Diplomatura en

GASTRONOMÍA CLÍNICA Y DIETOTERAPIA AVANZADA



INTRODUCCIÓN

La formación universitaria de grado en Nutrición dota a sus egresados de sólidosfundamentos en ciencias biológicas, fisiopatología y dietoterapia. Sin embargo, existe una brecha estructural y sistemática entre la prescripción dietoterápica y su traducción en preparaciones culinarias concretas, palatables y sostenibles para el paciente con una patología crónica específica.

Esta brecha se torna especialmente crítica en la práctica clínica especializada.El profesional que atiende pacientes con sobrepeso, obesidad, diabetes, patología cardiovascular, afecciones gástricas o enfermedad renal prescribe con rigor técnico, pero carece de herramientas para convertir esa prescripción en un plato real que el pacientepueda ejecutar, disfrutar y sostener en el tiempo. El fracaso en la adherencia terapéutica no suele ser falta de motivación: es falta de traducción culinaria.

La Diplomatura en Gastronomía Clínica y Dietoterapia Avanzada nace de la trayectoria específica de sus directoras: nutricionistas clínicas con formación gastronómica profesional acreditada y práctica docente universitaria activa. Esa doble formación, articulada durante años en el ejercicio clínico y en el aula, es la que hace posible un programa dondela técnica culinaria es una herramienta terapéutica tratada con el mismo rigor que la prescripción dietética.

OBJETIVOS

Desarrollar en los profesionales de la nutrición y la salud la competencia de traducción dietoterápica gastronómica: la capacidad de convertir una prescripción específica para patologías de alta prevalencia en preparaciones concretas, técnicamente correctas, organolépticamente aceptables y terapéuticamente sostenibles, a partir del dominio de la neurofisiología del sabor, la ciencia de la cocción y la dietoterapia basada en evidencia.

Específicos

- Comprender los mecanismos neurofisiológicos de la percepción del sabor y aplicar el análisis sensorial como herramienta diagnóstica de adherencia en la consulta clínica especializada.
- Analizar las transformaciones fisicoquímicas de los alimentos durante la cocción —reacción de Maillard, gelatinización del almidón, modificación del índice glucémico, variaciones en biodisponibilidad y digestibilidad— y aplicarlas como variables dietoterápicas activas.
- Desarrollar competencias para la prescripción dietoterápica en sobrepeso, obesidad y sus comorbilidades metabólicas, integrando técnica culinaria, saciedad sensorial y control de densidad energética.
- Aplicar herramientas culinarias clínicas para el manejo dietoterápico de la diabetes,con énfasis en el control glucémico a través de la técnica de cocción y el diseño de menús palatables con baja carga glucémica.
- Diseñar propuestas gastronómico-clínicas para patología cardiovascular: reducción de sodio con preservación del sabor, manejo de grasas en la cocción, emulsificación saludable y elaboración de menús basados en patrones de evidencia (mediterráneo, DASH).
- Aplicar técnicasculinarias específicas para el manejode patologías digestivas —gastritis, reflujogastroesofágico, enfermedad inflamatoria intestinal, constipación y enfermedad diverticular—.
- Diseñar preparaciones adaptadaspara condiciones renales,trastornos de deglución, enfermedad celíaca, con dominio de las restricciones dietéticas específicas de cada condición y sus equivalencias culinarias.
- Aplicar la metodología de prescripción culinaria clínica en la consulta dietoterápica: indicaciones culinarias terapéuticas por patología, materiales de soporte clínico y evaluación de adherencia en el seguimiento.

DESTINATARIOS

PERFIL PROFESIONAL

- Licenciados/as en Nutrición y profesionales afines de la salud con título de grado

PROGRAMA ACADÉMICO

MÓDULO 1

Neurofisiologíadel Sabor y Análisis Sensorial Clínico

Neurobiología de la percepción gustativa y olfativa. Umami, saciedad sensorial y palatabilidad como predictores de adherencia. Análisis sensorial clínico como herramienta diagnóstica. Evaluación organoléptica de preparaciones terapéuticas.

MÓDULO 2

Ciencia de la Cocción Aplicada

Gelatinización, retrogradación y almidón resistente. Dextrinización. Digestibilidad proteica y lipídica. Biodisponibilidad de micronutrientes según método de cocción. Reacción de Maillard y sus implicancias clínicas. Conservación de compuestos bioactivos.

MÓDULO 3

Dietoterapia Gastronómica I: Sobrepeso, Obesidad y Diabetes

Sobrepeso y obesidad: densidad energética, volumetría culinaria y saciedad sensorial como herramientas terapéuticas. Técnicas de cocción de baja densidad calórica. Diabetes tipo 2: cocción y respuesta glucémica, manejo del dulzor sin disacáridos.

MÓDULO 4

Dietoterapia Gastronómica II: PatologíaCardiovascular

Hipertensión arterial y enfermedad cardiovascular: técnicas de reducción de sodio con preservación del sabor. Dislipemias: manejo de grasas en la cocción, emulsificación saludable, ácidos grasos en la preparación culinaria. Diseño de menús basados en patrones con evidencia: mediterráneo, DASH. Sodio oculto y etiquetado. Elaboración de recetas de bajo índiceaterogénico. Síndrome metabólico: abordaje integrado. Casos clínicos integradores.

MÓDULO 5

Dietoterapia Gastronómica III: Patologías digestivas, Renales e Inmunológicas

Patologías digestivas: gastritis, RGE, enfermedad inflamatoria intestinal. Protocolo FODMAP culinario. Constipaciones y enfermedad diverticular. Enfermedad renalcrónica: técnicas de reducción de potasio y sodio en preparaciones. Disfagia y trastornos de deglución: modificación de texturas (criterios IDDSI),espesantes y gelificantes. Celiaquía: sustituciones culinarias basadas en evidencia.

MÓDULO 6

Prescripción Culinaria Clínica en la Consulta Dietoterápica

La indicación culinaria como acto clínico:estructura, precisión y seguimiento. Diseño de indicaciones culinarias terapéuticas por patología. Materiales de soporte clínico: fichas de preparaciones terapéuticas, modificadores de textura, equivalencias culinarias por restricción. Evaluación de adherencia culinaria en la consulta de seguimiento. Educación terapéutica alimentaria centrada en la patología.

MÓDULO 7

Trabajo Final Integrador

Caso clínico real asignado con patología compleja o comorbilidad. Producción de propuesta gastronómico-clínica completa: diagnóstico nutricional, prescripción dietoterápica fundada, prescripción culinaria por etapas, modificaciones de textura o restricción específica, materiales de educación terapéutica para el paciente y análisis de adherencia proyectada.

DIRECCIÓN ACADÉMICA Y CUERPO DOCENTE

Prof. Lic. Silvia Di Ciancio · Coordinadora académica

Licenciada en Nutrición, Universidad del Salvador 2013
Profesor universitario: Profesora en Nutrición (postítulo) Universidad del Salvador 2016
Profesional en Gastronomía - Carrera de Cocinero Profesional, en Instituto de Gastronomía Gato Dumas.
Profesora adjunta de la Universidad de Belgrano, en las materias de Técnica Culinaria, Cultura alimentaria, Práctica Profesional 1 y 2 en la Lic. en Nutrición.
Codirector: "Gestión de los Alimentos y del Sabor: estrategias clínicas para transformar indicaciones en hábitos.", Nutrinfo 2026
Codirector: "Primeros pasos hacia una alimentación saludable", Instituto Universitario Cemic, 2025
Perfeccionamiento gastronómico en Le cordon blue, Paris y Pacific Institute of Culinary Arts., Vancouver, Canadá
Profesional a cargo del diseño y desarrollo de nuevas propuestas en ámbito culinario y nutricional: recetas, menús y cartas gastronómicas adaptadas a diabetes, libres de gluten, reducidas en sodio, alto en fibra, proteicos.
Asesoramiento y desarrollo de técnicas y sistemas de producción.
Elaboración culinaria, y aplicación en el diseño de menús: técnica de envasado al vacío.
Profesional a cargo del asesoramiento y elaboración de rotulado nutricional.
Asesoría Gastronómica Nutricional a empresas, procesos culinarios, servicios gastronómicos y nuevos emprendimientos.
Nutricionista a cargo de talleres de educación alimentaria nutricional y gastronómica.
Creadora de contenidos para Cursos de Cocina y nutrición multimedia audiovisuales.
Asesora nutricional y colaboradora en la edición de fascículos de cocina saludable
Docente plataforma online Gato Dumas colegio de gastronomía.
Ex docente titular de cocina, planta permanente, Gato Dumas colegio de gastronomía.

Prof. Lic. Sandra E. López · Coordinadora académica

Licenciada en Nutrición, UBA 2004
Profesor universitario: Profesora en Nutrición (post título) Universidad Isalud, 2020
Profesora Adjunta de la Universidad de Belgrano en las materias de Técnica Culinaria, Técnica Dietética, Técnica Dietoterápica y Práctica Profesional 1, en la Lic, en Nutrición
Profesora adjunta de la Universidad de Belgrano en la materia Nutrición, en la Lic. en Gastronomía
Profesora titular de la Universidad Isalud en las materias Técnica Dietoterápica y Técnica Dietética 2, en la Lic. en Nutrición
Profesora Titular de IUC (Instituto Universitario Cemic) en la materia Técnicas Gastronómicas III, en la Lic. en Nutrición
Codirector: "Gestión de los Alimentos y del Sabor: estrategias clínicas para transformar indicaciones en hábitos.", Nutrinfo 2026

Codirector: “Primeros pasos hacia una alimentación saludable”, Instituto Universitario Cemic, 2025
Ex docente de UDH (Unidad Docente Hospitalaria) Residencia de UBA - Hospital Petrona V. de Cordero, San Fernando.
Ex nutricionista a cargo de Cursos de capacitación permanente de personal gastronómico en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), en Hospitales: Falcón (Del Viso), Meisner (Presidente Derqui), Evita (Lanús).
Dirección de Tesinas, Universidad de Belgrano
Jurado de tesinas, Universidad de Belgrano e IUC (CEMIC)
Especialización en diseño de planta física, ANDYLMU, Hospital Santa Lucia.
Presentación de Posters en el XVIII Congreso Argentino de Nutrición: Nutrición saludable para todos
Continua formación académica en cursos y seminarios
Consultorio particular con implementación de viandas

CUERPO DOCENTE

Prof. Lic. Laura Corbal Alvarez

Lic. en Nutrición, Universidad de Belgrano 2014
Profesora Universitaria UBA 2017
Nutricionista de Planta en Hospital Tornú (GCBA)
Docente Adjunto de Posgrado en IUCS Barceló en Nutrición Normal I y II
Ayudante de Primera UBA (Medicina) Cátedra Nutrición UDH Tornú.
Jefe de Trabajos Prácticos de la Universidad de Belgrano, en las materias Técnica Culinaria, Dietética y Dietoterápica, en la Lic. en Nutrición
Jurado de tesinas en la Universidad de Belgrano
Presentación y disertante de Trabajos en Congresos y Jornadas
Co-Investigadora Registro CaReMe Astrazeneca.
Co-Autora de diversos trabajos presentados en Congresos
Contínua formación académica en Diplomaturas, Cursos y Seminarios.

Prof. Lic. María Cecicilia Villarreal

Licenciada en Nutrición, UBA 1997
Profesor universitario: Profesora en Nutrición (post título) Universidad Isalud, 2020
Profesora titular de la Universidad Isalud en la materia Fisiología I y II, en la Lic. en Nutrición
Docente adjunto de la Universidad de Isalud en la materia de Dietoterapia del adulto II, en la Lic. en Nutrición
Jefe de Trabajos Prácticos de la Universidad Isalud en la materia Dietoterapia y Fisiopatología infanto-juvenil, en la Lic. en Nutrición
Nutricionista de sala Hospital de Trauma y Emergencia “Dr. Federico Abete”, en Malvinas Argentinas
Docente de nutrición: residentes en cirugía general y cursos de perfeccionamiento para personal de enfermería en Hospital de Trauma y Emergencia “Dr. Federico Abete”, en Malvinas Argentinas
Ex concurrente en el Hospital Materno infantil de San Isidro
Contínua formación académica en cursos y seminarios

**Los módulos podrán ser dictados por uno o varios de los docentes mencionados, sin un orden específico.*
La Universidad se reserva el derecho de modificar el cuerpo docente según lo considere necesario.

CONSIDERACIONES GENERALES

FECHAS, MODALIDAD, APROBACIÓN Y CERTIFICACIÓN

Inicia	Finaliza	Cursada	Duración
11 de mayo de 2027	9 de noviembre de 2027	Martes de 18:30 a 21:30 h.	69 horas

Modalidad

Clases online y sincrónicas, por la plataforma ZOOM.

Aprobación

Los requisitos para la aprobación son los siguientes:

- Asistencia mínima: 75 % de las clases.
- Aprobación del trabajo final integrador escrito.

Proceso de Admisión

- Ficha de inscripción.
- Copia del título de grado (si posee).
- Copia del documento de identidad.

Calendario

- Se contemplan 2 semanas de vacaciones de invierno en el mes de julio 2027.
- El calendario académico puede variar en caso de coincidir con algún feriado.

CERTIFICACIÓN

La Universidad de Belgrano extenderá el respectivo certificado de aprobación, a quienes cumplan con las evaluaciones y/o trabajos finales. Caso contrario solo se emitirá un certificado de asistencia.

**Los certificados correspondientes serán emitidos en formato digital, previa verificación de la asistencia, la aprobación y el pago total de la capacitación.*

**Todos nuestros programas requieren un cupo mínimo de alumnos matriculados para su apertura. La Universidad se reserva el derecho de posponer o cancelar el inicio de la actividad si no se alcanza el número mínimo de inscripciones al cierre del período de matriculación.*

Educación Continua
y Formación Ejecutiva

011-2273-2893

educacion_continua.ub

DECFE.UB

educacion.continua@ub.edu.ar