|  |
| --- |
| NOMBRE DEL CURSO, TALLER, SEMINARIO:  Segundo Congreso de Nutrición |

|  |
| --- |
| ESCUELA O FACULTAD QUE LO PROPONE:  Facultad de Ciencias de la Salud, Licenciatura en Nutrición |

|  |
| --- |
| NOMBRE Y FIRMA DEL DIRECTOR DE LA ESCUELA O FACULTAD: Dr. Tomás Barrientos Fortes  FECHA: 12- 14 de febrero del 2018 |

|  |
| --- |
| Para uso exclusivo de CAEC, DEPEC y VRA  \_\_\_\_\_ El curso sí cumple con los lineamientos institucionales  \_\_\_\_\_ El curso no cumple con los lineamientos institucionales y se solicita su modificación  Comentarios adicionales: |

|  |
| --- |
| **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **Lic. Paloma Quiroz Medina Mtra. Cecilia Balbás Diez Barroso**  Coordinadora Académica de Educación Continua Directora Ejecutiva de Posgrado y Educación Continua |

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Mtro. Jorge Miguel Fabre Mendoza Dr. Cipriano Sánchez García, L.C.**

Vicerrector Académico Rector

|  |
| --- |
| OBJETIVO GENERAL DEL CURSO:  Propiciar un espacio en donde se ofrezca la posibilidad de escuchar distintos conocimientos, puntos de vista y se permita la interacción con distinguidas personalidades en el ámbito de la Nutrición, fomentando con ello la formación y el enriquecimiento profesional y personal de los asistentes.  El Congreso pretende también contribuir a mejorar la práctica de los egresados y profesionistas de la nutrición, con experiencias trasmitidas por expertos en las áreas citadas, desde un punto de vista humanístico, social y ético, acorde con la misión y visión del nutriólogo Anáhuac. |

|  |
| --- |
| FECHA, LUGAR, HORARIO Y DURACIÓN PROPUESTA:  \_\_\_\_\_\_ Programa que se oferta de manera continua.  Favor de especificar en qué fechas se planea ofrecer este curso en uno o en ambos campus: Se llevará a cabo en el Campus Norte, en sala de exposiciones en los dÍas 12, 13 y 14 de febrero de 2018.  Fecha de inicio: 12 de febrero de 2018 Fecha de terminación: 14 de febrero de 2018  Total de horas o créditos del programa: 14 horas |

|  |
| --- |
| CARACTERÍSTICAS PARTICULARES DE ESTE PROGRAMA:  Favor de señalar las características que aplican a este programa:  \_\_\_\_\_ Impartido por aval (favor de anexar copia del documento de aval)  \_\_\_\_\_ Impartido en convenio con otra institución (favor de anexar copia del documento de convenio)  \_\_\_\_\_ Este curso es impartido por otra institución  \_\_\_\_\_ Se considera que este curso es altamente técnico o instrumental  Favor de especificar la modalidad en la que se impartirá este curso:  \_\_\_x\_\_ presencial \_\_\_\_\_ semipresencial \_\_\_\_ en línea  \_\_\_\_\_ cerrado \_\_x\_ abierto al público  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

|  |
| --- |
| PERSPECTIVA DESDE LA QUE SE ABORDA EL PROGRAMA:  Especificar desde qué disciplina o disciplinas se enfoca principalmente este curso.  Perspectiva principal: \_Nutrición clínica \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Con base en las áreas temáticas propuestas, se han promovido sinergias entre las siguientes escuelas/facultades: \_Facultad de Psicologia UA México |

|  |
| --- |
| PALABRAS CLAVE: Nutrición, nutrigenómica, alimentos funcionales, mindfulness, banco de alimentos, nutrición enteral y parenteral, deporte. |

|  |
| --- |
| DIRIGIDO A: estudiantes de Ciencias de la Salud, Nutriólogos, Profesionistas de Ciencias de la Salud. |

|  |
| --- |
| RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEL PROGRAMA:   * Enriquecer los conocimientos de los alumnos de nutrición. * Analizar diferentes campos de la nutrición. * Integrar los conocimientos adquiridos de acuerdo a los diferentes temas expuestos * Conocer la experiencia de otros profesionales de la salud. |

|  |
| --- |
| Favor de explicar cómo se asegura la alineación del curso con la misión y filosofía de la Universidad:  En la actualidad existe una gran desinformación en temas relacionados con la nutrición, promoviendo el empleo de alimentos y dietas de una manera no ética, afectando la salud de quien las lleva a cabo. A través del congreso, la Universidad Anáhuac contribuirá e impulsará el proceso de formación integral de las personas, contribuyendo a su formación integral con una aportación de conocimientos a nivel profesional de nivel internacional, el participante adquirirá y/o reforzará los lineamientos de una nutrición adecuada según la patología del paciente, además, se impartirán conferencias enfocadas hacia el logro de conductas alimentarias sanas y orientadas hacia la prevención de enfermedades. La información que se proporcionará al participante contribuirá también a diseminar el conocimiento con el bien de la ciencia y del profesionalismo, al contar con destacados ponentes que son líderes en su campo y que tienen una práctica actual y de vanguardia.  Se pretende que el Congreso contribuya a que el estudiante Anáhuac se desempeñe con ética y responsabilidad, teniendo una visión humana y social de la nutrición de manera que en su actuar profesional beneficie a las personas y comunidades. |

|  |
| --- |
| TEMAS |
| 12 de febrero de 2018  TEMA 1. Aplicaciones clínicas de los probióticos y prebióticos (Conferencia).  1.1 Introducción al tema  1.2 Ventajas y desventajas en un tratamiento de problemas gastrointestinales  1.3 Innovaciones internacionales en las investigaciones en relación al uso de probióticos y prebióticos  1.4 Nuevos retos en la aplicación de los probióticos y prebióticos  TEMA 2. Protocolo de Ayuno Intermitente (Revisión Crítica) (Conferencia)  2.1 ¿Qué es y cómo funciona?  2.2 ¿Qué repercusiones puede generar el uso continuo de este?  2.3 ¿Cómo determinas si un paciente es candidato al tratamiento?  2.4 Ventajas y Desventajas  2.5 De acuerdo a la ética, como determinar si es una herramienta viable para tu paciente  TEMA 3. Innovación y aplicación de los alimentos funcionales (Conferencia)  3.1 Introducción a los alimentos funcionales  3.2 Beneficios  3.3 Cómo determinar los alimentos correctos en el tratamiento de tu paciente~~.~~  3.4 Cómo influye la mercadotecnia en el uso de dichos alimentos~~.~~  3.5 Importancia del tratamiento de manera individualizada e integral al paciente  TEMA 4. Genética en la obesidad (Conferencia)  4.1 ¿La obesidad ocurre por la genética del ser humano?  4.2 ¿Qué dicen los nuevos estudios acerca de la obesidad?  4.3 Tipos de alimentos que dependiendo de la genética de cada individuo pueden ser asimilados de distinta manera.  4.4 Conocimientos y herramientas para la formación integral del nutriólogo  13 de febrero de 2018  TEMA 5. Alimentación consciente  5.1 Emociones y alimentación  5.2 Cómo relacionarse con los alimentos de una manera adecuada y sana  5.3 Fomento de un estilo de vida saludable  TEMA 6. Banco de alimentos(Conferencia)  6.1 Cómo surge la idea de crear un banco de alimentos~~.~~  6.2 Función del banco para ayudar a la población~~.~~  6.3 Desarrollo de diferentes habilidades en el campo de la nutrición  6.4 De qué manera el Banco de Alimentos apoya a la sociedad para en conjunto lograr mejores resultados  TEMA 7. Dieta Cetogénica en Deportistas (Conferencia)  7.1 Introducción a la dieta cetogénica  7.2 Postura ética del uso de dietas cetogénicas  7.3 Tiempo determinado para el uso de este tipo de dietas  7.4 Beneficios y Desventajas  TEMA 8. Desnutrición hospitalaria y taller de NPT (Conferencia con breve taller)  8.1 Causas de desnutrición hospitalaria  8.2 Tiempo máximo de ayuno post-quirúrgico  8.3 Como la nutrición temprana beneficia al paciente y reduce tiempo de estancia hospitalaria  8.4 Elección de fórmula adecuada de acuerdo a la patología del paciente.  8.5 Reducción de complicaciones y mejora del paciente con nutrición artificial  8.6 Preparación defórmulas parenterales    TEMA 9. Pl**á**tica/degustación de Innovación en Alimentos de Proteína Vegetal  (Conferencia y Taller)  9.1 Enseñar al profesional de la salud a emprender con nuevos productos.  9.2 Características innovadoras.  9.3 Funcion de los alimentos de proteína vegetal en el organismo  9.4 Determinar si los alimentos nuevos son buenos para el ser humano.  9.5 Evaluar las caracteristicas sensoriales del producto.  9.6 Presentar un producto nuevo~~.~~ |
|  |
|  |

|  |
| --- |
| CLAUSTRO DE PROFESORES PROPUESTO:   * Dra. Ana Teresa Abreu Abreu   Médico internista, gastroenteróloga clínica certificada con posgrado de alta especialidad en gastro fisiología por el Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán. Miembro latinoamericano del ISAPP (Asociación Científica Internacional para Probióticos y Prebióticos). Es miembro y profesora de la Asociación Mexicana de Gastroenterología.   * Lic. Fernando Pérez Meza   Licenciado en Nutrición Humana Universidad Autónoma Metropolitana 2005 Curso de Obesidad, Nutrición y hormonas, Curso de Manejo de Trastornos de la conducta alimentaria.  Nutriólogo de la Clínica de especialidades Centro  Enero 2015 - Sep. 2017 Omega Salud – Nutriólogo de proyectos de Bienestar  Empresarial   * Dra. Lorena Cassís Nosthas   Lic. En Químico Farmacéutico Biólogo, especialidad Tecnología de Alimentos por la Universidad La Salle.  Mtra. En Ciencia de los Alimentos y Nutrición Humana.  Jefatura de Carrera de la Licenciatura en Química de Alimentos.   * Dra. Elizabeth Perez Cruz   Maestría en Ciencias de la Salud. Instituto Politécnico Nacional.  Titulación con mención honorifica. Subespecialidad médica en Nutriología Clínica. INCMN “Salvador Zubirán”. Titulación oportuna.  Entrenamiento en Endocrinología y Nutrición. Hospital 12 de Octubre. Madrid, España.  Investigador en Ciencias Médicas “A” enero 2016-diciembre 2018.  Jefe de la División de Medicina Crítica. Hospital Juárez de México. 2015 a la fecha.   * Mtra. Mercedes Gutiérrez Mares   Licenciatura en Nutrición y Ciencia de los Alimentos, Universidad Iberoamericana.  Maestría en Nutrición Clínica, Instituto Nacional de Salud Pública e Instituto Nacional de Perinatología.  Maestría en Ciencias en Psicología Positiva, *University of East London,* Inglaterra, Instructora de Mindfulness para Promoción de la Salud Certificada, *Universidade Federal de São Paulo,*Brasil.  Educadora en Diabetes Certificada, Consejo Nacional de Educadores en Diabetes.  Facilitadora de la Salud Mental Certificada, *National Board for Certified Counselors,*EUA.  Diplomados 1 y 2 en Prevención Clínica de Enfermedades Crónicas No Transmisibles, Instituto Nacional de Salud Pública.   * Lic. Ana Cristina Leyva   Licenciatura en Nutrición Clínica en la Universidad del Valle de México.  Coordinadora de nutrición, de la Asocicion Méxicana de Bancos de Alimentos A.C.   * Lic. Alfredo Rodriguez Guerrero   Licenciado en Nutrición Humana por la Universidad Autónoma Metropolitana (2010).  Miembro fundador de la A.C. Nutrición con Ciencia (2016).  Nivel 1 en la Certificación Internacional Precision Nutrition (2017).  Estudiante en el Sistema de Capacitación y Certificación en el Deporte (SICED)- concentración en acondicionamiento físico (actual)   * Lic, Beatriz Boullosa   Licenciatura en Nutrición y Ciencia de los Alimentos. Universidad Iberoamericana (UIA), Ciudad de México.  Maestra en Actividad Física y Salud. Universidad de León, España a través de FUNIBER.  Diplomado en Nutrición Deportiva. Comité Olímpico Internacional.  Especialidad en Nutrición y Antropometría aplicada al Deporte. Universidad Iberoamericana (UIA), Ciudad de México.  Antropometrista Criterio 3 ISAK (International Society of the Advancement of Kineantropometry).  Presidenta de la Federación Mexicana de Nutrición Deportiva.  Nutrióloga de los seleccionados nacionales de fútbol en la Federación Mexicana de Fútbol desde el 2010 *Campeonato Mundial sub 17 (México 2011), Medalla de Oro en Juegos Panamericanos (Guadalajara 2011) y Medalla de Oro en Juegos Olímpicos (Londres 2012)*.   * Dr. Miguel Malo   Asesor en Enfermedades No Transmisibles de OPS/OMS.   * Ana Maria Villarral   Certificada por el Colegio de Nutriólogos de México.  Jefe de Nutrición en el área de Innovación y Renovación de Nestlé México (Técnica y Manufactura)  Vocera de Nestlé en campañas de nutrición, salud y bienestar; entre las que se encuentran:  Unidos por Niños Saludables (2014-2015), que busca reforzar 4 comportamientos que fomentan una alimentación y un estilo de vida saludable.  Hidratación Saludable (2016 y 2017) que fomenta buenos hábitos de hidratación, especialmente en niños. |

|  |
| --- |
| COORDINADOR ACADÉMICO:  Magdalena Urrutia San Vicente  Extensión o correo electrónico:  [magdalena.urrutia@anahuac.mx](mailto:magdalena.urrutia@anahuac.mx) ext. 7206 |