



**NUTRI**  
CAPACITACIONES

# PREBIÓTICOS, PROBIÓTICOS Y FERMENTACIONES ALIMENTARIAS

**CURSO SEMIPRESENCIAL**



# 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: \$120**

## Inscripciones:

Desde el 22 de marzo al 05 de julio de 2024

**Inicia:** 06 de julio 2024

**Finaliza:** 04 de agosto 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 julio

Sábado 13 de julio

Sábado 20 de julio

08h00 a 11h00

## Encuentro presencial

Sábado 27 de julio

08:00 a 14:00

Instalaciones de la Escuela de los Chefs- Quito.





# CONTENIDOS

## UNIDAD I

**Generalidades de prebióticos, probióticos y simbióticos.**

## UNIDAD II

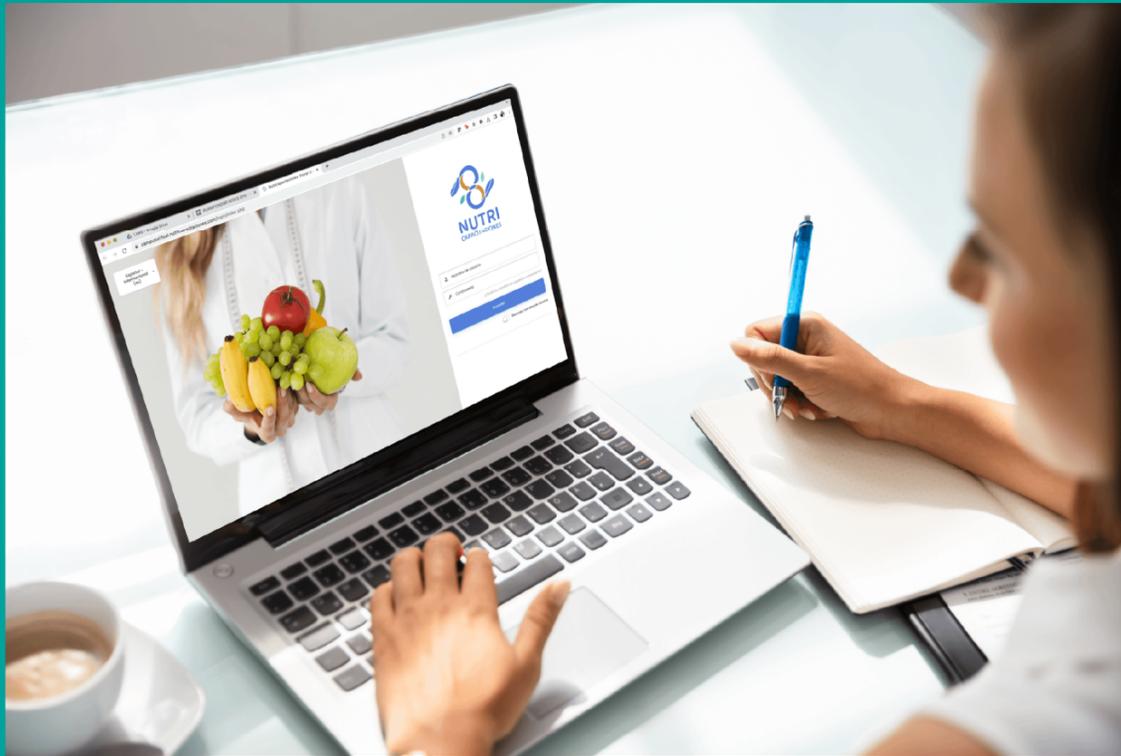
**Microbioma :Su impacto en nuestro estado nutricional y salud.  
Principios teóricos de fermentaciones alimentarias: Alcohólica, acética, láctica, Butírica.**

## UNIDAD III

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



# EVALUACIÓN Y APROBACIÓN



**Aula virtual-moodle**

**Plan de evaluación :**

**Evaluación 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:**



**UNIVERSIDAD  
BOLIVARIANA  
DEL ECUADOR**

**Tipo de certificado:**

Aprobación

**Aval académico:**

Universidad Bolivariana del Ecuador

**60 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](http://www.nutricapacitaciones.com)



+593 986 698 715