CapChiCAL
Capítulo Chileno de Composición de Alimentos

**Viernes 24 Junio**
**9:30 a 12:30**

# WEBINAR

## Impacto de la Composición de los Alimentos en la nutrición de las personas vegetarianas

Alimentación vegetariana, variantes y sus beneficios a la salud

Evitando los cambios indeseables de la composición corporal y deficiencias de micronutrientes en vegetarianos

Limitantes de las nuevas fuentes proteicas vegetales y beneficios de la complementación

Consumo de ácidos grasos Omega 3 en dietas vegetarianas o veganas

Como informamos correctamente para llevar una alimentación vegetariana saludable: Importancia de las tablas de composición nutricional

## Inscripciones:

zoom

https://iica.zoom.us/webinar/register/WN_NUzRS0ONROyM8fAsFyv7uA

## Colaboradores

ESCUELA DE ALIMENTOS
PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DE VALPARAÍSO
UNIVERSIDAD DE CHILE
Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos
Doctor Fernando Monckeberg Barros
inta
IICA

CapChiCAL
Capítulo Chileno de Composición de Alimentos

# Programa

## "Impacto de la Composición de los Alimentos en la nutrición de las personas vegetarianas"

| Hora | Expositor | Tema |
|---|---|---|
| 9:30 - 9:35 | Dra. Lilia Masson<br>CAPCHICAL | Palabras de Bienvenida |
| **9:35 - 9:40** | **Luisa Kipreos García<br>MINSAL** | **Alimentación Saludable** |
| **9:40 - 10:10** | **María Teresa Oyarzún<br>INTA** | **Alimentación vegetariana,<br>variantes y sus beneficios para la salud** |
| 10:10 - 10:15 | | Tiempo de preguntas |
| **10:15 - 10:45** | **Gabriela Carrasco<br>U. de Chile** | **¿Cómo evitar cambios en la composición corporal y deficiencias de nutrientes en personas vegetarianas?** |
| 10:45 - 10:50 | | Tiempo de preguntas |
| **10:50 - 11:20** | **Patricio Carvajal<br>PUCV** | **Limitantes de las nuevas<br>fuentes proteicas vegetales y beneficios de la complementación** |
| 11:20 - 11:25 | | Tiempo de preguntas |
| **11:25 - 11:55** | **Rodrigo Valenzuela<br>U. de Chile** | **Consumo de ácidos grasos omega 3<br>en dietas vegetarianas o veganas** |
| 11:55 - 12:00 | | Tiempo de preguntas |
| **12:00 - 12:30** | **Gloria Vera<br>INTA** | **Como informarnos correctamente para llevar una alimentación vegetariana saludable: importancia de las tablas de composición nutricional** |
| 12:30 - 12:35 | | Tiempo de preguntas |
| **12:35 - 12:40** | **Dra. Lilia Masson<br>CAPCHICAL** | **Palabras de cierre** |

ESCUELA DE ALIMENTOS
PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DE VALPARAÍSO
UNIVERSIDAD DE CHILE
Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos
Doctor Fernando Monckeberg Barros
inta
IICA

CapChiCAL
Capítulo Chileno de Composición de Alimentos

# Relatores

**María Teresa Oyarzun Macchiavello**

Ingeniero de Alimentos de la Universidad Católica de Valparaíso, Chile.
Magister en Ciencias de la Nutrición de Cornell University, NY, Estados Unidos.

Ha trabajado en el INTA de la Universidad de Chile y como consultora FAO en la Oficina Subregional para América Latina y el Caribe, en la coordinación de proyectos sobre nutrición y alimentos, así como especialista en certificación de calidad de alimentos. En el INTA también se ha desempeñado como Coordinadora de la Oficina de Asuntos Internacionales.

**Gabriela Carrasco Navarro**

Nutricionista, Licenciada en Nutrición y Dietética - Universidad de Chile.
Magister en Nutrición y Alimentos mención Nutrición Clínica Adultos - INTA, Universidad de Chile.
Estudiante de Doctorado en Nutrición y Alimentos - Universidad de Chile.

Diplomada en Ejercicio, Nutrición y Salud; Pedagogía para la Educación Superior; Metodología de la investigación; Habilidades Directivas, Editora de sección Nutrición Clínica, Revista Chilena de Nutrición. Académico del Departamento de Nutrición, Facultad de Medicina, Universidad de Chile y Nutricionista en Clínica en Clínica Santa María

**Patricio Carvajal Rondanelli**

Ingeniero en Alimentos de la PUCV.
Ph.D y Magister en Ciencia de Alimentos de la Universidad Estatal de Carolina del Norte, EE.UU.

Actual profesor e investigador de la Escuela de Alimentos de la PUCV.
Línea de investigación centrada en proteínas, péptidos y aminoácidos en su estructura como funciones diversas.

**Rodrigo Valenzuela Báez**

Nutricionista
Msc. PhD. Profesor Asociado Universidad de Chile.
Investigador postdoctoral en la Universidad de Toronto – Canadá.

Investigador en Lípidos en Nutrición y Salud.
Durante los últimos años ha dirigido estudios centrados en evaluar los beneficios de los Ácidos Grasos Omega-3, especialmente DHA.

**Gloria Vera Almarza**

Químico Farmacéutico, Universidad de Chile.
Magíster en Ciencias Biológicas mención Nutrición, Universidad de Chile.

Consultora en Alimentos, Nutrición y Asuntos Regulatorios.
Consultora en la Dirección de Asistencia Técnica del INTA de la Universidad de Chile.
Amplia experiencia en la formulación y desarrollo de alimentos funcionales y de alimentos a partir subproductos.

ESCUELA DE ALIMENTOS
PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DE VALPARAÍSO
UNIVERSIDAD DE CHILE
Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos
Doctor Fernando Monckeberg Barros
IICA