



CURSO

Amaranto: historia, alimentación y salud de un pueblo

(en colaboración con Fundación Cultural Armella Spitalier)

Reseña del programa	Formación profesional/ teórico-práctico para conocer la importancia del consumo del amaranto, tanto por su significado histórico dentro del imaginario alimenticio de la cultura mexicana, como por sus diversas propiedades nutricias y terapéuticas. Se ampliarán los conocimientos sobre la historia, propiedades y diversos usos culinarios del amaranto.
Expositora	Mariana Coria López
Currículum de la expositora	Actualmente cursa la Maestría en Historia en la Facultad de Filosofía y Letras de la UNAM. Licenciada en Gastronomía egresada de la Universidad del Claustro de Sor Juana A.C. Ha colaborado como docente en el Claustro de Sor Juana y en la Escuela de Gastronomía Mexicana, entre otras instituciones.
Perfil de ingreso	Dirigido a todo público, con conocimientos básicos en cocina y nutrición
Objetivos	<ul style="list-style-type: none"> · Conocer los orígenes del amaranto · Valorar históricamente el uso del amaranto · Establecer un enlace entre la alimentación del México y el proceso histórico · Preparar recetas con alto valor nutritivo
Contenido temático	<ul style="list-style-type: none"> · Historia del amaranto en la época prehispánica · El amaranto en los textos médicos del siglo xvi · Fisiología del amaranto · El amaranto en la actualidad
Informes	<p>Julio A. Martínez Castillo</p> <p>Tel.: 59.50.40.00 Ext. 7249</p> <p>julio.martinez@uia.mx</p>
Coordinador del área	<p>Mtro. Héctor de la O Godínez</p> <p>Tel.: 59.50.40.00 Ext. 7601</p> <p>hector.delao@uia.mx</p>

La Universidad Iberoamericana se reserva el derecho de posponer o cancelar los programas. Todos los alumnos de la Dirección de Educación Continua quedan regidos por los reglamentos generales de la Universidad Iberoamericana, así como de los reglamentos particulares internos.