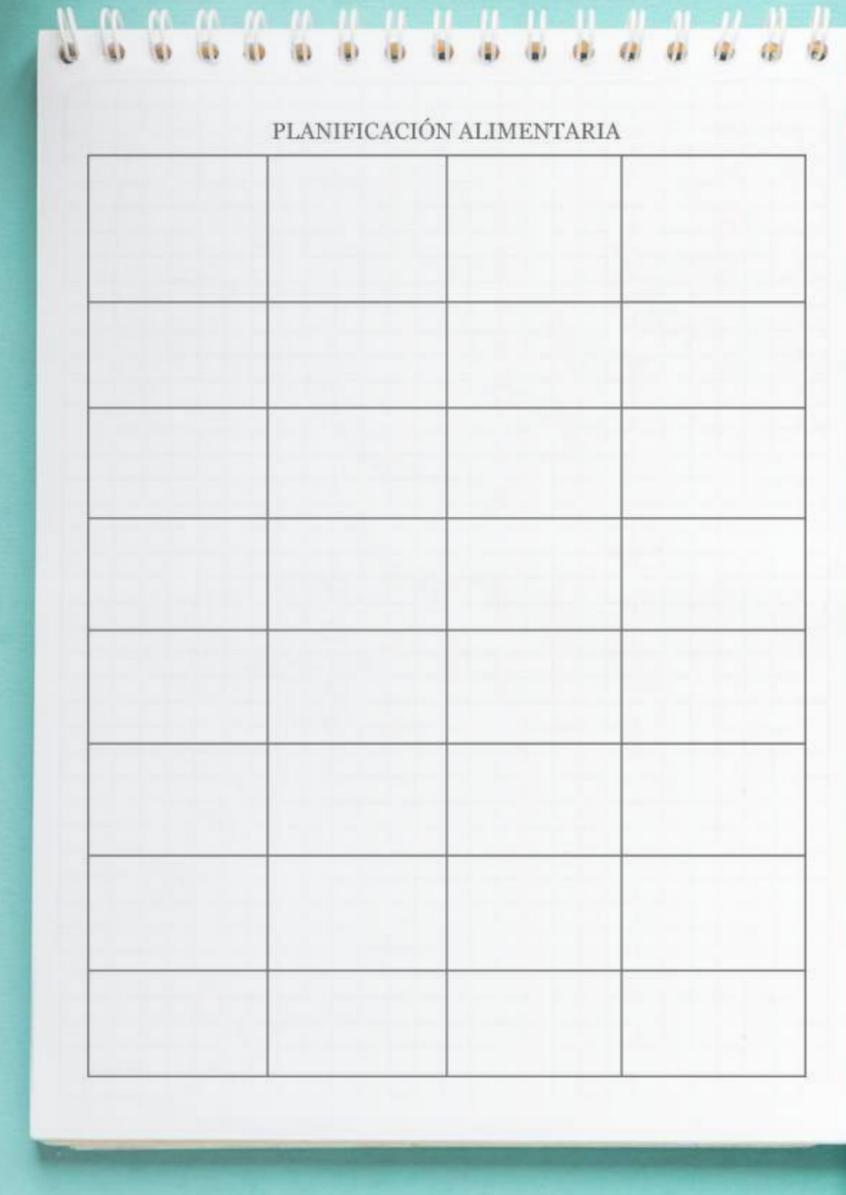


1° COHORTE

CURSO INTERNACIONAL

Planificación Alimentaria y Diseño de Menús

HERRAMIENTAS PRÁCTICAS PARA SU DISEÑO EN CONTEXTOS INDIVIDUALES Y COLECTIVOS



60 horas académicas

2 mayo de 2023

Modalidad online

Inscripciones@vivesanobrasil.org

Respaldado por:



CURSO INTERNACIONAL

Planificación Alimentaria y Diseño de Menús

HERRAMIENTAS PRÁCTICAS PARA SU DISEÑO EN CONTEXTOS INDIVIDUALES Y COLECTIVOS

Modalidad: Online

Horas: 60 horas académicas

Inicio: 2 de mayo de 2023

Cierre Definitivo: 31 agosto de 2023

Valor: \$ 80 USD.

DESCRIPCIÓN

- La planificación alimentaria es una herramienta fundamental para los nutricionistas, ya que a través de esta permite orientar la recomendación de alimentos y preparaciones basadas en diversos factores para que de esta manera se entregue un plan personalizado que asegure la adherencia al tratamiento. Esta herramienta también permite ser usada tanto en contextos colectivos. Hoy en día en la mayoría de los lugares de trabajo o de atención de pacientes existe un servicio de alimentación colectiva, ya sea autogestionado o externalizado a una empresa concesionaria.

CURSO INTERNACIONAL

Planificación Alimentaria y Diseño de Menús

HERRAMIENTAS PRÁCTICAS PARA SU DISEÑO EN CONTEXTOS INDIVIDUALES Y COLECTIVOS

DESCRIPCIÓN

- Como nutricionistas, la planificación alimentaria es una actividad propiamente disciplinar, nuestro rol como profesionales en estos servicios es planificar una alimentación sana e inocua, independiente del tipo de usuario, considerando la cantidad de personal disponible, la infraestructura del servicio, el equipo tecnológico disponible y los recursos económicos, entre otros aspectos.
- Difícil tarea realizar y ardua tarea para nuestra profesión, ya que planificar no sólo significa poner alimentos en un listado, es un trabajo científicamente planificado que demora bastante tiempo.

¡CONOCE A NUESTROS(AS) PROFESORES(AS)!

Las personas
que están detrás
de este curso:



Orieta Hermosilla



Javier Aros



**María Isabel
Cevallos**



Gabriel Craver



Heinz Wuth



CURSO INTERNACIONAL

Planificación Alimentaria y Diseño de Menús

HERRAMIENTAS PRÁCTICAS PARA SU DISEÑO EN CONTEXTOS INDIVIDUALES Y COLECTIVOS

OBJETIVOS

GENERAL:

- Integrar las herramientas de la planificación alimentaria en contextos individuales y colectivos con un enfoque dietoterapéutico y gastronómico.

ESPECÍFICOS:

- Integrar herramientas orientadas a la planificación alimentaria asociada a la consulta nutricional individual.
- Integrar herramientas orientadas a la planificación alimentaria asociada a servicios de alimentación y nutrición.

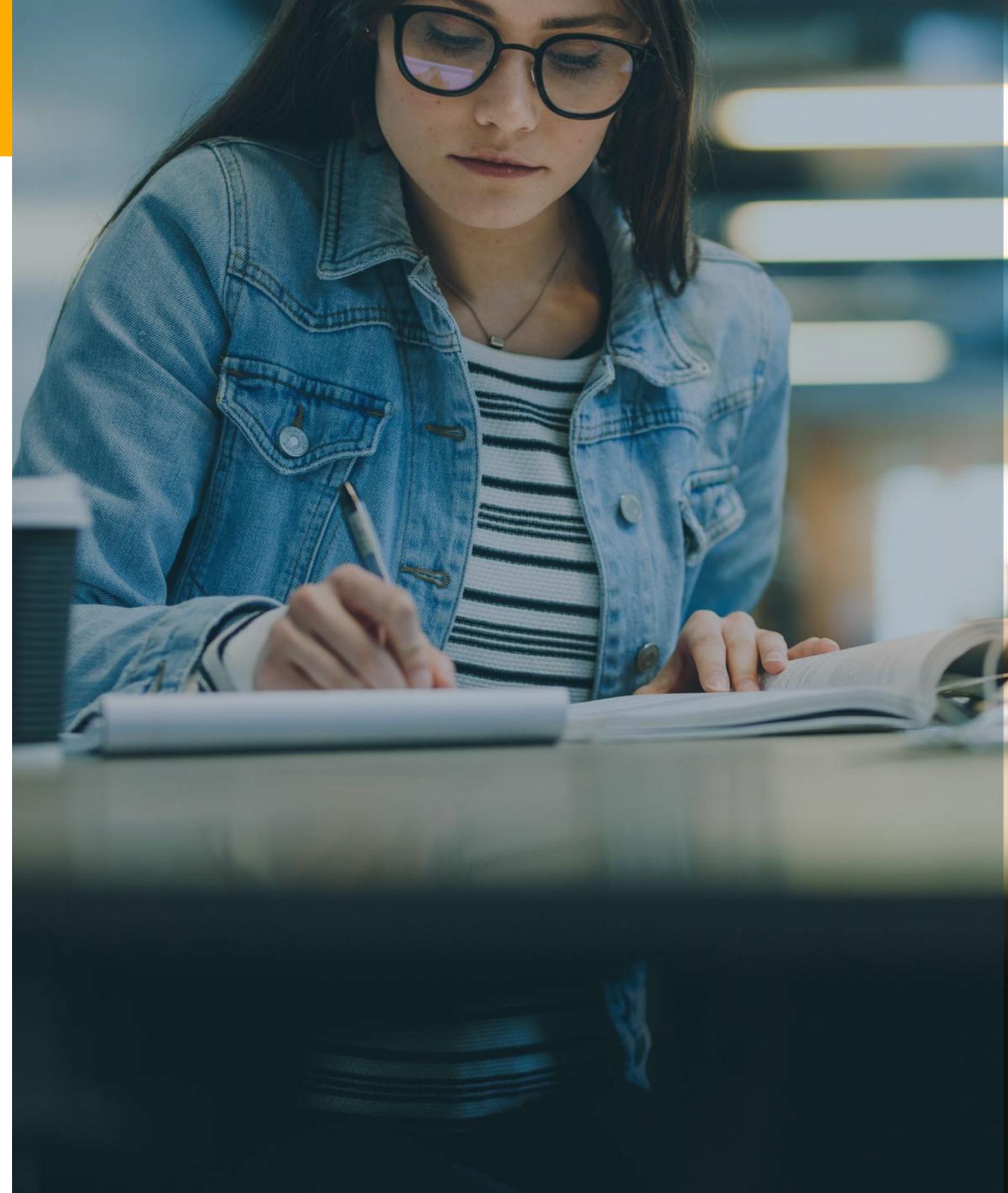
Dirigido a:

- Profesionales nutricionistas y alumnos de último año de la carrera.



Fortalezas del programa

- Académicos de prestigio con reconocimiento en el medio iberoamericano.
- Tecnologías de la información actualizadas para desarrollo de competencias a la vanguardia de la especialidad.
- Metodologías activas de alto impacto para satisfacer el logro de los objetivos académicos.
- Equipo académico y técnico comprometido para asegurar una experiencia satisfactoria.



MODALIDAD: EDUCACIÓN A DISTANCIA



1. Video Clases expositivas.

2. Metodología de casos, con aprendizaje basado en problemas

3. Talleres prácticos

4. Acceso a bibliografía de alto impacto y basada en la evidencia

5. Encuentro en vivo con estudiantes y docentes

6. Evaluación sumativa y formativa

METODOLOGÍA

- La modalidad a distancia nos permitirá llegar a profesionales de Iberoamérica, quienes constantemente manifiestan su dificultad de acceder a certificaciones o diplomados de estas características por razones laborales o personales. Además, contará principalmente con 3 ejes académicos:

1. Inspírate

2. Aprende

3. Aplica



CURSO INTERNACIONAL



Planificación Alimentaria y Diseño de Menús

HERRAMIENTAS PRÁCTICAS PARA SU DISEÑO EN CONTEXTOS INDIVIDUALES Y COLECTIVOS

1. INSPÍRATE

- Incluye videos introductorios realizados por los docentes del módulo, permitiendo a los estudiantes la oportunidad de plantear los desafíos académicos y conectar conceptos claves. Se plantean preguntas para reflexionar a fin de introducir ideas iniciales que serán presentadas en el módulo.

CURSO INTERNACIONAL

Planificación Alimentaria y Diseño de Menús

HERRAMIENTAS PRÁCTICAS PARA SU DISEÑO EN CONTEXTOS INDIVIDUALES Y COLECTIVOS



2. APRENDE

- Enmarcado en la metodología de aula invertida, los estudiantes podrán visualizar videos interactivos, auto instructivos y asincrónicos, en donde los profesores logran exponer los contenidos académicos para dar cumplimiento a los objetivos de la clase y del módulo. Además, se contará con actividades prácticas durante el desarrollo de la certificación.
- Los alumnos tendrán acceso a una completa biblioteca de material complementario brindada por los docentes. De forma transversal al módulo, contamos con un muro en el que estudiantes y docentes pueden intercambiar experiencias y preguntas.
- Para promover aprendizajes significativos en los estudiantes, se ha diseñado especialmente para esta certificación una metodología que pone a disposición del participante ambientes virtuales dinámicos en los cuales aprenderá de manera personalizada y colaborativa, interactuando con sus compañeros y docentes.

CURSO INTERNACIONAL

Planificación Alimentaria y Diseño de Menús

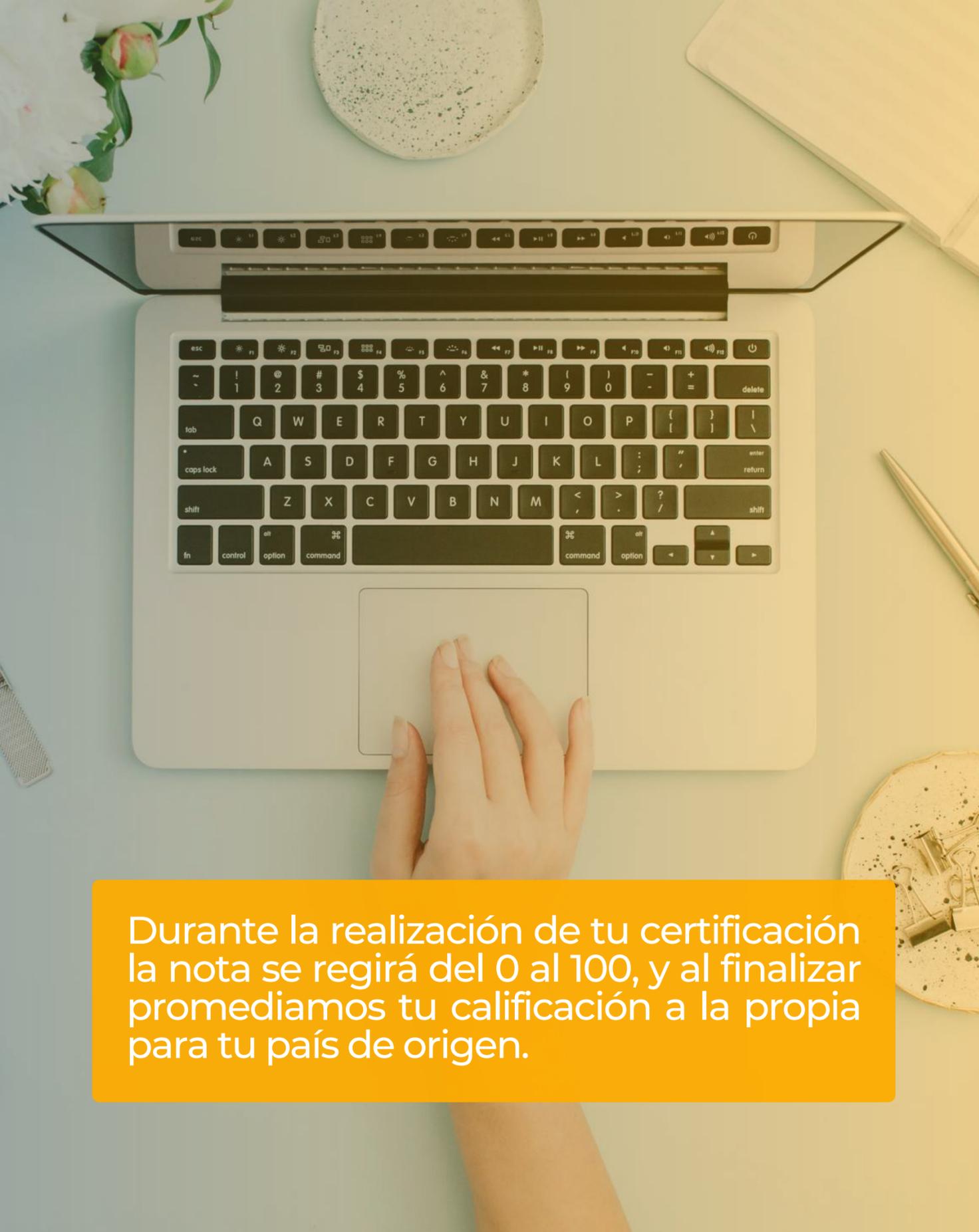
HERRAMIENTAS PRÁCTICAS PARA SU DISEÑO EN CONTEXTOS INDIVIDUALES Y COLECTIVOS



INSTITUTO
UNIVERSITARIO
VIVE SANO

3. APLICA

- Con el objetivo de aplicar los conceptos teóricos abordados de manera integral y facilitadora, los estudiantes deberán desarrollar distintas actividades sumativas como: la realización de pruebas de selección múltiple que permitirán evaluar el logro de los aprendizajes esperados.
- Una vez terminado el plazo para rendir la prueba, se liberará la retroalimentación. De no realizarse la prueba, se obtendrá la calificación más baja (0 puntos), sin posibilidad de realizar pruebas recuperativas o fuera de plazo.



Durante la realización de tu certificación la nota se registrará del 0 al 100, y al finalizar promediamos tu calificación a la propia para tu país de origen.

EVALUACIÓN Y APROBACIÓN

Para aprobar la certificación debes tener una calificación promedio final mayor al **60%** del **100%** posible.

Siendo que por ejemplo si quieres tu calificación final con:

- Base a 100 debes tener más de 60 puntos.
- Sobre 10 debes tener más de 6 puntos.
- Sobre 7 debes tener más de 4.2 puntos.
- Con base a 5 debes tener más de 3 puntos.

El curso intensivo contará con: **12 clases**, **2 pruebas** y **2 encuentros en vivo**.





RESERVA DE PROPIEDAD INTELECTUAL Y DERECHOS DE AUTOR:

El Instituto Universitario Vive Sano se reserva el derecho de propiedad intelectual del contenido de las clases, siendo que una vez finalizado el programa académico, el aula procede a ser archivada si como el material. Es deber del estudiante descargar el material complementario antes de la fecha de cierre definitivo, (pdf y recursos) recordando que las clases en video no está permitida su descarga y mucho menos la reproducción ilegal de la misma.



CURSO INTERNACIONAL

Planificación Alimentaria y Diseño de Menús

HERRAMIENTAS PRÁCTICAS PARA SU DISEÑO EN CONTEXTOS INDIVIDUALES Y COLECTIVOS

Avales académicos

Nuestra certificación está respaldada por: Universidad de las Americas, La Asociación Nacional de Nutricionistas del Ecuador, El Colegio Colombiano de Nutricionistas Dietistas, La Escuela de Nutrición y Dietética de la Universidad SEK, Asociación Fueguina de Graduados en Nutrición, Academia Peruana de Nutrición, La Asociación Mexicana de Nutriología A.C, Colegio de Nutriólogos de San Luis Potosí A.C, El Colegio de Graduados de Nutrición de Rosario, segunda circunscripción, La Liga Académica Fisiología Humana de la Universidad Federal de São Paulo, Universidad Regional del Sureste A.C.

CURSO INTERNACIONAL

Planificación Alimentaria y Diseño de Menús

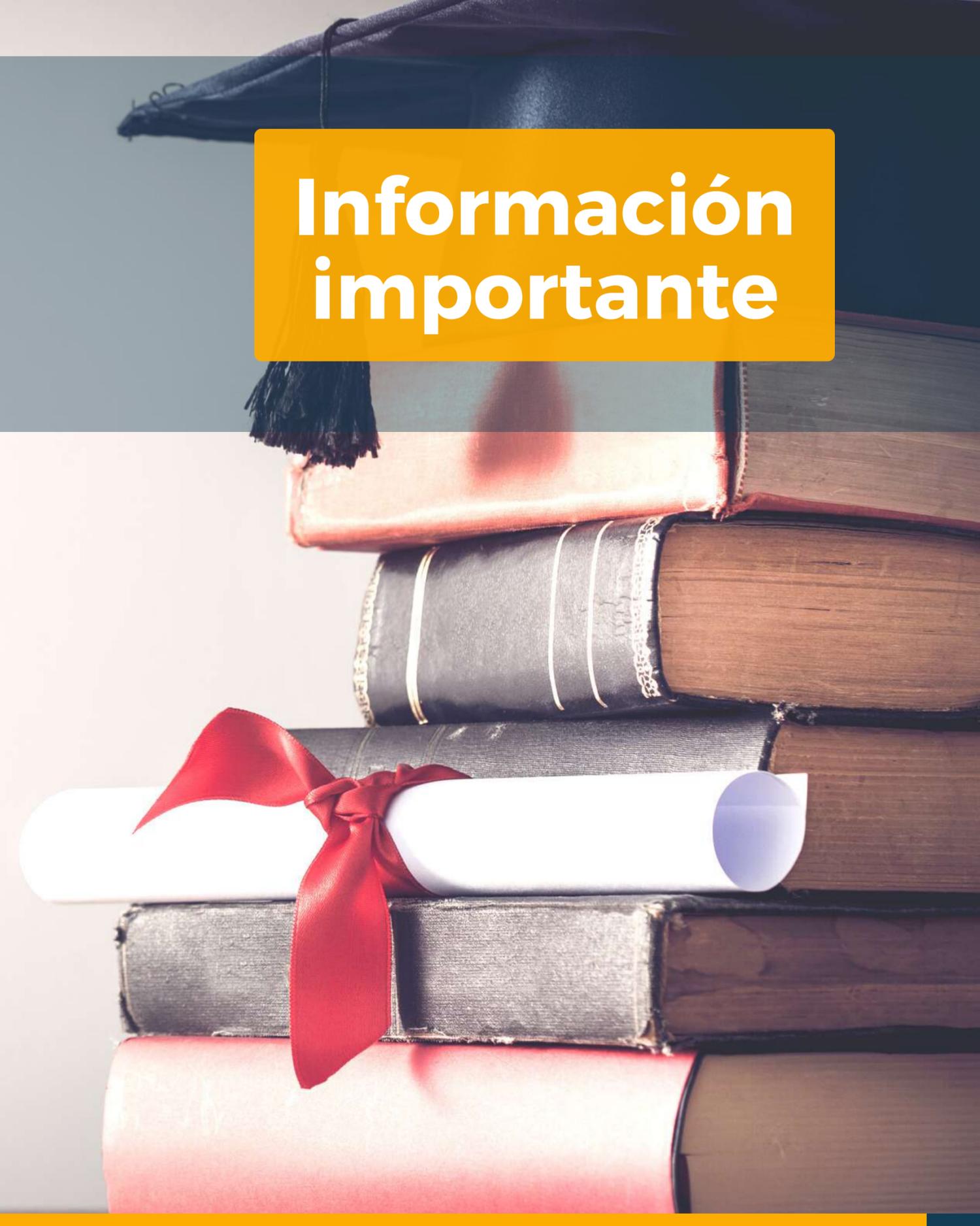
HERRAMIENTAS PRÁCTICAS PARA SU DISEÑO EN CONTEXTOS INDIVIDUALES Y COLECTIVOS

Este es un curso de educación continua (CE Continuing Education) en temas de nutrición.

Otorgamos un certificado de aprobación (sólo si el usuario aprueba con más del 60% con base a las diferentes evaluaciones (La escala de calificación se ajustará a la escala con relación del país del estudiante) esta certificación no conduce a título de posgrado.

De acuerdo con las directrices normativas del Ministerio de Educación de Brasil, esta certificación hace parte de la oferta educativa formal y, por lo tanto, da lugar a la expedición de un certificado de aprobación el cual no conduce a ningún título profesional.

***NOTA:** Caso el alumno quiera apostillar la certificación (Emitido por el gobierno federal de Brasil y siendo válido en más de 180 países (Convenio de la Haya) serán cobradas tasas adicionales.



Información
importante

DOCUMENTACIÓN

A pesar de que nuestra oferta académica ya se encuentra avalada por los organismos competentes en diferentes países como Chile, Argentina, Brasil, Mexico, Ecuador y Colombia, algunos estudiantes optan por la Apostilla de la Haya sobre el certificado de conclusión de curso.

La Apostilla es un método de certificación y autenticación que simplifica la cadena de procesos para legalizar un documento público de manera internacional. De esta forma los documentos que ingresan apostillados a los distintos países parte del convenio, deberán ser reconocidos sin necesitar una certificación adicional.

Este trámite se realiza por medios externos a la institución, pero es ofrecido por nuestro instituto sin costo adicional alguno y de manera totalmente optativa, ya que todas nuestras certificaciones son legalmente válidas por los entes correspondientes a cada país parte del convenio (salvo casos excepcionales).



Todos los valores son cobrados directamente por la Republica Federativa do Brasil, recalcamos que el Instituto Universitario Vive Sano solo funciona como intermediario y en ningún momento cobra por este servicio.

El único costo a cubrir son las tasas correspondientes a la propia apostilla, del cual informaremos al usuari@ el valor de la misma.

El costo aproximado del documento más envío al país de origen es de \$135 USD. Los montos pueden variar dependiendo de la tasa del día fijada por el Gobierno de Brasil, se entregará recibos y demás comprobantes de valores al interesado.

Los gastos de envío del diploma apostillado deberán ser pagados por tarjeta de crédito. El lapso de entrega de la apostilla hacia el extranjero es de aproximadamente 15 días hábiles, luego de la apostilla ser emitida.

- Solicitudes para la apostilla se reciben durante todo el transcurso de mes, sin embargo, estas comienzan a gestionarse a partir de las fechas 15 y 30 del mes correspondiente.

Para más información contactar: +5511999616716





Contenidos

CURSO INTERNACIONAL

Planificación Alimentaria y Diseño de Menús

HERRAMIENTAS PRÁCTICAS PARA SU DISEÑO EN CONTEXTOS INDIVIDUALES Y COLECTIVOS



CONTENIDOS

Módulo 1

Planificación Alimentaria en contextos individuales

Módulo 2

Planificación Alimentaria en contextos colectivos



Total de horas: 60 horas cronológicas
Inicio: 2 de mayo de 2023
Fin: 29 junio de 2023
Cierre Definitivo: 31 agosto de 2023

MÓDULO 1: PLANIFICACIÓN ALIMENTARIA EN CONTEXTOS INDIVIDUALES

Objetivo: Integrar herramientas orientadas a la planificación alimentaria asociada a la consulta nutricional individual.

Fechas: 2 de mayo al 25 de mayo

Número de Clases: 6

MÓDULO 2: PLANIFICACIÓN ALIMENTARIA EN CONTEXTOS COLECTIVOS

Objetivo: Integrar herramientas orientadas a la planificación alimentaria asociada a servicios de alimentación y nutrición.

Fechas: 6 de junio al 29 de junio

Número de Clases: 6



PROGRAMACIÓN ACADÉMICA

Módulo 1 Planificación Alimentaria en contextos individuales

1

Bases de la planificación alimentaria en contextos individuales



María Isabel Cevallos

02-05

2

Determinación de requerimientos nutricionales y porciones por sistemas de intercambio en contextos ambulatorios



María Isabel Cevallos

04-05

3

Técnicas culinarias aplicadas a la nutrición en contextos individuales



Heinz Wuth

09-05



PROGRAMACIÓN ACADÉMICA

Módulo 1 Planificación Alimentaria en contextos individuales

4

Sistemas de planificación con enfoque en técnicas culinarias: Batch Cooking



Heinz Wuth

11-05

5

Procesos de planificación alimentaria en contextos individuales



María Isabel Cevallos

16-05

6

Taller práctico: Planificación Alimentaria en contextos individuales



María Isabel Cevallos

18-05



PROGRAMACIÓN ACADÉMICA

Módulo 2 Planificación Alimentaria en contextos colectivos

7

Introducción a los servicios de alimentación y nutrición: especificaciones técnicas en bases de licitación



Orieta Hermosilla

06-06

8

Bases de la planificación alimentaria en contextos colectivos



Orieta Hermosilla

08-06

9

Técnicas culinarias aplicadas a la nutrición en contextos colectivos



Gabriel Craver

13-06



PROGRAMACIÓN ACADÉMICA

Módulo 2 Planificación Alimentaria en contextos colectivos

10	Presupuesto y costo de la planificación alimentaria	 Javier Aros	15-06
11	Procesos de planificación alimentaria en contextos colectivos	 Orieta Hermosilla	20-06
12	Taller práctico: Planificación Alimentaria en contextos colectivos	 Orieta Hermosilla	22-06



ENCUENTROS EN VIVO

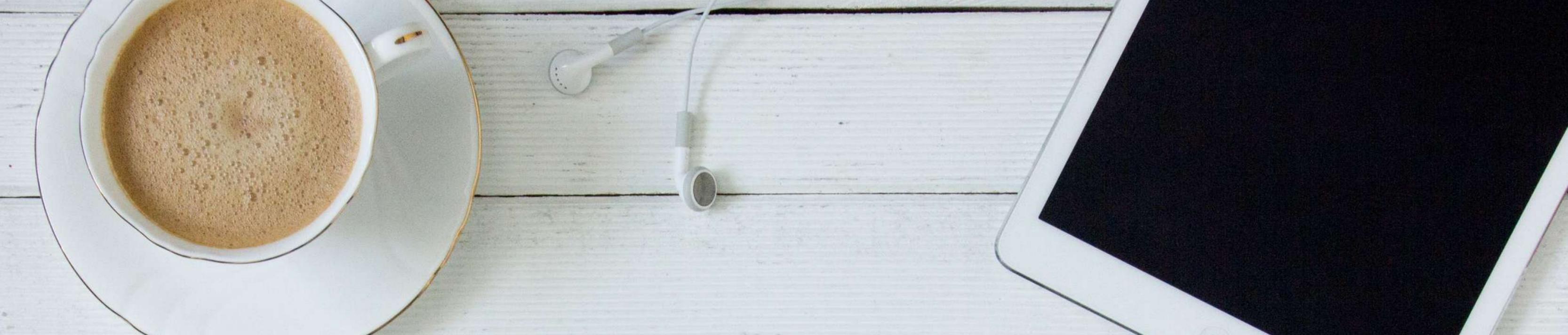
Módulo 1

23-05-23

Módulo 2

27-06-23





A top-down view of a desk with a white cup of coffee on a saucer, a pair of white earbuds, and a tablet with a black screen.

Equipo docente



Equipo Gestión Académica

El equipo académico está conformado por profesionales expertos y de alto reconocimiento a nivel nacional e internacional, cuya experiencia y formación profesional los posicionan en el desarrollo de actividades disciplinares y académicas con los más altos estándares de calidad.

Director del Programa:

Camilo Aburto



Coordinador del Programa:

Carlos Ramos



Coordinador Académico del Programa:

Rafael León



INSTITUTO
UNIVERSITARIO
VIVE SANO



ORIETA HERMOSILLA



Sobre mí:

- Nutricionista egresada de la Universidad de la Frontera, Chile
- Magister, Educación Superior, Universidad Nacional Andrés Bello, Chile

Otras formaciones y actividades:

- Jefe Planificación de menú en Mediterránea Chile
- Docente en la Carrera de Nutrición y Dietética, con mención en Gestión y Calidad.
- Asesorías y Consultorías en Nutrición y Alimentación Institucional
- Con experiencia cómo Jefe Departamento Planificación de Menú Aramark Chile
- Nutricionista de planificación y administradora de contrato en diversas instituciones



MARÍA ISABEL CEVALLOS



Sobre mí:

- Máster en Dietética y Nutrición. Especialidad Obesidad y TCA - Universidad Cádiz España.
- Licenciada en Nutrición Humana- Pontificia Universidad Católica del Ecuador
- Coach Nutricional - Nutritional Coaching
- Certificación Profesional en Mindful Eating – Nutrición Consciente
- Certificación en Psiconutrición – Instituto de Gestión Emocional, Nutrición y Obesidad InGENyo
- Certificación en Inteligencia Emocional en Nutrición y Salud - Nutritional Coaching
- Certificación en Nutrigenómica - Instituto de Nutrigenómica
- Consultora de Baby Led Weaning (BLW), creadora de Generación BLW.

Otras formaciones y actividades:

- Consulta Nutricional privada (desde 2007) – Hospital Metropolitano Quito, Hospital de Los Valles Quito
- Docente Universitario del Instituto Universitario Vive Sano (IUVS) – Brasil. (2020)
- Docente Universitario - Universidad Internacional del Ecuador UIDE (2008 – 2014).
- Curso de Actualización de Alimentación Vegetariana - Asociación Argentina de Dietistas y Nutricionistas Dietistas
- Curso de Promoción y Prescripción de Actividad Física en Factores de Riesgo de Enfermedades no Transmisibles - Universidad Nacional de La Plata
- Curso de Posgrado de Nutrición Infantil. Desde el nacimiento hasta la adolescencia - Asociación Argentina de Dietistas y Nutricionistas Dietistas
- Curso de Posgrado de Farmacología para Nutricionistas - Sociedad Argentina de Obesidad y trastornos alimenticios. SAOTA.
- Conferencista en diferentes Congresos, Seminarios, Talleres, etc.



HEINZ WUTH



Sobre mí:

- Administración en Producción Gastronómica, Inacap Chile
- Diplomado de Pedagogía, UNAB, Chile
- Diploma Food Science and Soft Matter, Harvard University, EEUU
- Diploma Science of Gastronomy Hong Kong University

Otras formaciones y actividades:

- AI Culinary Expert / Corporate Chef NotCo | Ene 2022 - Jul 2022 / Chile - EEUU
- Chef Corporativo El Volcán | Ene 2016 - Dic 2021 / Chile
- Chef Ejecutivo Instituto Culinary | Oct 2010 - Jul 2015 / Chile
- Chef de Partie Abac Restaurant | Ago 2012 - Nov 2012 / España
- Chef de Partie W Hotel | Jul 2009 - Oct 2010 / Chile
- Sous-Chef Ejecutivo Espacio Gastronomico | Ago 2007 - Jun 2009 / Chile
- Sous-Chef Ejecutivo Hostellerie du Parc | Jun 2005 - Jun 2007 / Francia
- Chef de Partie Hôtel Plaza San Francisco | Ene 2004 - Jul 2007 / Chile
- Asesor culinario y consultor para más de 40 empresas y restaurantes
- Realización de numerosas charlas, seminarios y seminarios web para universidades, institutos y empresas sobre temas gastronómicos y de ciencias de los alimentos
- Producción y ejecución de festivales gastronómicos con PROCHILE en Hong Kong, Tailandia, Mónaco y los Estados Unidos
- Investigador de la gastronomía actual en materia de tendencias y avances tecnológicos



JAVIER AROS



Sobre mí:

- Licenciado en Nutrición y Dietética, Universidad del Mar. Chile.
- Mg. en Dirección Comercial y Marketing, Universidad Viña del Mar.
- Diplomado en Administración y Negocios, Universidad Adolfo Ibañez.
- Diplomado en Comunicación y Liderazgo, Universidad Viña del Mar.
- Diplomado en Educación Superior, Universidad Andrés Bello.
- Diplomado en HACCP para servicios de Alimentación, Universidad Andrés Bello.

Otras formaciones y actividades:

- Experto en restauración colectiva y catering.
- 10 años de experiencia en Gestión de Servicios de alimentación y negocios gastronómicos.
- Nutricionista Coordinador Servicio de Alimentación Hospital Dr. Gustavo Fricke, Viña del Mar.
- Docente asociado Universidad Viña Del Mar y Universidad Andrés Bello.
- Asesor gastronómico y catering.



GABRIEL CRAVER



Sobre mí:

- Enseñanza media completa, Colegio don Orione quintero. (2006-2009)
- Titulado en Gastronomía, Instituto profesional DUOC UC. (2010-2012)

Otras formaciones y actividades:

- 2009- febrero 2012 Maestro de cocina Restaurant Ritoque, playa ritoque Quintero
- Marzo-Julio 2011 Ayudante de Bodega, Instituto profesional DUOC UC. (part time)
- Agosto- octubre 2012 Practica profesional Restaurant Santa Carmela (premio a la mejor empanada quinta región)
- Marzo-mayo 2013 Chef cevichería Olas Con Con.
- Junio-Julio 2013 Maestro de cocina Restorán Wayta Viña del mar.
- Agosto 2013- enero 2014 Ayudante de cocina restaurant Aquí Jaime Con Con.
- Febrero 2014-enero 2015 Chef Restaurant Aquí Jaime Viña del Mar.
- Abril 2015- mayo 2015 Pasantía Restaurant Nativo Vallenar
- Julio2015-octubre 2015 Maestro de cocina Casino Mas Sano Valparaíso.
- Marzo 2015-noviembre 2015 Garzón y Cocinero Centro de eventos casona los pinos Reñaca.
- Julio 2016 a la fecha 2022 técnico en Gastronomía, Universidad de Valparaíso
- Marzo 2022 a la fecha docencia Universidad de Valparaíso, carrera de Nutrición y Dietética.



1° COHORTE

CURSO INTERNACIONAL

Planificación Alimentaria y Diseño de Menús



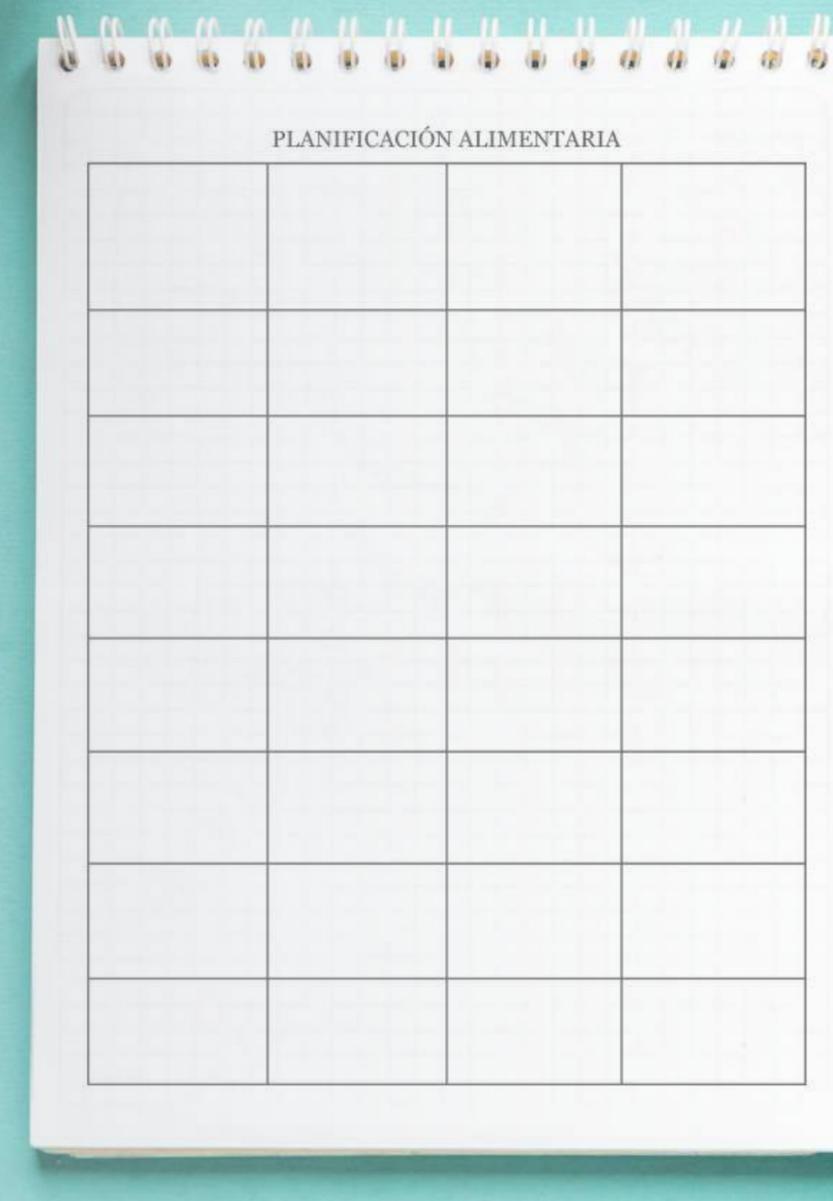
HERRAMIENTAS PRÁCTICAS PARA SU DISEÑO EN CONTEXTOS INDIVIDUALES Y COLECTIVOS

60 horas académicas

2 mayo de 2023

Modalidad online

Inscripciones@vivesanobrasil.org



Respaldado por:

