



ONG
NaturópatasparaChile



IMN Instituto de
Medicina Natural

DIPLOMADO

Nutrición Naturopática

FORMACIÓN ONLINE

AGOSTO A DICIEMBRE 2022

Presentación

El diplomado de Nutrición Naturopática tiene un plan de estudios con un alto estándar académico, orquestado por profesionales de la salud con experiencia clínica y docencia en naturopatía, nutrición, ciencias básicas y otras áreas de la salud. Un equipo docente que ofrece conocimientos especializados a medida que los estudiantes aprenden a interpretar la evidencia nutricional, comprender la naturopatía, a realizar evaluaciones nutricionales y llevar a cabo análisis alimentarios. Reconocerá el valor de la nutrición a través de un enfoque en los cuidados preventivos y la adquisición de habilidades para interpretar la investigación nutricional contemporánea.





Nutrición Naturopática

La Nutrición Naturopática es la ciencia de sanar al organismo a través de una adecuada ingesta de alimentos. Tiene la finalidad de prevenir, mejorar y eliminar trastornos orgánicos utilizando la alimentación como medicina y herramienta para depurar al cuerpo, y lograr que adquiera una gran vitalidad.

Competencias

En el Diplomado el estudiante podrá adquirir una base en las ciencias de la nutrición y comprender cómo se relaciona con la salud en una serie de contextos, reflexionará sobre los beneficios de una dieta equilibrada que se adapte a cada consultante de manera particular e individualizada, entendiendo así, cómo la nutrición se vuelve agente o factor fundamental para la promoción de la salud y la prevención de la enfermedad.





Objetivos

- Complementar los conocimientos basados en la evidencia que posee la nutrición, con la visión integradora de la clínica naturopática.
- Conocer los fundamentos y principios que dan estructura a la medicina natural y cómo esta puede complementar su desarrollo profesional.
- Comprender los distintos planos del consultante, como son los aspectos biológicos, psicoemocionales, sociales y medioambientales, que son relevantes y juegan un rol fundamental en la mantención del estado de salud y el bienestar de las personas.

Objetivos

- Reconocer conceptos como microbiota intestinal, ayuno terapéutico, psiconutrición, toxemia y detoxificación y medicina medioambiental.
- Aprender a diseñar pautas de orientación nutricional que podrá complementar sus tratamientos.
- Conocer preparaciones sanas y naturales como hummus, batidos, pastas vegetales, fermentados, encurtidos, entre otros, con la finalidad de fomentar de manera práctica el cambio de hábitos mediante la ejecución de preparaciones y recetas saludables.





TEMAS

- Absorción y metabolismo
 - Necesidades nutricionales
 - Proceso digestivo y fibra dietaria
 - Macro y micronutrientes
 - Nutrición en la actualidad
 - Tipos de alimentos
 - Aditivos
 - Tipos de dietas
 - Teoría de la toxemia
 - Xenobióticos y Endobióticos
 - Disruptores endocrinos
 - Metales pesados
 - La inflamación
 - Omega 3 y 6
- Alimentos y dieta antiinflamatoria
 - Corrientes filosóficas
 - Alimentación emocional
 - Neuromarketing
 - Depuración
 - Ayuno terapéutico
 - Dietoterapia
 - Microbiota intestinal
 - Eje microbiota - intestino - cerebro
 - Eubiosis y disbiosis
 - Prebióticos, probióticos y simbióticos
 - Fermentados - Encurtidos
 - Preparaciones vegetales
 - Snacks saludables

MÓDULOS



Módulo I

Conceptos generales de nutrición

- Reconocer conceptos fundamentales de la nutrición y el metabolismo humano, para orientar a las personas en estilos de alimentación saludable.

Módulo II

Nutrición en la actualidad

- Abordar la nutrición en la actualidad para comprender la importancia de la alimentación artificial y natural.

Módulo III

Teoría de la Toxemia

- Entender los procesos por el cual el organismo enferma a nivel orgánico mediante la toxemia o la intoxicación que se va generando con una alimentación desequilibrada.

Módulo IV

Naturopatía

- Reconocer métodos terapéuticos en base a la alimentación saludable.
- Estudiar el vínculo entre nutrición y salud en la prevención y tratamiento de enfermedades.

Módulo V

Microbiota intestinal

- Estudiar el rol de la microbiota en la salud humana y cómo esta es una pieza fundamental de la nutrición.

Módulo VI

Alimentación que sana

- Taller de cocina saludable donde aprenderán elaboraciones de fermentados, encurtidos entre otras distintas variedades de preparaciones de consumo habitual.



Clases

- Clases todos los Miércoles
- 19:00 a 21:15 horas Chile
- Agosto a diciembre
- Inicia el 17 de agosto
- Finaliza el 07 de diciembre
- 17 clases online
- Horas Totales 120



Metodología

- Clases expositivas
- Lecturas de publicaciones científicas
- Lecturas complementarias
- Evaluaciones
- Trabajo Final de certificación
- Taller de Cocina Saludable



Recursos

- Clases online a través de Zoom
- (quedarán grabadas en YouTube privado)
- Material audiovisual
- Plataforma IMN
- Acceso a Biblioteca virtual con más de 400 libros de diversas temáticas

Certificación

- Diploma de Instituto de Medicina Natural y ONG Naturópatas para Chile.

VALORES

FORMACIÓN COMPLETA

- CLP \$450.000
- USD \$640

FORMA DE PAGO

- Pago contado 10% de descuento.
- Socios ONG 30% de descuento exclusivo.
- Tarjeta crédito (hasta en 10 cuotas).
- Pago hasta en 5 cuotas con transferencias.
- Pago en \$USD a través de Paypal.
- Datos para transferencias bancarias:
Cuenta corriente Banco Santander N° 8511091-8
INSTITUTO DE MEDICINA NATURAL, RUT
77.423.635-K
finanzas@imn.cl

RESERVA TU PARTICIPACIÓN

- Abonar \$50.000 CLP o \$65 USD los cuales serán descontados del valor total del Diplomado.
- Cupos limitados.





“El médico del futuro no tratará el cuerpo humano con medicamentos, más bien curará y prevendrá las enfermedades con la nutrición”.

Thomas Alva Edison



SÍGUENOS EN



Contacto

E-MAIL

diplomados@naturopatasparachile.cl

WHATSAPP

(569) 7762 4098

SITIO WEB

www.naturopatasparachile.cl

ESTUDIA CON NOSOTROS

”

*Que tu alimento sea tu medicina,
y que tu medicina sea tu alimento.*

Hipócrates

