

CURSO

Una alternativa natural de dulzor: Stevia

Reseña del programa	Programa diseñado para que el participante conozca la problemática que se ha generado en la población debido al alto consumo de azúcar. Programa interdisciplinario que abarca el tema de la salud desde el punto de vista médico, nutricional y gastronómico con la finalidad de dar a conocer todos los usos y aplicaciones de la Stevia como alternativa natural de dulzor.
Expositores	Dr. Víctor de la Peña Arteaga, Dra. en Ciencias de la Salud Nalleli Vivanco, Chef Repostero Enrique Arce.
Currículo del Expositor	<p>Dr. Víctor de la Peña Arteaga Médico general y farmacéutico, egresado de la Universidad Nacional Autónoma de México, encargado de la investigación y coordinación en proyectos de asesoría para diversos laboratorios de la industria farmacéutica. Clínico en el área de medicina general, actualmente cursando un posgrado de farmacología en la facultad de medicina UNAM.</p> <p>Dra. Nalleli Vivanco Licenciada en Dietética y Nutrición, egresada de la Escuela de Dietética y Nutrición del ISSSTE, con especialidad en Nutrición Clínica Pediátrica por el Hospital Infantil de México "Federico Gómez", Maestría y Doctorado en Ciencias de la Salud por la Facultad de Medicina de la UNAM.</p> <p>Chef Enrique Arce Chef Repostero del Instituto Maricú La Baguette con certificado en Gastronomía por la Universidad del Claustro de Sor Juana. Trabajó como Chef Pastelero en los hoteles Hotel Holiday Inn y Camino Real. Coordinador Nacional de Chefs de Chocolates Turin. Actualmente se desempeña como Chef en Jefe en la empresa Natural de Alimentos para presentaciones de productos en hoteles 5 estrellas y 5 diamantes.</p>
Perfil de ingreso	Este programa está dirigido a público en general interesados en la utilización de un edulcorante natural e inocuo en el tratamiento dietético y el desarrollo de alimentos.
Requisitos de ingreso	Personas interesadas en temas de salud, nutrición y cocina saludable.
Objetivos	<p>Al finalizar el Diplomado el alumno será capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Reconocer la necesidad de utilizar alternativas naturales de dulzor. · Identificar las propiedades de la Stevia · Elaborar postres endulzados con Stevia.
Contenido temático	<p>Epidemiología de la obesidad (3hrs.) Edulcorantes (3 hrs.) Obesidad y diabetes (3hrs.) Hipertensión y Dislipidemias (3hrs.) Stevia y sus propiedades (3 hrs.) Stevia, aplicaciones en la cocina. (9 hrs.) Ventajas de uso industrial de Stevia en el futuro de México (3hrs.)</p>

**CURSO****Una alternativa natural de dulzor: Stevia**

Informes	Julio A. Martínez Castillo Tel.: 59.50.40.00 Ext. 7249 julio.martinez@ibero.mx
Coordinador del área	Mtro. Héctor de la O Godínez Tel.: 59.50.40.00 Ext. 7601 hector.delao@ibero.mx

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.