			
20-2-2026	Recuperatorio examen final			

ARANCELES Y CUPOS

Las actividades educativas serán aranceladas. El arancel será fijado en valor Galeno estipulado por la Caja de Médicos de la Provincia de Buenos Aires, sobre la base de un mínimo de cinco (5) Galenos para aquellas actividades que se desarrollen en una (1) jornada y diez (10) Galenos para las que se desarrollan en dos (2) jornadas o más (Art. 139, Resolución 240/21 del Consejo Directivo de la Facultad de Ciencias Médicas).

La Propuesta pedagógica de una actividad de postgrado (curso, seminario, taller, jornadas, entre otros formatos posibles) debe establecer un único arancel, **pudiendo** implementar un sistema de becas por titulación.

ARANCEL DE LA ACTIVIDAD DE POSTGRADO

	Total	Contado	ó	Cuotas	De
Graduados/as con título de Médico	\$820000	\$820000		10	\$82000
Graduados/as con título de educación superior de nivel universitario del país	\$820000	\$820000		10	\$82000
Graduados/as con título de educación superior de nivel universitario de otros países	\$820000	\$820000		10	\$82000

CUPOS:

GRADUADOS	% de BECA	Arancel Contado	Cantidad de cuotas	Importe de cuotas	CUPOS	
					Máx.	Mín.
Con título de la Facultad de Ciencias Médicas de la UNLP	-	820000	10	82000	100	5
Con título de educación superior de nivel universitario expedido por la UNLP	-	820000	10	82000	100	5
Con título de educación superior de nivel universitario expedido por otras Universidades del país	-	820000	10	82000	50	0
Con título de educación de nivel superior universitario expedido por Universidades extranjeras	-	820000	10	82000	50	0
Con título de educación superior de nivel terciario	-	820000	10	82000	10	0

DETALLE DE GASTOS PROGRAMADOS

1.	Honorarios docentes	\$	3.000.000
2.	Material bibliográfico	\$	600.000
3.	Elementos didácticos	\$	600.000
4.	Gastos operativos	\$	1.000.000
5.	Insumos	\$	1.000.000
6.	Otros:	\$	360.000
Total		\$	6.560.000



Firma y sello del/la Director/a

El 100% del arancel se abonará en la Facultad de Ciencias Médicas, el Director de la actividad percibirá el 80 % de los aranceles recaudados, el que será utilizado para honorarios docentes y gastos operativos o adquisición de material didáctico y/o aparatología, conforme con las reglamentaciones vigentes y las instrucciones del área contable. La Facultad, a través del Departamento de Postgrado, retendrá el 20% restante.

IMPORTANTE: La inscripción se realizará en todos los casos en el Departamento de Postgrado, adjuntando copia del título de grado. Cuando las actividades se realicen en zonas alejadas, las inscripciones las realizará el Director de la misma, quien deberá enviar una nota dirigida al Jefe o Jefa del Departamento de Postgrado donde conste la nómina de los inscriptos con su firma al pie, junto con la copia de los títulos de grado, en un plazo máximo de cinco días luego de iniciada la actividad. De no cumplir con lo requerido en el párrafo precedente, las/os alumnas/os no podrán incluirse en el Informe Final de la actividad para la certificación correspondiente.