

Escuela de Turismo

Diplomado en Arte Culinario Saludable

¿Por qué estudiar este diplomado?

El sector gastronómico en nuestro país ha experimentado en los últimos 15 años un crecimiento sostenido, apoyado por el crecimiento económico general del país. Este crecimiento se expresa en forma cuantitativa pero también asume aspectos cualitativos de diversificación de las tendencias de la demanda, la que va adquiriendo cada vez más segmentos de mercado diversos e incluyendo necesidades específicas.

Asociado al desarrollo económico del país se observa una tendencia nacional de un aumento sostenido de los índices de obesidad de la población, tanto adulta como infantil, así como de las diversas enfermedades asociadas a esta patología. Esta situación a nivel nacional se alinea con las tendencias mundiales que hablan de un crecimiento alarmante de la obesidad en los últimos 30 años, donde la población con esta patología se ha duplicado en todo el mundo (fuente: Organización Mundial de la Salud).

Lo anterior ha llevado a que empresarios del rubro sientan como una necesidad la preparación de personal idóneo en esta materia que les permita responder adecuadamente a las demandas de las tendencias del mercado nacional así como a los diversos cambios que se están generando a nivel de políticas y regulaciones asociadas al control de esta situación.

El diplomado en Arte Culinario Saludable viene a responder a esta necesidad de profesionales especializados en la elaboración de productos gastronómicos saludables que permitan a su vez aportar en el desarrollo de una población más sana.

Objetivos generales:

- Diseñar diferentes tipos de menús aplicando los conceptos de la alimentación saludable.
- Aplicar normas de higiene, seguridad y de control en los procesos productivos asociados a la elaboración de alimentación saludable.
- Planificar y elaborar productos gastronómicos saludables para diversos tipos de servicios y necesidades.

Contenidos:

Unidad N°1 Alimentación saludable.

- Los alimentos y su función.
- Alimentación saludable preventiva.
- Alimentación saludable y patologías de mayor prevalencia.
- Elaboración de dietas y menús

Unidad N°2 Higiene y seguridad alimentaria.

- Manipulación Higiénica de los Alimentos.
- Buenas prácticas de producción, conservación y distribución de los alimentos.
- Sistemas de seguridad de los alimentos.

Unidad N°3 Taller de Cocina y Pastelería Saludable

- 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.

Unidad N°4 Taller de Cocina Saludable para Banquetes y Eventos

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