

## CURSO

### Alimentación sana del escolar

<b>Reseña del programa</b>	Permite obtener conocimientos y habilidades sobre la alimentación correcta del niño, la preparación de comidas sanas y prácticas para casa y para la cooperativa escolar. Sensibiliza, a quienes trabajan con niños, sobre la mercadotecnia y los productos industrializados en la dieta del escolar.
<b>Expositora</b>	Nut. Luz Irene Moreno Landa
<b>Curriculum de la expositora</b>	Consultora en OGALI CONSULTORÍA donde se ha desempeñado en diseño de menús, evaluación del estado de nutrición de los niños de los comedores, revisión del manejo higiénico de los alimentos, programa de Orientación Alimentaria para Niños y madres, Diseño de programas para orientación alimentaria en diferentes etapas de la vida, dirigido a comunidades rurales y urbanas de México; para Comedores Santa María, Comedores CIDE: auditorías a los comedores, Comedor Enfermería Juan Vergara. Tiene publicaciones en Educación Alimentaria: Los libros de mamá y papa. Volumen dedicado a la Nutrición de la Familia. Publicado en conjunto CREFAL Y SEP. Programa de Nutrición, alimentación e higiene en la cocina, desarrollado para la Organización Femenil de Asistencia y Superación A.C.
<b>Perfil de ingreso</b>	Los aspirantes deberán contar con conocimientos básicos de matemáticas (suma, resta, multiplicación y división) conocimientos básicos en la preparación de alimentos, comprensión de lecturas, artículos no científicos y conocimientos básicos en el manejo de programas de computación como Excel.
<b>Objetivos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Integrar todos los conocimientos adquiridos para el desarrollo y preparación de menús completos, variados, adecuados e inocuos en los que integre todo tipo de alimentos, con la finalidad de mantener la correcta alimentación del niño en etapa escolar.</li> <li>Distinguir el papel real que la publicidad juega en el conocimiento, gustos y decisiones alimentarias de los niños en edad escolar.</li> <li>Reconocer a la escuela como un espacio para el consumo de alimentos y evaluar sus posibilidades como un agente de aprendizaje sobre la alimentación adecuada.</li> </ul>
<b>Contenido temático</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Alimentación, crecimiento y salud.</li> <li>Características de la Alimentación del escolar.</li> <li>Determinantes psicosociales de la alimentación.</li> <li>Alimentación y publicidad,</li> <li>Comer en la escuela.</li> <li>Los refrigerios escolares.</li> <li>¿Cómo armar la tienda en la escuela?</li> <li>Higiene de los alimentos</li> <li>Preparación de refrigerios escolares.</li> <li>La tecnología como una herramienta que facilita el diseño de menús, compra de materia prima, costeo y evaluación nutrimental de menús</li> </ul>

## CURSO

### Alimentación sana del escolar

#### Informes

Julio A. Martínez Castillo  
Tel. 59.50.40.00 Ext. 7249, 7614  
julio.martinez@uia.mx

#### Coordinadora del área

Lic. Mónica Reyes Castro  
Tel. 59.50.40.00 Ext. 7602  
monica.reyes@uia.mx