

ADMISIÓN **2026**
CURSO EN
**MEDICINA
CULINARIA**



ESTE CURSO PERTENECE AL

DIPLOMADO EN PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES CRÓNICAS, MEDICINA CULINARIA Y BIENESTAR.

- > Al realizar este curso y aprobarlo, puedes convalidar, realizar los cursos faltantes y realizar el diplomado.**

Siguientes cursos que conforman el Diplomado:

Actividad física y
nutrición saludable.

Bienestar Mental,
Higiene del Sueño
y Relaciones
Interpersonales.

Alimentación
basada en plantas
en la prevención
de enfermedades
crónicas.

Medicina culinaria.

> DIRECTORA DEL DIPLOMADO

Francisca Soto-Aguilar



Médica cirujana con magíster en Nutrición Humana y Postgrado en Nutrición basada en plantas y Medicina del Estilo de Vida. Cursando Magíster en Salud Pública Global. Directora del diplomado en Alimentación basada en plantas en Medicina de la Escuela Plantando Nutrición y Coordinadora académica del Diplomado en Medicina del Estilo de Vida de la Universidad Abierta Interamericana.

> DIRECTOR DEL DIPLOMADO

Andrés Glasinovic



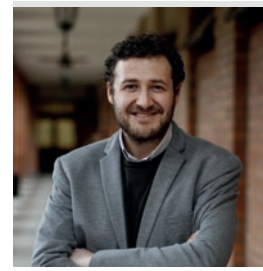
Médico Familiar mención adultos, Magíster en administración y gestión en salud, certificado en medicina del estilo de vida por la IBLM, jefe de Dpto de medicina familiar y APS y del programa de medicina familiar mención persona mayor en la Universidad de Los Andes.

Atención médica integral a pacientes adultos y docencia clínica en la unidad de medicina preventiva de la Clínica Unviersdad de Los Andes.



Francisca Soto-Aguilar Bralic

Médico cirujano con magíster en Nutrición Humana y Postgrado en Nutrición basada en plantas y Medicina del Estilo de Vida. Cursando Magíster en Salud Pública Global. Directora del diplomado en Alimentación basada en plantas en Medicina de la Escuela Plantando Nutrición y Coordinadora académica del Diplomado en Medicina del Estilo de Vida de la Universidad Abierta Interamericana.



Andrés Glasinovic Peña

Médico Familiar mención adultos, Magíster en administración y gestión en salud, certificado en medicina del estilo de vida por la IBLM, jefe de Dpto de medicina familiar y APS y del programa de medicina familiar mención persona mayor en la Universidad de Los Andes.

Atención médica integral a pacientes adultos y docencia clínica en la unidad de medicina preventiva de la Clínica Unviersdad de Los Andes.



Paloma Correa

Médico cirujano con magíster en Medicina del Estilo de Vida de la Universidad de Lituania. Docente y Coordinadora del Diplomado en Estilos de vida saludable Universidad de los Andes, Chile.



Sol Gracia

Coordinadora curso - Relator clase final

Nutricionista y Docente, especialista en Alimentación Basada en Plantas. Diplomada en Fisiología del Ejercicio y Docencia Clínica con Magíster en Nutrición Deportiva. Docente y Directora de Escuela Plantando Nutrición. Vice-presidenta Directiva Sociedad Chilena de Medicina y Nutrición Preventiva. Docente universitaria hace 12 años. Conferencista en congresos y seminarios nacional e internacional.

DESCRIPCIÓN

- En esta asignatura, se revisará en profundidad lo que es la Medicina Culinaria y cómo se integra en la formación médica y en la consulta ambulatoria de atención primaria.

Se realizará una revisión de los grupos de alimentos salutogénicos y sus propiedades culinarias, para lograr integrar y optimizar en la cocina los beneficios de una nutrición basada en plantas.

Con un enfoque clínico y comunitario, se entregarán herramientas para poder transmitir estos conocimientos teóricos-prácticos a los pacientes y lograr así los objetivos de salud deseados.



OBJETIVOS DEL APRENDIZAJE

- > • Reconocer la historia, definiciones y conceptos clave de la medicina culinaria
- Explicar las aplicaciones de la medicina culinaria en la salud comunitaria.
- Identificar cuáles son los nutrientes clave y grupos alimentarios a considerar.
- Reconocer las aplicaciones prácticas de la medicina culinaria en la atención de pacientes y en la vida diaria.

A QUIÉN ESTÁ DIRIGIDO

- > Profesionales del área de la salud, incluido medicina, enfermería, terapia ocupacional, odontología, nutrición, obstetricia y puericultura, psicología, kinesiología y fonoaudiología.



METODOLOGÍA

> COMPONENTES DEL CURSO

UNIDADES ONLINE ASINCRÓNICAS

Accede a una variedad de recursos educativos como videoclases, infografías y material descargable, disponibles las 24 horas del día en la plataforma CANVAS.

CLASES SINCRÓNICAS

Participa de una clase final en vivo de medio día. Esta clase puede ser presencial* en la Universidad de los Andes o bien online sincrónica (Streaming), según la modalidad que escojas.

**La realización de la clase presencial estará sujeta a la cantidad de alumnos que se inscriban para asistir. De no alcanzar el mínimo, la clase se hará online sincrónica.*

CADA CURSO
ESTÁ COMPUESTO
POR:

8
UNIDADES

CLASE
FINAL

8 UNIDADES ONLINE
ASINCRÓNICAS

+

1 SESIÓN
PRESENCIAL
(MODALIDAD SEMIPRESENCIAL)
O
EN VIVO - ONLINE
(MODALIDAD ONLINE)



CENTRADO EN EL ESTUDIANTE



Los alumnos nunca estarán solos. Tenemos un equipo de Coordinación de Servicio que los acompañará en todo el proceso de estudio. Con un seguimiento personalizado y respondiendo todas sus dudas.

Acompañamiento personalizado

Los alumnos nunca estarán solos. Tenemos un equipo de Coordinación de Servicio que los acompañará en todo el proceso de estudio, con un seguimiento personalizado y respondiendo todas sus dudas.



Clases Online Asincrónicas

La plataforma CANVAS es usada por las principales universidades del mundo: Harvard, MIT, Stanford, entre otras.



Clases Presenciales y Online Sincrónicas

En el campus de la Universidad de los Andes o vía streaming podrás compartir con el docente y tus compañeros.



Certificación

Una vez terminado tu proceso de estudio y habiendo aprobado todos los cursos, se obtiene el certificado de la Universidad de los Andes (UANDES).



> CURSO

MEDICINA CULINARIA

UNIDADES

- **UNIDAD 1:** Introducción a la Medicina Culinaria.
- **UNIDAD 2:** Técnicas culinarias y reemplazos saludables en recetas tradicionales.
- **UNIDAD 3:** Nutrientes clave en alimentación y cómo obtenerlos en la cocina.
- **UNIDAD 4:** Medicina Culinaria como una estrategia efectiva de salud comunitaria.
- **UNIDAD 5:** Grupos de alimentos salutogénicos.
- **UNIDAD 6:** Estrategias para facilitar ingesta y digestibilidad de los alimentos.
- **UNIDAD 7:** Ingesta de pre y probióticos a partir de los alimentos.
- **UNIDAD 8:** Planificación y organización de menú semanal Paloma Correa.

Medicina de Estilos de Vida como estrategia preventiva y promocional en salud, con un enfoque integral y centrado en las personas.

CERTIFICACIÓN

- Todos los alumnos que cumplan con los requisitos académicos y aprueben satisfactoriamente su plan de estudios recibirán la certificación que otorga la Universidad de los Andes, en un formato digital y con firma electrónica.

Verificado y Firmado por

ACEPTA

Los certificados de Acepta cumplen con los estándares internacionales para firma electrónica, lo que no implica que sean compatibles con todos los software de visualización, no afectando ello en caso alguno la validez de la firma

Certificados
UANDES

Creado el
Este documento es una representación de un documento original en formato electrónico. Para verificar el estado actual del documento, verifíquelo en <https://5.dec.cl>

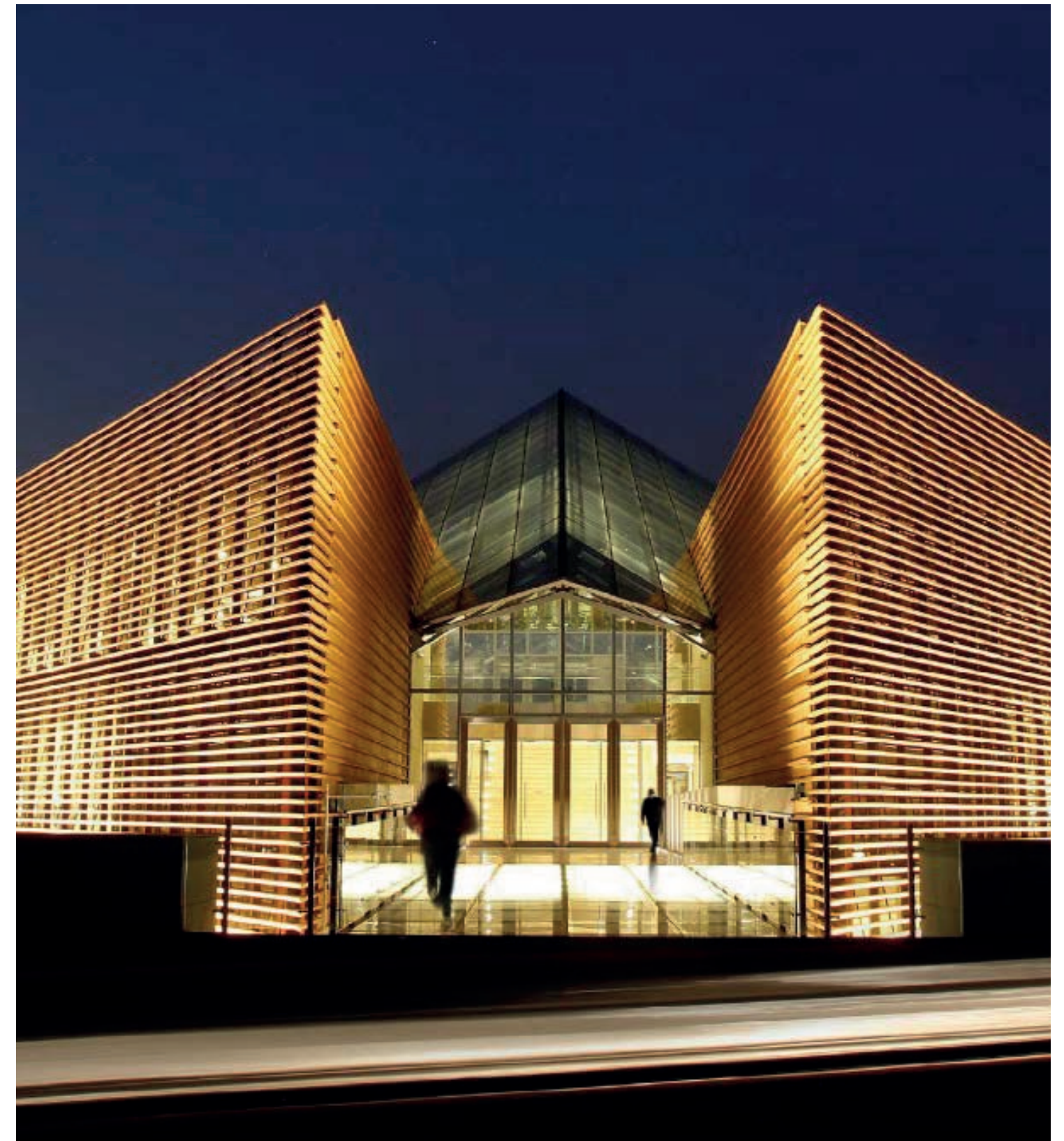
- N° Docto:


Firma Avanzada

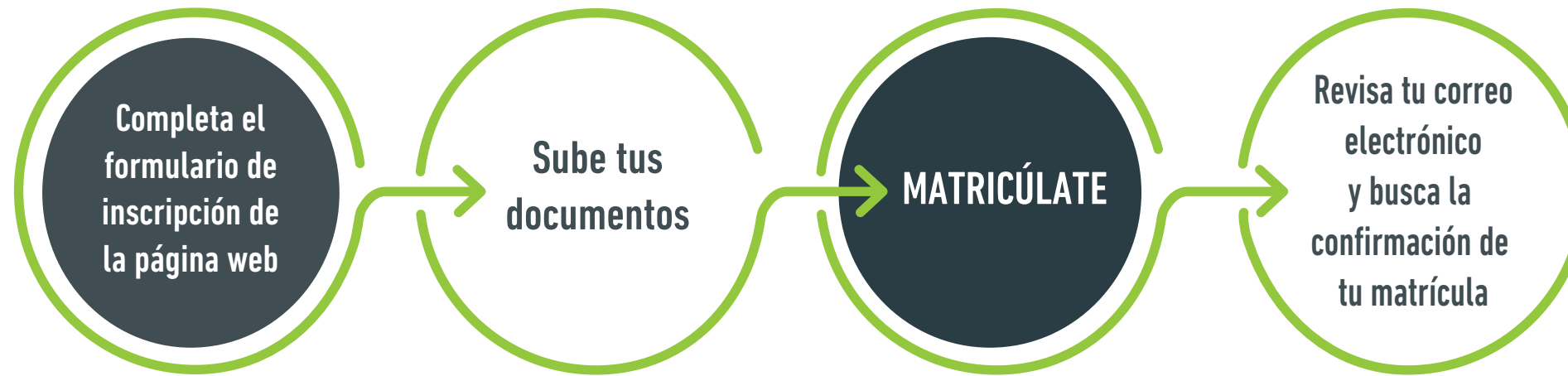
Firmante:
Institución - Rol: UANDES - SecretariaGeneral
Fecha de Firma:
Auditoría Autentia:
Operador:


Pilar Ureta Lyon
Secretaria General





¿CÓMO POSTULAR?



> ¿QUÉ DOCUMENTOS NECESITAS?

- Título profesional (mínimo 10 semestres) o Licenciatura.
- Currículum Vitae.
- Cédula de identidad vigente (por ambos lados) o pasaporte vigente en el caso de ser extranjero.
- Otros requisitos de ingreso: se sugiere tener dominio de lectura en inglés, disponer de buen acceso a internet y tener conocimientos computacionales a nivel usuario.



INFORMACIÓN GENERAL



ARANCEL CURSO

UF 17,2



HORARIO

Contenido disponible
24/7 en CANVAS



MEDIOS DE PAGO

WEBPAY
(12 cuotas precio contado)
Transferencia, Cheque,
OC Empresa,
PayPal, otros métodos



Todos los programas están certificados académicamente por la Universidad de los Andes e impartidos por UA Blended.
Nota: La Universidad se reserva el derecho de no dictar el programa si no se alcanza el número mínimo de alumnos.

UANDES *online*

INFORMACIÓN DE CONTACTO:

 |  (+569) 3590 3857

 contacto@uandesonline.cl

 @uandes_online

 /UANDESonline

 /company/UANDESonline

 /@uandesonline



UNIVERSIDAD DE LOS ANDES
ACREDITADA EN TODAS LAS ÁREAS
NIVEL DE EXCELENCIA | 6 AÑOS

Gestión Institucional, Docencia de Pregrado, Investigación,
Vinculación con el Medio y Docencia de Postgrado.
Hasta diciembre de 2028.

uandesonline.cl



MEDICINA UANDES