

# Cocina Adaptada Autismo

Dossier general

Autismo y  
alimentación



[cocinadaptada.com](http://cocinadaptada.com)

Abordaje  
Integral

# Cocina Adaptada Autismo

Cocina Adaptada® es una metodología sustentada por un gran volumen de evidencia científica. Fue creada por y para el autismo. Nuestro principal objetivo es el abordaje integral de los desórdenes de alimentación en el autismo.

Pero no es solo ponerse delante de un plato, es trabajar la comunicación, gestión de conductas, motivación, rigidez e inflexibilidad, trabajo sensorial y un largo etcétera.

Llevamos muchos años enfocados en este tema y más de 1700 casos abordados. Nuestro Campus virtual ofrece todas las herramientas para poder abordar esta problemática tan compleja. Nuestra formación se compone de 4 niveles:

## NIVEL 1

Parte teórica imprescindible para entender los desórdenes de alimentación en el autismo. No se puede abordar un problema sin conocer la teoría, pues en la misma vemos las múltiples causas que generan estos desórdenes y aprenderás a identificar y a analizar las conductas que se dan.



25 horas lectivas



[cocinadaptada.com](http://cocinadaptada.com)

# Cocina Adaptada Autismo



70 horas lectivas

## NIVEL 2

Parte práctica inicial donde aplicamos la parte teórica y empezamos a diseñar e implementar un plan personalizado acorde al caso aportado.



125 horas lectivas

## NIVEL 3

Curso especialización dividido en 2 partes, la parte del adulto y la parte del niño o niña. Incluye los Programas Transformación de Alimentos con la Cocina Secuenciada y Cocina Cromática y Sensory & Brain Cuisine.



80 horas lectivas

## NIVEL 4

Curso especialización donde abordamos los entornos naturales. Se divide en 2 partes, la parte expositora y el plan individual personalizado.



[cocinadaptada.com](http://cocinadaptada.com)

# Cocina Adaptada Autismo

## ¿CÓMO SON LAS CLASES?

Toda la formación está en la plataforma y tienes acceso **24/7** para que puedas conectarte siempre que quieras. A través de textos, vídeos e imágenes te vamos explicando todo el proceso y en las tareas tanto de comprensión como prácticas irás entendiendo el problema y cómo abordarlo de **forma integral**.

A partir del Nivel 2 recibirás **tutorías** donde te guiaremos y pautaremos en todo el proceso y diseñaremos un plan individual acorde a vuestras necesidades.

Cada nivel se compone de módulos y lecciones. Recibirás una tutoría al final de cada módulo\* de los niveles 2, 3 y 4 donde veremos las tareas presentadas e iremos perfilando tu plan individual.

*\*Ver contenido al final de este documento*

## ¿POR QUÉ EL ABORDAJE ES INTEGRAL?

Porque nuestra visión es **multidisciplinar**. No se pueden abordar los desórdenes de alimentación desde solo una mirada sino desde todos los ángulos para poder resolverlos de forma exitosa ya que hay múltiples factores que lo producen.



[cocinadaptada.com](http://cocinadaptada.com)

# Cocina Adaptada Autismo

## ¿SOLO PUEDO APORTAR UN CASO?

Sí, debido a la complejidad de este tema vemos **caso por caso**. Pero también hay exposiciones de **casos clínicos** y tareas prácticas de los mismos para que aprendas a resolver cualquier problema que pueda presentarse.

## ¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

Profesionales del área sanitaria, profesionales del área educativa, familiares y cuidadores.

## ¿Por qué no separamos la formación profesional de la familiar?

Porque el problema es UNO y ese uno debe de ser abordado por todo el entorno. Si una familia está dispuesta a **empoderarse** le ofrecemos todas las herramientas necesarias para ello y si un profesional necesita capacitación nos enfocaremos en su disciplina y también le empoderamos desde otros ángulos, todo por el bien del niño o niña y de que el abordaje sea **exitoso**.



[cocinadaptada.com](http://cocinadaptada.com)

# Cocina Adaptada Autismo

## ¿CÓMO PUEDO INSCRIBIRME?

En nuestro Campus virtual **cocinadaptada.com** encontrarás la formación. Puedes inscribirte nivel por nivel (1, 2, 3 y 4) o mediante un Programa Básico, Avanzados y Premium que siempre llevan descuento.

### PROGRAMA BÁSICO

*Niveles 1 y 2*

Selectividad  
alimentaria

Rigidez e  
inflexibilidad

Identificación  
del problema

Programa  
individual

Pautas  
iniciales

**PROGRAMA  
BÁSICO**

*Niveles 1 y 2*

**INDIVIDUALIZADO**

- 3 meses de duración
- 95 horas lectivas
- Profesionales y familias

95 horas lectivas



**cocinadaptada.com**

# Cocina Adaptada Autismo

## PROGRAMA AVANZADO

*Niveles 1, 2 y 3*

Selectividad  
alimentaria

Rigidez e  
inflexibilidad

Alimentación  
muy restrictiva

**PROGRAMA AVANZADO**

*práctico*

**INDIVIDUALIZADO**

- ✓ 6 meses de duración
- ✓ 220 horas lectivas
- ✓ Profesionales y familias

**Niveles 1, 2 y 3**

220 horas lectivas

Identificación  
del problema

Programa  
individual

Pautas  
avanzadas

Transformación  
de alimentos

Cocina secuenciada  
y cocina cromática

Sensory & Brain  
Cuisine

## PROGRAMA AVANZADO m2

*Niveles 1, 2 y 4*

Selectividad  
alimentaria

Rigidez e  
inflexibilidad

No come en  
lugares  
diversos

**PROGRAMA AVANZADO**

*modelo 2*

**INDIVIDUALIZADO**

- ✓ 5 meses de duración
- ✓ 175 horas lectivas
- ✓ Profesionales y familias

**Niveles 1, 2 y 4**

175 horas lectivas

Identificación  
del problema

Programa  
individual

Pautas  
avanzadas

Diferentes  
entornos

Plan para  
comer fuera



[cocinadaptada.com](http://cocinadaptada.com)

# Cocina Adaptada Autismo

## PROGRAMA PREMIUM

*Todos los niveles. Formación completa.*

Selectividad  
alimentaria

Rigidez e  
inflexibilidad

Alimentación  
muy restrictiva

No come en  
lugares  
diversos



300 horas lectivas

Identificación  
del problema

Programa  
individual

Pautas  
integrales

Transformación  
de alimentos

Cocina secuenciada  
y cocina cromática

Sensory & Brain

Cuisine

Diferentes

entornos

Plan para

comer fuera



[cocinadaptada.com](http://cocinadaptada.com)



# Cocina Adaptada Autismo

## CONTENIDO FORMATIVO

### TEMARIO NIVEL 1

#### **MÓDULO 1 - Autismo y Alimentación**

LECCIÓN 1 - Introducción

LECCIÓN 2 - Hitos de la Alimentación

LECCIÓN 3 - Cuando algo no va bien

LECCIÓN 4 - Dietas: Rompiendo Mitos

#### **MÓDULO 2 - Causas**

LECCIÓN 5 - Introducción a las Causas

LECCIÓN 6 - Problemas de Salud. Patologías

LECCIÓN 7 - Causas Sensoriales

LECCIÓN 8 - Causas Conductuales

#### **MÓDULO 3 - Conductas Típicas**

LECCIÓN 9 - Identificación. Patologías

LECCIÓN 10 - Problemas de Salud. Patologías

LECCIÓN 11 - Desórdenes Sensoriales

LECCIÓN 12 - Conducta

**\*Feedback**

#### **MÓDULO 4 - Soluciones Prácticas**

##### **Generalizadas**

LECCIÓN 13 - Estructurar

LECCIÓN 14 - Desensibilizar

LECCIÓN 15 - ¿Cómo funciona un Programa Específico?

**\*Feedback**



[cocinadaptada.com](http://cocinadaptada.com)

# Cocina Adaptada

## Autismo

### CONTENIDO FORMATIVO

## TEMARIO NIVEL 2

#### **MÓDULO 1 - Entendiendo el Problema**

LECCIÓN 1 - Introducción

LECCIÓN 2 - Problemas de Salud

LECCIÓN 3 - Elección de la Persona Referente

LECCIÓN 4 - Problemas Sensoriales vs. Problemas Conductuales

**\*Feedback**

#### **MÓDULO 2 - Sensorial y Cognitivo**

LECCIÓN 5 - Trastorno del Procesamiento Sensorial (TPS)

LECCIÓN 6 - Integración Sensorial del Sistema Táctil (Háptica)

LECCIÓN 7 - Desensibilización Cognitiva

LECCIÓN 8 - Nuestra Actitud

**\*Feedback**

#### **MÓDULO 3 - Plan de Actuación**

LECCIÓN 9 - Planning

LECCIÓN 10 - Apoyos Visuales. Anticipación y Reforzadores.

LECCIÓN 11 - Cómo Introducir Alimentos Nuevos

**\*Feedback**

#### **MÓDULO 4 - Resolviendo Problemas**

LECCIÓN 12 - Comer vs. Integrar

LECCIÓN 13 - Generalizando en Otros Contextos

LECCIÓN 14 - Problemas que Nos Podemos Encontrar

**\*Feedback**



[cocinadaptada.com](http://cocinadaptada.com)

# Cocina Adaptada Autismo

## CONTENIDO FORMATIVO

### TEMARIO NIVEL 3

#### **MÓDULO 1 - Seguimiento e Introducción**

LECCIÓN 1 - Seguimiento del Perfil Realizado en el NIVEL 2

LECCIÓN 1.2 - Nuevo Control. Registros Actuales

LECCIÓN 2 - Introducción

LECCIÓN 2.1 - Bases Teóricas

LECCIÓN 2.2 - Bases Prácticas

**\*Feedback**

#### **MÓDULO 2 - Transformación de Alimentos**

LECCIÓN 3- Cocina Secuenciada

LECCIÓN 4 - Cocina Cromática

LECCIÓN 5 - Adaptación Individual de la Transformación de Alimentos

LECCIÓN 6 - Nuevos Objetivos

**\*Feedback**

#### **MÓDULO 3 - El Entorno de la Cocina**

LECCIÓN 7 - Introducción Sensory & Brain Cuisine

LECCIÓN 8 - Continente y Contenido

LECCIÓN 9 - Asociación y Relación

LECCIÓN 10 - Desórdenes Sensoriales en la Cocina

**\*Feedback**



[cocinadaptada.com](http://cocinadaptada.com)

# Cocina Adaptada Autismo

## CONTENIDO FORMATIVO

### TEMARIO NIVEL 3

#### **MÓDULO 4 – Alimentos**

LECCIÓN 11 - Identificación

LECCIÓN 12 - Ampliación de Conocimientos

LECCIÓN 13 - Rigidez e Inflexibilidad

LECCIÓN 14 - Variaciones

**\*Feedback**

#### **MÓDULO 5 – Elaboración**

LECCIÓN 13 - Apoyos Visuales. Material Personalizado

LECCIÓN 14 - Seguimiento de Órdenes

**\*Feedback**

#### **MÓDULO 6 – Evaluación Final**

LECCIÓN 17 - Control y Seguimiento del Adulto

LECCIÓN 18 - Control y Seguimiento del Niño

**\*Feedback**



[cocinadaptada.com](http://cocinadaptada.com)

# Cocina Adaptada Autismo

## CONTENIDO FORMATIVO TEMARIO NIVEL 4

### **MÓDULO 1 – Entorno Educativo – Capacitación profesional**

LECCIÓN 1 – Comedor Escolar

LECCIÓN 2 – Aula

LECCIÓN 3 – Excursiones

LECCIÓN 4 – Estrategias para Preparar un Lunch

**\*Feedback**

### **MÓDULO 2 – El Entorno del Hogar – Empoderar a la familia**

LECCIÓN 5 – El Hogar

LECCIÓN 6 – El Comedor del Hogar

LECCIÓN 7 – Visitas

LECCIÓN 8 – Un Evento en Casa

**\*Feedback**

### **MÓDULO 3 – Eventos**

LECCIÓN 9 – En un Restaurante

LECCIÓN 10 – La Navidad

LECCIÓN 11 – En un Cumpleaños

**\*Feedback**

### **MÓDULO 4 – Vacaciones**

LECCIÓN 12 – Comer al Aire Libre

LECCIÓN 13 – Comer en Espacios Cerrados

LECCIÓN 14 – Cuando tenemos que Comer en Vehículos. Estrategias Prácticas.

**\*Feedback**



[cocinadaptada.com](http://cocinadaptada.com)

# Cocina Adaptada Autismo

## CONTENIDO FORMATIVO TEMARIO NIVEL 4

### IMÓDULO 5 – Plan Individual

LECCIÓN 15 – Realización de los Registros Pertinentes

LECCIÓN 16 – Análisis de las Necesidades del Adulto –familiar y/o profesional– en los Entornos Naturales

LECCIÓN 17 – Análisis de la Respuesta del Niño en los Diferentes Entornos

**\*Feedback**

LECCIÓN 18 – Objetivos y Pautas para el Abordaje

**\*Feedback**

LECCIÓN 19 – Plan Individual

**\*Feedback**

LECCIÓN 20 – Resultados

**\*Feedback**

Un total de 4 niveles, 19 módulos y 67 lecciones y muchas tareas prácticas para abordar de forma integral los desórdenes de alimentación en el autismo.

Al final de cada uno de los niveles se hace entrega de un Certificado de Finalización con las horas lectivas correspondientes.



[cocinadaptada.com](http://cocinadaptada.com)