

3° cohorte

CURSO INTERNACIONAL

# Planificación Alimentaria y Diseño de Menús



HERRAMIENTAS PRÁCTICAS PARA SU DISEÑO EN CONTEXTOS INDIVIDUALES Y COLECTIVOS

 HORAS **68** horas académicas

 INICIO **19 junio | 2025**

 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

**Modalidad:** online

**Horas:** 68 horas académicas

**Inicio:** 19 de junio de 2025

**Cierre Definitivo:** 21 de noviembre de 2025

**Valor: 100 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.



INSTITUTO  
UNIVERSITARIO  
VIVE SANO

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.

## Dirigido a:

- Profesionales nutricionistas.
- Alumnos de último año de la carrera.



CURSO INTERNACIONAL

# Planificación Alimentaria y Diseño de Menús

HERRAMIENTAS PRÁCTICAS PARA SU DISEÑO EN CONTEXTOS INDIVIDUALES Y COLECTIVOS



INSTITUTO  
UNIVERSITARIO  
VIVE SANO

## OBJETIVO GENERAL

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



INSTITUTO  
UNIVERSITARIO  
VIVE SANO

CURSO INTERNACIONAL

# Planificación Alimentaria y Diseño de Menús

HERRAMIENTAS PRÁCTICAS PARA SU DISEÑO EN CONTEXTOS INDIVIDUALES Y COLECTIVOS

## OBJETIVO ESPECÍFICO

- 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.



# Fortalezas del programa

- Académicos de prestigio con reconocimiento en el gremio 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*

# Fortalezas del programa

*Metodologías activas*

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. Ebook: Guía para la elaboración de un manual para la inocuidad en servicios de alimentación colectiva

6. Evaluación sumativa y formativa



# Modelo educativo

El modelo educativo del Instituto Universitario Vive Sano se estructura en torno a tres fases esenciales: **Inspírate**, **Aprende** y **Aplica**, colocando al estudiante en el centro del proceso de aprendizaje

**1. Inspírate**

**2. Aprende**

**3. Aplica**



INSTITUTO  
UNIVERSITARIO  
VIVE SANO

CURSO INTERNACIONAL

# Planificación Alimentaria y Diseño de Menús

HERRAMIENTAS PRÁCTICAS PARA SU DISEÑO EN CONTEXTOS INDIVIDUALES Y COLECTIVOS

## 1. INSPÍRATE

- La etapa inicial, "Inspírate" , sirve como puerta de entrada al universo académico, donde los estudiantes se sumergen en videos introductorios que establecen el terreno conceptual. Estos recursos visuales son diseñados para despertar la curiosidad, permitiendo a los estudiantes enfrentarse a los desafíos académicos y conectar con los conceptos clave del módulo. Se fomenta la reflexión a través de preguntas dirigidas, sentando las bases para las ideas y teorías que serán exploradas en detalle. Además nuestros programas cuentan con evaluaciones diagnósticas de carácter formativo que ayudarán a evaluar el perfil de ingreso y los aprendizajes previos de cada estudiante.



INSTITUTO  
UNIVERSITARIO  
VIVE SANO

CURSO INTERNACIONAL

# Planificación Alimentaria y Diseño de Menús

HERRAMIENTAS PRÁCTICAS PARA SU DISEÑO EN CONTEXTOS INDIVIDUALES Y COLECTIVOS

## 2. APRENDE

- En la fase "Aprende", el modelo adopta la metodología de enseñanza y aprendizaje basada en la evidencia, permitiendo a los estudiantes profundizar en los contenidos a través de videos interactivos, auto instructivos y asincrónicos. Este enfoque facilita la exploración autónoma del material académico, complementado con actividades prácticas y una biblioteca de recursos complementarios. El aprendizaje se enriquece mediante la interacción en un foro colaborativo y encuentros en vivo, donde estudiantes y docentes intercambian experiencias y dudas, promoviendo un entorno de aprendizaje colaborativo y dinámico.

CURSO INTERNACIONAL

# Planificación Alimentaria y Diseño de Menús

HERRAMIENTAS PRÁCTICAS PARA SU DISEÑO EN CONTEXTOS INDIVIDUALES Y COLECTIVOS



INSTITUTO  
UNIVERSITARIO  
VIVE SANO

## 3. APLICA

- La última etapa, "Aplica", está diseñada para la integración y aplicación práctica de los conocimientos teóricos. Los estudiantes participan en actividades sumativas o formativas, como pruebas de selección múltiple o metodologías activas, que permiten evaluar y reforzar los aprendizajes adquiridos.

CURSO INTERNACIONAL

# Planificación Alimentaria y Diseño de Menús

HERRAMIENTAS PRÁCTICAS PARA SU DISEÑO EN CONTEXTOS INDIVIDUALES Y COLECTIVOS



## 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.





# Evaluación y aprobación

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

Para aprobar el curso, es necesario obtener una calificación promedio final que supere el 60% del total posible. Para ilustrar esto, si deseas expresar tu calificación final de las siguientes maneras:

- En una escala de 100, el estudiante debe tener más de 60 puntos.
- En una escala de 10, el estudiante debe tener más de 6 puntos.
- En una escala de 7, el estudiante debe tener más de 4.2 puntos.
- En una escala de 5, el estudiante debe tener más de 3 puntos.

El curso contará con:

- **Total de clases: 13**
- **Total de evaluaciones: 2**

# 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



# Equipo docente



# MARÍA 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:

- 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:

- 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:

- 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 CRAVERO



## Sobre mí:

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

## Otras formaciones:

- 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.



# 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





# Requisitos de egreso

Para egresar de este programa académico, el alumno debe cumplir con los siguientes requisitos:

- Haber aprobado todos los módulos del plan de estudio con una calificación mínima del 60%.
- Estar al día con todas las obligaciones económicas y no tener ninguna deuda pendiente con la institución.

El cumplimiento de estos requisitos garantiza que el estudiante ha adquirido las competencias necesarias y está preparado para aplicar los conocimientos en su campo profesional.

Al finalizar el programa los alumnos tendrán:

- *Certificado de aprobación de este programa académico, otorgado por el Instituto Universitario Vive Sano, de Brasil (formato online)*

# Apostilla de la Haya

La **apostilla de la Haya** es un tipo de certificación de carácter notarial, que tiene la finalidad de certificar la autenticidad de la firma del documento y habilitar su uso en países extranjeros. Este certificado se adjunta al documento original para que posea validez en otros países.

En el Instituto Vive Sano contamos con el respaldo del Ministerio de Educación de Brasil, además de que cuenta con el libro, folio y registro del mismo (con su respectivo código qr de verificación); adicionalmente a esto el certificado de aprobación cuenta con el número de horas académicas y la calificación obtenida tanto como la asistencia.

La educación médica continua, tiene menos de 360 horas académicas, siendo que los cursos mayor a esta cantidad horas como cursos de Graduación, Especialización, MBA, Maestrías y Doctorados, si necesitan obligatoriamente hacer trámites para convalidación (uno de los trámites es la apostilla de La Haya).

Es un trámite para validar documentos en más de 182 países miembros de este convenio.

El documento emitido será en idioma portugués, el valor de la apostilla por el gobierno brasileño es de USD 65 + USD 35 correspondiente a la tasa de autenticación de documentos públicos en brasil + el envío de estos documentos al país del solicitante es de alrededor (depende del país de destino) USD 70 lo cual hace un total (aproximado) de USD 170.

El certificado se entrega vía online, sin embargo, el estudiante puede solicitar el documento en físico a la dirección que el estudiante solicite. Para solicitar éste documento, por favor escribir al **WhatsApp +5511999616716**.





# Planificación Alimentaria y Diseño de Menús

HERRAMIENTAS PRÁCTICAS PARA SU DISEÑO EN CONTEXTOS INDIVIDUALES Y COLECTIVOS

## Derecho de cancelamiento

El estudiante puede cancelar:

- a) Dentro del plazo legal de 7 (siete) días, contados a partir del día de pago, con devolución total de los valores pagados;
- b) Transcurridos los 7 días del plazo legal, si existe una solicitud de cancelación, el estudiante deberá:
  - Pagar una tasa de cancelación del 10% (diez por ciento) de los meses restantes, es decir, el importe restante a pagar por el curso.
  - Caso tal el alumno no realice los pagos de la tasa de cancelación este se someterá a un cobro interno a nivel institucional, posteriormente si el alumno no procede con la tasa este será cobrado por una empresa externa.



INSTITUTO  
UNIVERSITARIO  
VIVE SANO

CURSO INTERNACIONAL

# Planificación Alimentaria y Diseño de Menús

HERRAMIENTAS PRÁCTICAS PARA SU DISEÑO EN CONTEXTOS INDIVIDUALES Y COLECTIVOS

## Información de prórroga en programas académicos

Los **programas académicos** no pueden extenderse después de su fecha de finalización establecida. Para asegurar la continuidad y el comienzo de nuevos programas, es fundamental que los programas actuales terminen en las fechas previstas.

Si un alumno no termina el programa dentro del plazo estipulado y quiere completarlo en una futura edición, deberá pagar una tasa de rematrícula equivalente a la mitad del costo del programa original.

3° cohorte

CURSO INTERNACIONAL

# Planificación Alimentaria y Diseño de Menús



HERRAMIENTAS PRÁCTICAS PARA SU DISEÑO EN CONTEXTOS INDIVIDUALES Y COLECTIVOS

 HORAS **68** horas académicas

 INICIO **19 junio | 2025**

 MODALIDAD **online**

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

