

UNIVERSIDAD UNIANDES *Inspira*

*¡Nutrición clínica y sabor con
propósito terapéutico!*

DIPLOMADO Gastronomía Nutricional Hospitalaria



Modalidad
VIRTUAL



120 horas

www.cttdelosandes.com

EDUCACIÓN QUE
INSPIRA



DIPLOMADO

Gastronomía Nutricional Hospitalaria



Modalidad
VIRTUAL



120 HORAS

Descripción del Programa

El Diplomado en Gastronomía Hospitalaria integra la práctica culinaria avanzada con los fundamentos de la nutrición clínica, las normativas sanitarias y la gestión de servicios de alimentación. Su enfoque formativo fortalece competencias técnicas, éticas y humanas esenciales para ofrecer un servicio alimentario seguro, nutritivo y atractivo, que contribuya activamente al proceso de recuperación y bienestar del paciente en entornos hospitalarios.

Objetivo General



Formar especialistas en planificación, diseño y elaboración de preparaciones clínicas con enfoque terapéutico, asegurando calidad y cumplimiento de normas sanitarias.

Dirigido a:

- Técnicos y profesionales en gastronomía y nutrición
- Personal de salud con interés en nutrición clínica (enfermeros/as, nutricionistas, médicos)
- Administradores de servicios alimentarios
- Estudiantes de carreras afines (últimos niveles)
- Chefs y cocineros en entornos hospitalarios

Modalidad:

- Virtual, incluye una clase presencial práctica sobre Manipulación e Higiene de Alimentos.

Duración:

- 120 horas académicas.

Contenido por Módulos:

Módulo 1: Higiene y Seguridad Alimentaria

Módulo 2: Fundamentos de la Nutrición Hospitalaria

Módulo 3: Bases Biomédicas y nutricionales a la gastronomía hospitalaria

Módulo 4: Biotecnología alimentaria y alimentos funcionales en hospitales

Módulo 5: Dietas por condición / Microbiología e inocuidad alimentaria hospitalaria

Módulo 6: Gestión de la calidad en servicios de la alimentación hospitalaria

Módulo 7: Planificación de menús

Instructor Internacional

Mg. Óscar Santacoloma

- Chef español con más de 30 años de experiencia en Europa, África y América.
- Propietario del restaurante Irati en Quito, con sello de la Embajada de España.
- Experto en gastronomía hospitalaria y cocina sostenible.
- Reconocido por la Asamblea Nacional y finalista en concursos internacionales de tapas.

Beneficios

- Doble certificación, válida ante ARCSA y MSP, con QR y firma institucional, avalada por UNIANDES (acreditada por SENESCYT).
- Instructor internacional invitado: Chef Oscar Santacoloma
- Clase presencial complementaria
- Enfoque normativo, práctico y aplicado
- Ceremonia de graduación institucional

Inscripciones



Escanea el código QR y asegura tu cupo en el programa:
Certificación Gastronomía Nutricional Hospitalaria

***¡Inscríbete en línea de
forma rápida y segura!***

Más información:

www.cttdelosandes.com

**¡Inscripciones
abiertas!**



Contáctanos para
más información



+593 995168416

