



Paula

GARRAMUÑO

LIC. EN NUTRICIÓN

ESPECIALIZACIONES Y ESTUDIOS

"Fundamentos de la Nutrición funcional". Curso de especialización. Facilita: Gabi Cardozo. 2022. En curso.

"Microbiota y alimentación". Curso de especialización. Regenera University. 2022. Aprobado.

"Cuida tu intestino y recupera tu salud". Curso. Facilita: Dra. Lucía Cuevas. 2022. Completado.

Formación avanzada en Medicina Herbal Integral. Curso. Florecer fitomedicina. 2021. Completado.

Formación en Medicina Herbal Integral. Curso. Florecer fitomedicina. 2020. Completado.

"Salud e Interculturalidad"- Diplomatura. Ministerio de Salud, Córdoba. 2019-2021. Aprobado.

"Nutrición aplicada a la práctica deportiva". Curso de posgrado FCM- UNC, 2020. Aprobado.

"Medicina Tradicional Indoamericana". Curso de posgrado. UNR. 2018-2020. Aprobado.

"Soberanía alimentaria, Derechos humanos y Agroecología" Curso de especialización. Universidad de Lavaca. 2020. Aprobado.

"Un enfoque étnico en salud". Curso OPS/OMS. 2020. Aprobado.

Formación en Medicina Tradicional China. 2017. Aprobado.

Formación en flores de Bach: Flores de California. Terapias holísticas integradas. 2016. Aprobado.

Formación en flores de Bach. Terapias holísticas integradas. Aprobado.

Formación en masaje Shiatsu. Terapias holísticas integradas. 2015. Aprobado.

OTROS

Curso virtual de "Lengua de Señas". Centro de Recursos para personas sordas. Nivel 1| 2020. Aprobado.

Cursos virtuales de "Formación en género y abordaje de violencias" y "Ley Micaela".| 2020 - Aprobados.

DATOS PERSONALES

FN: 12/05/1989

DNI: 33730432

País de residencia: Argentina

Estado civil: Soltera

TÍTULO UNIVERSITARIO

Lic. en Nutrición.

Universidad Nacional de

Córdoba. Septiembre 2015.

ESPECIALIZACIONES

- Salud digestiva
- Microbiota
- Fitoterapia
- Nutrición funcional

CONTACTO

✉ nutrir.salud.digestiva@gmail.com

🌐 www.holanutrir.com

📷 [@nutrir.cba](https://www.instagram.com/nutrir.cba)



EXPERIENCIA LABORAL

nUTRIR. Consultorio online: 2016 - Actualmente
Centro de Integración Comunitaria. Estación de Juárez
Celman. 2019-2022.

CAPS, Villa Los Llanos y Est. Juárez Celman. Estación de
Juárez Celman. | 2019-2022.

Medicina Integrada. Córdoba. 2017-2020.

Clínica Privada Jireh. Córdoba. 2019.

Consultorio de Nutrición y Diabetes. Arroyito, Córdoba.
2008-2010; 2017-2019.

Miembro de Fundación Deuda Interna. Córdoba-Salta,
Argentina. 2017-2019.

Miembro del Proyecto "Sabor a saber mapuche".
Córdoba-Río Negro-Chubut. 2011-2018.

Consultorio de Nutrición en Centro de Terapias Holísticas
Integradas. 2015-2016.

DOCENCIA E INVESTIGACIÓN

Docente en la cátedra de "Anatomía y Fisiología I ". Lic.
Nutrición, UNC. 2008-2022

Docente en la cátedra de "Anatomía y Fisiología II". Lic.
Nutrición, UNC. 2008-2022

Miembro fundador y del equipo técnico del Programa
Salud Integral - SEU - UNC. 2018- 2021.

Miembro de la Sociedad Latinoamericana de
Nutrición. 2017- 2021.

Miembro del Proyecto "“Prácticas de producción,
circulación y consumo de alimentos y plantas
medicinales en situaciones de resistencia y de
subalternidad” SECyT, FFyH-UNC 2019- 2021.

Miembro del Proyecto “Reconocimiento de las lógicas
que ordenan modos de vida en comunidades mapuche, y
su implicancia clínico-nutricional” UNC-UNER-UNCa.
2011-2018.



PUBLICACIONES Y EXPOSICIONES

LIBROS

- Coautora del libro "Saber a sabor mapuche". UNCa. 2016.
- Colaboradora del "Manual intercultural con comunidades mapuche para la elaboración y comercialización de alimentos". 2° Ed. UNCa. : 2016

ARTÍCULOS

- Furlán V, Garramuño P. Yo las espero todo el año... Las frutas cultivadas por mujeres en jardines domésticos. Sus aportes a la diversidad alimentaria y nutricional en Puerto Iguazú, Argentina. Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas, vol. 17, núm. 1, e20200092, 2022.
- Garramuño, M. C., Garramuño, M. P., Boetto, M. N., & Esteve, T. G. Uso culinario de Yacón (*Smallantus sonchifolius*) para aprovechar sus propiedades nutraceuticas. Nexo agropecuario, 10(1), 51-57. 2021
- Garramuño MP, Brutti NI et al. Prácticas sostenibles y sustentables para comunidades rurales. Revista letras clínicas. Vol 2 - Universidad de Los Lagos. Chile. 2018.

EXPOSICIÓN EN CONGRESOS-JORNADAS

- Garramuño MP, Popelka R, Laragoria L. La Escuela como espacio de PES. II Jornadas Argentinas de Etnobiología. Córdoba, Argentina. 2019.
- Garramuño MP, Popelka R, Giannobi Y, Gazquez MC, Fernández M, García Calvo S, Segura M, Vigna A. Hacia un Entorno Escolar Saludable: CONAEN. Córdoba. 2019.
- Garramuño MP, Popelka R, Giannobi Y, Gazquez MC, Fernández M, García Calvo S, Segura M, Vigna A- La extensión universitaria como herramienta para la formación integral y el Compromiso Social- CONAEN. Córdoba. 2019.
- Conte, B; Garramuño, P; Brutti, NI; Pedernera, CA. "Enfermedades Crónicas no Transmisibles y su relación con estado nutricional en adultos de Argentina". XVIII Congreso Latinoamericano de Nutrición "Alimentación saludable para un planeta sostenible" - SLAN. Guadalajara, México, 2018.
- Garramuño, P; Brutti, NI; Conte, B; Pedernera, CA. "Comensalidad en la cocina de personas mapuche de Argentina. Escenario de desarrollo sostenible y sustentable". XVIII Congreso Latinoamericano de Nutrición "Alimentación saludable para un planeta sostenible" - SLAN. Guadalajara, 2018.
- Popelka, R; Garramuño, P; Penko, N. "La EAN como estrategia para la creación de EES: PEPS". VII Foro de extensión Universitaria - UNC. Córdoba. 2018.



- Popelka, R; Ortolani, D; Garramuño, MP; Roldán, C; Ortega F. Proyecto "Huerta Agroecológicas y Vínculos saludables". VII Foro de extensión Universitaria- UNC. Córdoba, 2018.
- Garramuño, MP; Popelka, R; Penko, N; Almada, J. "Experiencia Comunitaria en red para la promoción de Derechos e Integración social. II JNEO – UNC. Córdoba, Argentina, 2018.
- Penko SN; Popelka R; Garramuño MP; Ibarra, M.; Suárez, N. "PEPS" II JNEO – UNC. Córdoba,| 2018
- Garramuño P. Brutti NI. "¿Qué estamos comprando? Consumo de CHO y ultraprocesados. VII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología. Córdoba. 2018
- Garramuño P. "¿Cómo promover hábitos saludables y solidarios en una sociedad de consumo? Modas, industria de la diversión y consumo de drogas". Fundación ProSalud y Club Atlético Belgrano- Córdoba. 2018.
- Brutti, NI; Cárdenas, A; Carabante, L; Cayún, J; Conte, B; Garramuño, MP; Ose, E; Palma, A; Possidoni, CI; Ruatta, AN; Trigos, EC. "Reflexiones acerca de la Cultura Alimentaria mapuche. Prácticas sustentables y sostenibles para Comunidades Rurales", I Congreso de Salud, Territorio e Interculturalidad. Universidad de Los Lagos. Puerto Montt, Chile. 2017.
- Garramuño, MP; Brutti, NI; Ruatta, NA. "La cocina como transmisora de identidad y bienestar colectivo", I Congreso de Salud, Territorio e Interculturalidad. Universidad de Los Lagos. Puerto Montt, Chile.| 2017.
- Brutti, NI; Cárdenas, A; Carabante, L; Cayún, J; Conte, B; Garramuño, MP; Ose, E; Palma, A; Possidoni, CI; Ruatta, AN; Trigos, EC. "Construcción intercultural de un Manual y un Libro con Comunidades mapuche rurales en el marco de una investigación – acción – participativa", I Congreso de Salud, Territorio e Interculturalidad. Universidad de Los Lagos. Puerto Montt, Chile.| 2017.
- Brutti, NI; Trigos, EC; Ose, ER; Palma, A; Naef, EF; Cárdenas, A; Possidoni, CI; Cayún, L; Alaniz, I; Garramuño, MP; Ruatta, N. "Trama Vincular e Interculturalidad", IV Congreso de Alimentos Siglo XXI. CASLAN. Catamarca, Argentina.| 2014.
- Quintana, G; Conte, B; Garramuño, MO; Quinteros, C; Possidoni, CI; Brutti, NI. "Diabetes Tipo 2 en adultos mapuche de El Maitén, y su relación con ingesta alimentaria y nivel de actividad física", en calidad de póster, en el IV Congreso de Alimentos Siglo XXI. CASLAN. Catamarca, Argentina.| 2014.
- Colaboradora en el Comité Científico del I Congreso Argentino de Estudiantes de Nutrición. Escuela de Nutrición, FCM. UNC.| 2010.