



CURSO INTERNACIONAL

# Planificación Alimentaria y Diseño de Menús



HERRAMIENTAS PRÁCTICAS PARA SU DISEÑO EN CONTEXTOS INDIVIDUALES Y COLECTIVOS

**58**  
horas académicas

Inicio Inmediato

 Modalidad online

 [Inscripciones@vivesanobrasil.org](mailto:Inscripciones@vivesanobrasil.org)





CURSO INTERNACIONAL

# Planificación Alimentaria y Diseño de Menús

HERRAMIENTAS PRÁCTICAS PARA SU DISEÑO EN CONTEXTOS INDIVIDUALES Y COLECTIVOS

**58**  
horas académicas

Inicio Inmediato

 Modalidad online

 [Inscripciones@vivesanobrasil.org](mailto: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: 58 horas académicas

**Inicio Inmediato**

**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 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.

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.

CURSO INTERNACIONAL

# Planificación Alimentaria y Diseño de Menús

HERRAMIENTAS PRÁCTICAS PARA SU DISEÑO EN CONTEXTOS INDIVIDUALES Y COLECTIVOS

OBJETIVOS

## 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.



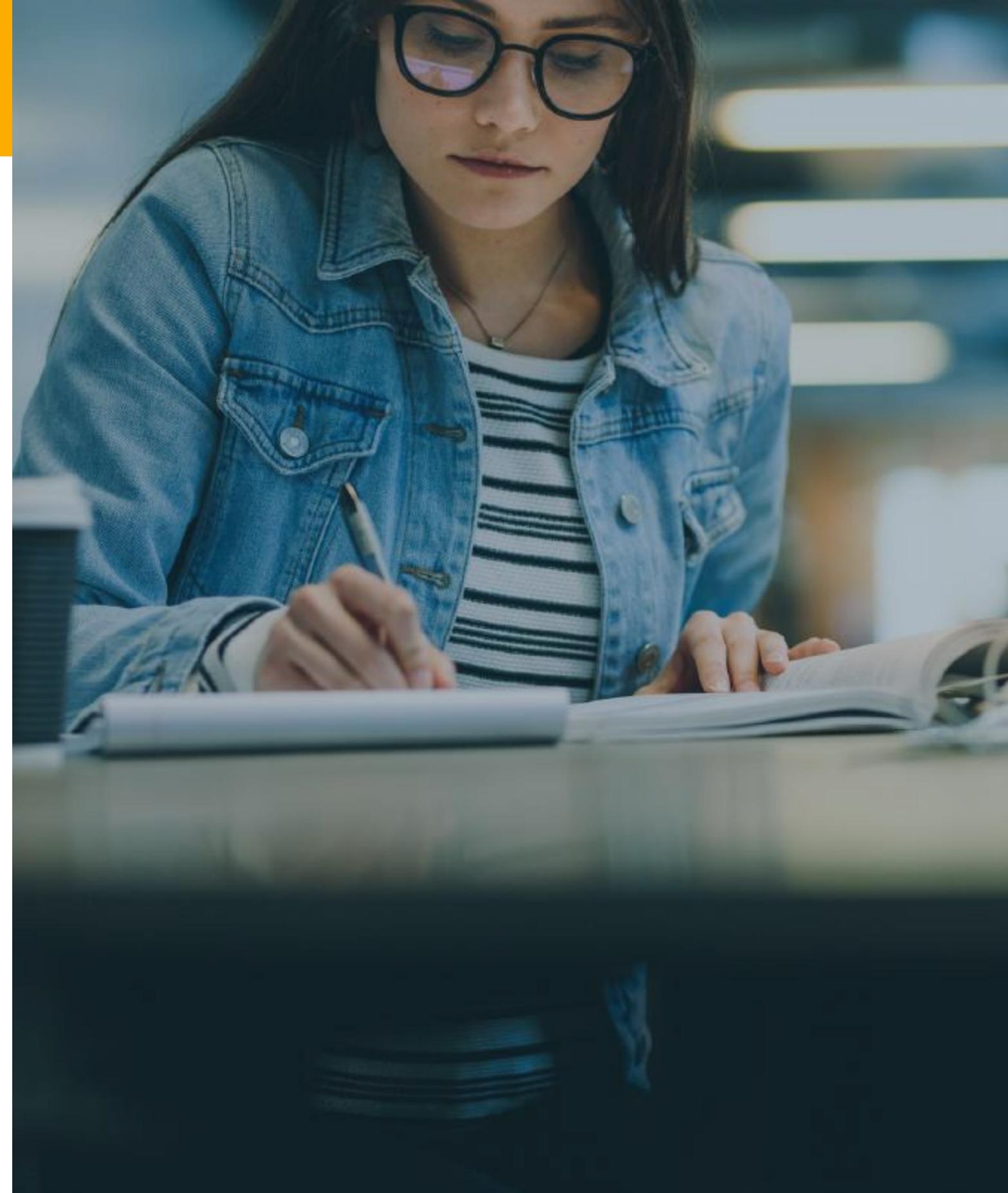
## Dirigido a:

- 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

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. Aprende**

**2. Aplica**



CURSO INTERNACIONAL

# Planificación Alimentaria y Diseño de Menús

HERRAMIENTAS PRÁCTICAS PARA SU DISEÑO EN CONTEXTOS INDIVIDUALES Y COLECTIVOS



## 1. 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 del curso.
- 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

## 2. 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 objetivos aprendizaje establecidos, la participación de encuentros virtuales entre estudiantes y docentes del programa educativo, con la finalidad de aclarar dudas, intercambiar experiencias y compartir ejemplos prácticos de los contenidos.
- Una vez terminado el plazo para realizar la prueba, se liberarán las respuestas con retroalimentación de cada pregunta realizada. De no realizarse la prueba, se obtendrá la calificación más baja (0 puntos), sin posibilidad de realizar pruebas recuperativas.

CURSO INTERNACIONAL

# Planificación Alimentaria y Diseño de Menús

HERRAMIENTAS PRÁCTICAS PARA SU DISEÑO EN CONTEXTOS INDIVIDUALES Y COLECTIVOS

- **Formato:** SPOC (inicio inmediato).
- **Fecha final de acceso al curso y para la finalización de la prueba:** 6 meses del inicio del programa (puede rendir su prueba desde el día uno hasta la fecha final de acceso).

## CARACTERÍSTICAS DEL CURSO

- El Instituto Universitario Vive Sano se complace en ofrecerte este curso en formato SPOC de inicio inmediato. Este curso te brindará una oportunidad única de adquirir conocimientos y habilidades relevantes sobre temas específicos.
- Durante el periodo de acceso al curso, tendrás la libertad de explorar el contenido a tu propio ritmo y conveniencia. Podrás acceder a una variedad de recursos de aprendizaje, que incluyen clases en video impartidas por expertos en el campo, material de lectura enriquecedor y metodologías activas con el sello Vive Sano.
- Además, una vez que el curso haya finalizado, tendrás la oportunidad de acceder a todo tu material audiovisual a través de una lista de reproducción. Esto te permitirá revisar y repasar los conceptos clave en cualquier momento y en cualquier lugar, brindándote la flexibilidad para consolidar tu aprendizaje y profundizar en los temas que te resulten más interesantes.

Te recordamos que el curso culmina con una prueba final, la cual podrás rendir dentro del período establecido, hasta **6 meses luego del inicio del curso**.



# 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.

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.





## 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

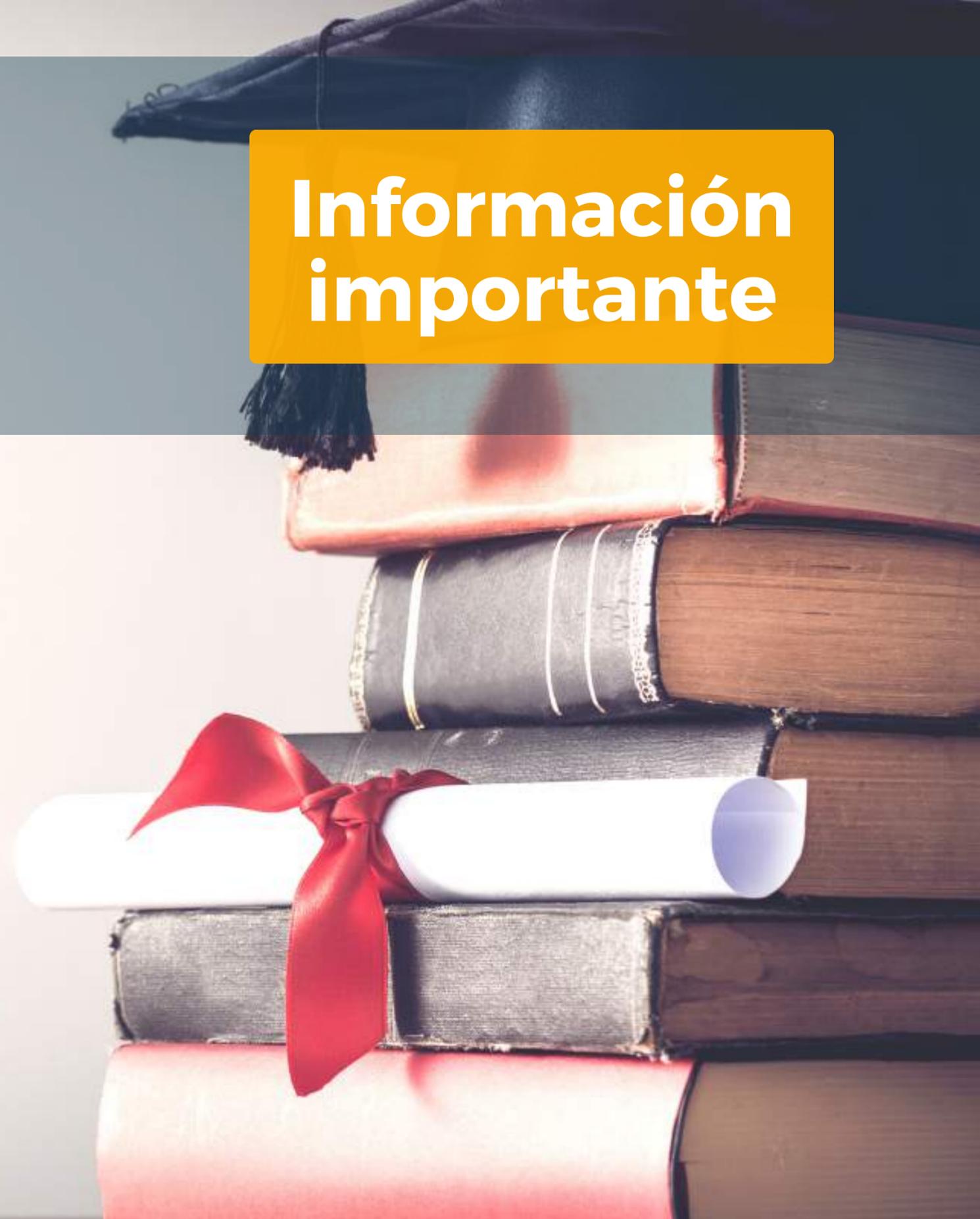
Información  
importante

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.



# 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



Total de horas: 58 horas  
cronológicas.

**Inicio Inmediato**



## MÓDULO 1: PLANIFICACIÓN ALIMENTARIA EN CONTEXTOS INDIVIDUALES

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

Número de Clases: 7

## MÓDULO 2: PLANIFICACIÓN ALIMENTARIA EN CONTEXTOS COLECTIVOS

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

Número de Clases: 6





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



# 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:

- Titulado en Gastronomía, Instituto profesional DUOC UC.

## Otras formaciones y actividades:

- Maestro de cocina Restaurant Ritoque, playa ritoque Quintero.
- Chef cevichería Olas Con Con.
- Maestro de cocina Restorán Wayta Viña del mar.
- Chef Restaurant Aquí Jaime Viña del Mar.
- Maestro de cocina Casino Mas Sano Valparaíso.
- Docente Universidad de Valparaíso, carrera de Nutrición y Dietética.



# CAMILO ABURTO



## Sobre mí:

- Nutricionista mención en gestión y calidad - Universidad Andrés Bello, Santiago de Chile
- Diplomado en Docencia Universitaria - Universidad Andrés Bello, Santiago de Chile
- Máster Internacional en Alimentos Funcionales - Universidad del Atlántico, España

## Otras formaciones:

- Gerente Académico - Instituto Universitario Vive Sano
- Ex docente universitario de la Escuela de Nutrición y Dietética de la Universidad Andrés Bello
- Con experiencia como Asistente Técnico Especializado en Fosis, Ministerio de Desarrollo Social
- Conferencista a nivel nacional e internacional





CURSO INTERNACIONAL

# Planificación Alimentaria y Diseño de Menús

HERRAMIENTAS PRÁCTICAS PARA SU DISEÑO EN CONTEXTOS INDIVIDUALES Y COLECTIVOS



# 58

horas académicas

Inicio Inmediato

 Modalidad online

 [Inscripciones@vivesanobrasil.org](mailto:Inscripciones@vivesanobrasil.org)

Respaldado por

