

Diplomado en Arte Culinario Saludable

📶 Semipresencial ⌚ 102 Horas 🌐 www.iplacex.cl



Al finalizar el Diplomado el o la estudiante será capaz de proponer, planificar y elaborar productos gastronómicos de características saludables, para las diferentes necesidades alimenticias de acuerdo a patologías o por decisión propia de un estilo de vida saludable, incluyendo productos innovadores para los diferentes tipos de servicios.



Diplomado en Arte Culinario Saludable

Plan de estudios

Módulo 1

Alimentación saludable higiene y seguridad alimentaria

Contenidos Clave:

- Los alimentos y su función.
- Alimentación saludable preventiva.
- Elaboración de dietas y menús
- Manipulación Higiénica de los Alimentos.
- Producción, conservación y distribución de los alimentos.
- Sistemas de seguridad de los alimentos.

Módulo 2

Taller de cocina y pastelería saludable

Contenidos Clave:

- Comida saludable para el día a día.
- Comida saludable para niños.
- Cocina saludable para las actividades deportivas y outdoors.
- Cocina saludable orientada a las principales patologías.

Módulo 3

Taller de cocina saludable para banquetes y eventos

Contenidos Clave:

- Eventos Infantiles Saludables.
- Eventos saludables para adultos.
- Coctelería saludable.

Metodología de enseñanza aprendizaje

Los métodos de enseñanza y aprendizaje están centrados en el estudiante como elemento central. Se utilizan metodologías que incorporan diversas estrategias que favorecen la aplicación de contenidos a través del desarrollo de ejercicios, la práctica a través de talleres participativos colaborativos, lo que permite el desarrollo integral durante el proceso de enseñanza aprendizaje para el logro de las competencias declaradas.

Evaluaciones

Para aprobar el diplomado, el estudiante deberá realizar las siguientes evaluaciones:

Módulo I: Evaluación donde se evidencie el dominio de los conceptos fundamentales de alimentación saludable, higiene y seguridad alimentaria. Situación evaluativa: prueba de selección única; instrumento de evaluación: alternativas.

Módulo II: Evaluación práctica en taller. Situación evaluativa: Ejecución práctica; instrumento de evaluación: escala de valoración.

Módulo III: Evaluación final que consiste en una preparación integradora donde se evidencie la aplicación de normas de higiene, seguridad, calidad y técnicas para el cumplimiento de estándares productivos. Situación evaluativa: Ejecución práctica; instrumento de evaluación: escala de valoración.