

PREBIÓTICOS, PROBIÓTICOS Y FERMENTACIONES ALIMENTARIAS

CURSO SEMIPRESENCIAL



TECNOLÓGICO
**LA ESCUELA
DE LOS CHEFS**

AVAL ACADÉMICO

SOBRE EL CURSO

Se ha demostrado que personas que consumían alimentos fermentados por más de cinco días a la semana y dejaban de hacerlo experimentaban una depresión en su función inmunológica (disminución de defensas), la cual podía restituirse al reincorporar este tipo de alimentos en sus dietas.

En este contexto de pérdida de diversidad y abundancia de la microbiota intestinal es donde los alimentos fermentados surgen como una estrategia para proveer microorganismos, metabolitos y fragmentos celulares al ecosistema intestinal para la promoción de su funcionamiento y la prevención o el manejo de enfermedades crónicas. Se está relacionado con el hecho de considerar los alimentos no solo como un medio de proporcionar una nutrición básica, sino también como una fuente de bienestar mental y físico, que contribuye a la

prevención y reducción de los factores de riesgo de ciertas enfermedades, o a la mejora de determinadas funciones fisiológicas.

OBJETIVO GENERAL

Desarrollar habilidades para la preparación de fermentaciones alimentarias que contienen prebióticos y probióticos.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Identificar las funciones de los prebióticos y probióticos en nuestro organismo.
- Conocer el impacto del equilibrio del microbioma en nuestro estado nutricional y salud.
- Identificar cómo se desarrollan los diferentes tipos de fermentaciones.
- Desarrollar habilidades en la preparación de fermentaciones alimentarias: Alcohólicas, acéticas, lácticas y butíricas.

CURSO IDEAL PARA:

- Nutricionistas dietistas
- Profesionales de la salud
- Gastrónomos

Costo: \$80

Inscripciones:

Desde el 06 de febrero al 05 de abril de 2024

Inicia: 06 de abril 2024

Finaliza: 14 de abril 2024

Modalidad: Híbrida

Metodología:

Conexiones sincrónicas y clases presenciales.

Acceso a bibliografía basada en la evidencia.

Metodología de casos, con aprendizaje basado en problemas.

Conexión virtual sincrónica

Sábado 06 de abril

Domingo 07 de abril

08h00 a 11h00

Encuentro presencial

Sábado. 13 de abril

08:00 a 14:00

Instalaciones de la Escuela de los Chefs- Guayaquil





CONTENIDOS

UNIDAD I

Generalidades de prebióticos, probióticos y simbióticos.

UNIDAD II

**Microbioma :Su impacto en nuestro estado nutricional y salud.
Principios teóricos de fermentaciones alimentarias: Alcohólica, acética, láctica, Butírica.**

UNIDAD III

Clase práctica de fermentaciones alimentarias: Alcohólica, acética, láctica, Butírica.



EVALUACIÓN Y APROBACIÓN



Aula virtual-moodle

Plan de evaluacion :

Evaluacion continua :65%.

APRENDIZAJE CONTACTO CON EL DOCENTE (ACD) 20%

APRENDIZAJE PRÁCTICO- EXPERIMENTAL (APE) 25%

APRENDIZAJE AUTÓNOMO (AA). 20%

Examen:

35%

**Descripción de
certificados y
avales
académicos:**



Tipo de certificado: Aprobación
Aval académico: Tecnológico
La Escuela de los Chefs

Valor curricular: **40 horas académicas**



EQUIPO FACILITADOR

Director y Docente del curso:

N.D. Raynier Zambrano Villacres Mgtr.

NUTRICIONISTA DIETISTA-ESPOCH

Magister en Nutrición Clínica-ESPOCH

Candidato a Máster en Nutrición Comunitaria-UNEMI

Coach en Bienestar y Salud-Instituto Vive Sano

Gerente de Nutricapacitaciones

Docente de la Carrera de Nutrición y Dietética UNEMI

Capacitador de educación continua de la UNEMI, en el curso Antropometría en los diferentes ciclos de vida, el deporte y a nivel clínico.

Docente del diplomado de composición corporal-UNEMI.

Docente ocasional en la UEES y La Escuela de los Chefs.

Ex Docente en Universidad Técnica de Babahoyo y ITB Guayaquil

Fundador y Miembro de la ANNE Asociación Nacional de Nutricionistas del Ecuador.

Vicepresidente de ASENPE Asociación Ecuatoriana de Nutrición Parenteral y enteral Guayas.

Miembro de SLAN Sociedad Latinoamericana de Nutrición

Docente:

Chef Igor Burtluskiy



Docente de La Escuela de los Chefs

Experto en Fermentaciones alimentarias

Profesor Cocina Internacional

Profesor de la Innovación y Desarrollo Tecnológico

Jefe de Área Innovación y Desarrollo

Desarrollador de la Guía del Banano y Ultimate Shrimp Guide



NUTRI CAPACITACIONES

Contáctanos para conocer más de nuestros cursos



www.nutricapacitaciones.com



+593 986 698 715