

MEDICINA CULINARIA

CURSO
2026

CURSO DE POSGRADO: EL ALIMENTO COMO MEDICINA, UN ENFOQUE CULINARIO PARA LA PRÁCTICA CLÍNICA



Directora: Dra. Carla Musso

Codirectora: Lic. Evangelina Sosa



Organiza: Comité de Nutrición y Diabetes y
Comité de Obesidad



Modalidad: Virtual con un encuentro
presencial



Duración: 4 Semanas

Carga Horaria: 25 Horas



Docentes:

Dra. Carla Musso

Dra. Juliana Mociulsky

Dra. Natalia Presner

Lic. Patricia Palenque

Lic. Evangelina Sosa

Lic. Micaela Blanco

Lic. Cheff. Georgina Craia



www.diabetes.org.ar



@sadediabetes

Fundamentación:

La medicina culinaria es un campo emergente que combina la ciencia de la nutrición, la dietética y las habilidades culinarias para ayudar a los médicos y al equipo de salud a cambiar sus propios hábitos alimentarios para poder guiar a los pacientes hacia una alimentación saludable para la prevención o el control de enfermedades crónicas.

Este programa está diseñado para ofrecer a los profesionales de la salud herramientas prácticas y conocimientos basados en evidencia para integrar la nutrición en su vida personal y la práctica clínica diaria.

Más allá de la teoría, el programa se centra en el "cómo", enseñando técnicas de cocina, organización de compras, almacenamiento de alimentos y estrategias de comunicación que facilitan el cambio de hábitos en los pacientes y mantenga sinergia terapéutica con el nutricionista de su equipo.

Perfil del participante:

Médicos, equipo de salud, enfermeros, licenciados en nutrición, psicología, educadores en salud, profesionales o técnicos con título universitario y profesionales que por su ejercicio laboral necesiten capacitarse en esta temática.

Objetivos del curso:

1. Comprender la bioquímica de los alimentos en el consumo y en la manipulación.
2. Desarrollar habilidades culinarias básicas para una cocina diaria.
3. Organizar la compra y procesamiento de alimentos.
4. Integrar la recomendación alimentaria eficaz y la derivación nutricional oportuna en la consulta.
5. Crear recetas y platos saludables, atractivos y económicos.
6. Evaluar la evidencia científica acerca de las elecciones alimentarias y el impacto en la salud.
7. Promover el trabajo en equipo entre médicos, nutricionistas y chef.

Estructura y Contenidos:

MÓDULO 1: Fundamentos científicos de la medicina culinaria

MÓDULO 2: Técnicas de cocina para la salud

MÓDULO 3: Aplicación clínica y educación del paciente

MÓDULO 4: Creación de recetas y planificación de menús.

Requisitos de aprobación:

Para la aprobación de este curso los/as alumnos/as deberán satisfacer los siguientes requisitos:

- Evaluación diagnóstica inicial a través de un cuestionario autoadministrado.
- Evaluaciones de proceso a modo de autoevaluación luego de finalizar cada módulo con el fin de que el estudiante coteje lo aprendido
- Evaluación integradora final al culminar el curso, en formato múltiple choice. Las preguntas abarcarán aspectos de información, comprensión y aplicación (casos clínicos). El curso contará con una instancia de recuperatorio.