

# Diplomado en Arte Culinario Saludable

📶 Semipresencial ⌚ 102 Horas 🌐 [www.iplacex.cl](http://www.iplacex.cl)

 **Iplacex**  
enovus

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.

**4** INSTITUCION  
**ACREDITADA**  
NIVEL AVANZADO  
AÑOS Hasta octubre 2025

  
Comisión Nacional  
de Acreditación  
CNA-Chile

GESTIÓN INSTITUCIONAL Y DOCENCIA DE PREGRADO



# 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.