

DIPLOMADO

Fundamentos de nutrición

Reseña del programa	Diseñado para enriquecer la experiencia de los alumnos con conocimientos fundamentales sobre nutrición, es un programa interdisciplinario que tiene como finalidad optimizar su preparación profesional en los ámbitos relacionados con la gastronomía, la administración de servicios de alimentos y la tecnología de alimentos.
Expositora	Lic. Norma Elena Romero Gudiño
Currículum de la expositora	Licenciada en Nutrición, egresada de la UIA Ciudad de México. Especialista en Nutrición del Deporte y la Actividad Física. Nutrióloga responsable de los deportistas representativos de la UIA Ciudad de México y varios equipos de alto nivel competitivo. Jefa del Departamento de Nutrición de la Subdirección de Investigación y Medicina del Deporte de la Dirección General de Actividades Deportivas y Recreativas de la UNAM de 1982 a 1997. Consultas y asesorías particulares en el área de Nutrición aplicada al Deporte y Dietoterapia (nutrición Clínica). Miembro del equipo de Especialistas Deportivos Asociados, A.C.
Perfil de ingreso	Personas capaces de aplicar conocimientos y habilidades en las áreas profesionales de la gastronomía, la administración de servicios de alimentos o la tecnología de alimentos, que requieran actualizarse o capacitarse con conceptos fundamentales de la nutriología para desarrollar de forma óptima su rama profesional. El nivel académico deberá ser nivel medio superior. La experiencia profesional deberá estar relacionada con las áreas de gastronomía, la administración de servicios de alimentos, la tecnología de alimentos, nutrición y salud. La experiencia en el área de desarrollo laboral tendrá que ser relacionada a los alimentos o salud y deberá ser por lo menos de 2 años.
Objetivos	<ul style="list-style-type: none"> • Ser capaz de seleccionar los procesos de selección y preparación de alimentos más adecuados para conservar y promover el contenido nutrimental óptimo, para diseñar una alimentación correcta para población sana, mejorar el estado de salud, el crecimiento y desarrollo y calidad de vida de la comunidad; proponer los sistemas de conservación de alimentos para proporcionar una mayor vida de anaquel de los alimentos, para prevenir cualquier problema de salud o enfermedades por contaminación de los alimentos.
Contenido temático	<p>Módulo I</p> <p>SELECCIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS</p> <p>Duración: 27 hrs.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Química de los alimentos, composición promedio de los alimentos • Cambios de los alimentos con los procesos de preparación, métodos de cocción y estandarización • Criterios de selección, preparación y conservación de alimentos para el consumo • Criterios de diseño y evaluación de menús nutritivos

DIPLOMADO**Fundamentos de nutrición****Contenido temático****Módulo II****INTRODUCCIÓN A LA DIETÉTICA**

Duración: 27 hrs.

- Dieta recomendable
- Grupos de alimentos
- Recomendaciones generales de nutrición de individuos sanos

Módulo III**CIENCIA DE LOS ALIMENTOS**

Duración: 27 hrs.

- Técnicas de conservación de alimentos
- Microbiología de los alimentos
- Legislación e higiene de los alimentos
- Evaluación nutrimental de los alimentos
- Normas de etiquetado

Módulo IV**RECOMENDACIONES Y PROBLEMÁTICA DE LA ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN EN EL CICLO DE VIDA**

Duración: 27 hrs.

- Recomendaciones de nutrición en el primer año de vida y en preescolares
- Recomendaciones de nutrición del escolar y adolescente
- Recomendaciones de nutrición en adultos y ancianos
- Recomendación de nutrición en la mujer embarazada y lactante

Módulo V**ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTOS**

Duración: 27 hrs.

- Fundamentos de la organización de un servicio de alimentos
- Manejo higiénico de los alimentos
- Distintivo H
- Diseño y distribución de la cocina, equipo y utensilios
- Tiempos y movimientos en la elaboración de menús a gran escala
- Manejo de personal y funciones

DIPLOMADO**Fundamentos de nutrición**

Contenido temático	Módulo VI TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS Duración: 27 hrs. <ul style="list-style-type: none">· Enlatado· Deshidratación· Congelado· Alimentos de humedad intermedia· Alimentos transgénicos· Aditivos y conservadores
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

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.