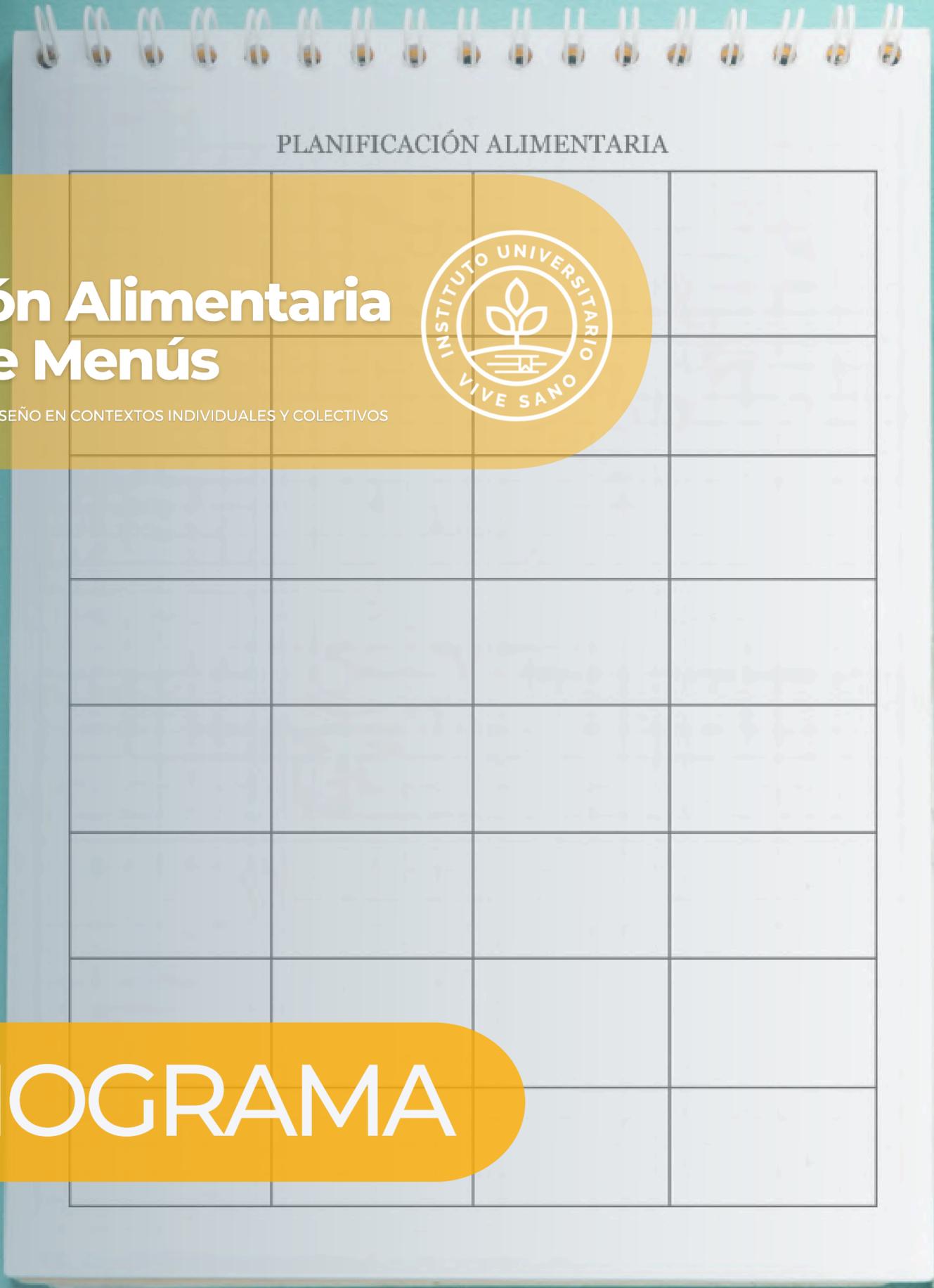




3° cohorte



CURSO INTERNACIONAL

# Planificación Alimentaria y Diseño de Menús

HERRAMIENTAS PRÁCTICAS PARA SU DISEÑO EN CONTEXTOS INDIVIDUALES Y COLECTIVOS



# CRONOGRAMA

# PROGRAMACIÓN ACADÉMICA

Curso Internacional en Planificación Alimentaria y Diseño de Menús:  
Herramientas prácticas para su diseño en contextos individuales y colectivos

CLASE	DOCENTE	PROGRAMACIÓN
<b>Módulo 1 Planificación alimentaria en contextos individuales</b>		
1. Bases de la planificación alimentaria en contextos individuales	María Isabel Cevallos	19-06
2. Determinación de requerimientos nutricionales y porciones por sistemas de intercambio en contextos ambulatorios	María Isabel Cevallos	26-06
3. Técnicas culinarias aplicadas a la nutrición en contextos individuales	Heinz Wuth	03-07
4. Sistemas de planificación con enfoque en técnicas culinarias: Batch Cooking	Heinz Wuth	10-07
5. Procesos de planificación alimentaria en contextos individuales	María Isabel Cevallos	17-07
6. Taller práctico: planificación alimentaria en contextos individuales	María Isabel Cevallos	24-07
7. Uso de inteligencia artificial en la planificación alimentaria	Camilo Aburto / María Isabel Cevallos	31-07
<b>Módulo 2 Planificación alimentaria en contextos colectivos</b>		
8. Introducción a los servicios de alimentación y nutrición: especificaciones técnicas en bases de licitación	Javier Aros	14-08
9. Bases de la planificación alimentaria en contextos colectivos	Javier Aros	21-08
10. Técnicas culinarias aplicadas a la nutrición en contextos colectivos	Gabriel Cravero	28-08
11. Presupuesto y costo de la planificación alimentaria	Javier Aros	04-09
12. Procesos de planificación alimentaria en contextos colectivos	Javier Aros	11-09
<b>Taller práctico:</b> planificación alimentaria en contextos colectivos	Camilo Aburto / Javier Aros	18-09

3° cohorte

CURSO INTERNACIONAL

# Planificación Alimentaria y Diseño de Menús

HERRAMIENTAS PRÁCTICAS PARA SU DISEÑO EN CONTEXTOS INDIVIDUALES Y COLECTIVOS



Evaluaciones

**Prueba 1 desde el 08-08-25**

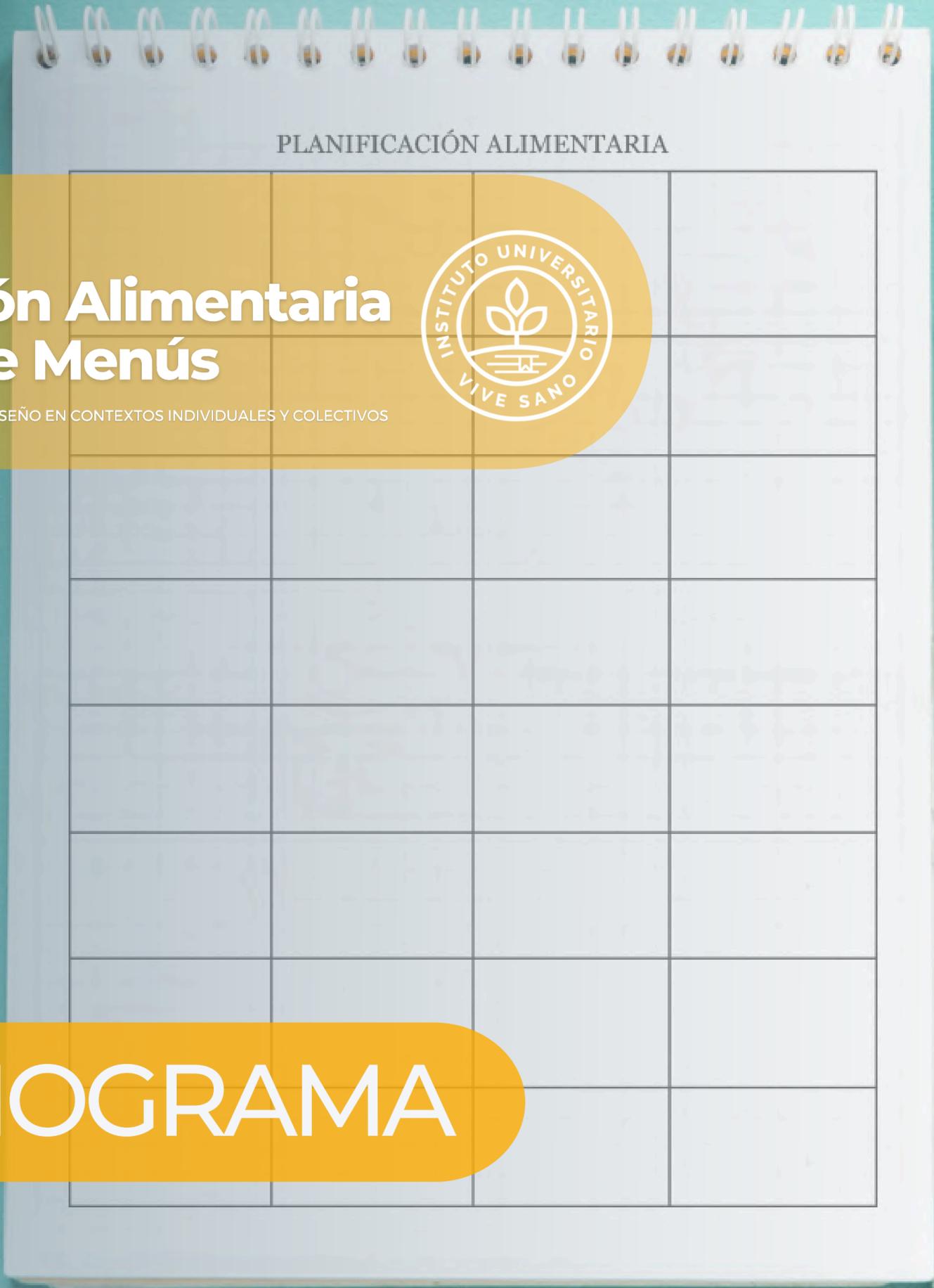
**Prueba 2 desde el 26-09-25**

**Cierre Definitivo**

**21 de noviembre 2025**



3° cohorte



CURSO INTERNACIONAL

# Planificación Alimentaria y Diseño de Menús

HERRAMIENTAS PRÁCTICAS PARA SU DISEÑO EN CONTEXTOS INDIVIDUALES Y COLECTIVOS



# CRONOGRAMA