

2° cohorte

CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

Planificación Alimentaria y Diseño de Menús

USOS Y APLICACIONES TECNOLÓGICAS EN LA CONSULTA NUTRICIONAL



CRONOGRAMA



+55 11 999616716



@vivesanobrasil

SEGUNDA EDICIÓN

PROGRAMACIÓN ACADÉMICA

Certificación Internacional en Planificación Alimentaria y Diseño de Menús:
Usos y aplicaciones tecnológicas en la consulta nutricional

CLASE	DOCENTE	PROGRAMACIÓN
Módulo Planificación Alimentaria en la Consulta Nutricional: Implementación basada en la tecnología		
1. Proceso de atención nutricional como base de la consulta nutricional	Rafael León	20-10
2. Determinación de requerimientos energéticos	Rafael León	27-10
3. Sistemas de planificación alimentaria: desde los regimenes básicos hasta el batch cooking	Camilo Aburto	03-11
4. Sistemas de equivalencia alimentaria: porciones de intercambio	Camilo Aburto	10-11
5. Inteligencia artificial aplicada a la planificación alimentaria	Rafael León	17-11
6. Aplicaciones para la automatización de la planificación alimentaria	Camilo Aburto	24-11
7. Herramientas educativas aplicadas a la planificación alimentaria	Rafael León	01-12
8. Taller Práctico: Planificación alimentaria e inteligencia artificial	Camilo Aburto	08-12

Conoce a nuestros (as) profesores (as)

La persona que está detrás de este curso:



Rafael León
Nutricionista

- Doctorando en ciencia de la actividad física y los deportes



Camilo Aburto
Nutricionista

- Máster internacional en alimentos funcionales

Prueba desde el 09-12-26

Cierre Definitivo

29 enero de 2027

2° cohorte

CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

Planificación Alimentaria y Diseño de Menús

USOS Y APLICACIONES TECNOLÓGICAS EN LA CONSULTA NUTRICIONAL



CRONOGRAMA



+55 11 999616716



@vivesanobrasil

SEGUNDA EDICIÓN