

SEMINARIO DE TITULACIÓN – DIPLOMADO

Aplicaciones de la nutrición para el desarrollo gastronómico en México

TEMARIO

Módulo 1. Guías alimentarias y normatividad

- Definiciones y conceptos
- Etiquetado (NOM 051)
- Orientación alimentaria (NOM 043)
- Tablas de composición de alimentos

Módulo 2. Taller de metodología y seguimiento al Trabajo final

- Aspectos básicos del Trabajo final
 - Características principales de la entrega del Trabajo
 - Incorporación de datos y contenido del curso al Trabajo
 - Pertinencia de la investigación
 - Manejo de bibliografías y uso de la base de datos
 - Presentación de resultados
 - Elementos a evaluar en el formato de dictamen

Módulo 3. Aspectos históricos y sociales de la alimentación

- Cultura, alimentación y salud
- Modelos dietéticos a lo largo de la historia
- Alimentación, nutrición y cultura en el marco institucional mexicano
- Problemas de alimentación y salud entre los mexicanos del siglo XX
- Problemas de alimentación y salud entre los mexicanos del siglo XXI
- Temas selectos para desarrollo de capítulo dos del Trabajo final

Módulo 4. Guías de orientación alimentaria

- Revisión de guías internacionales de interés
- Revisión del plato del bien comer

Módulo 5. Requerimientos nutrimentales y diseño de menú en las etapas de vida, y en procesos de salud y enfermedad

- Obesidad infantil y en personas adultas
- Diabetes tipo 2
- Hipertensión arterial en personas adultas
- Anemia infantil

Módulo 6. Estilos de vida y tendencias en los hábitos de alimentación

- Estilos de vida y tendencias en los hábitos de alimentación

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Se deberá aprobar cada uno de los módulos con una calificación de 8.0 o más.
- Se deberá contar con una calificación global de 8.0, mínimamente, para tener derecho a presentar el Trabajo final, en el cual se desarrollará una propuesta de Guía de orientación alimentaria.
- Deberá presentarse un Trabajo final (Guía de orientación alimentaria), individualmente, que será dictaminado.
- Se debe presentar un texto que cumpla con los requisitos académicos que exige la Universidad del Claustro de Sor Juana.
- Se debe obtener una calificación de 8.0, mínimamente, tanto en la revisión interna como en la externa, acorde con el formato de dictamen diseñado para el seminario.
- El número de faltas permitidas, de forma global, es de 5, y nunca continuas.
- Las faltas deberán estar plenamente justificadas.

CARACTERÍSTICAS DEL TRABAJO FINAL

El Trabajo final contendrá entre 30 y 50 páginas, que serán calificadas de acuerdo con el formato de dictamen establecido. Se desarrollará y entregará una Guía de orientación alimentaria relacionada con las siguientes líneas base, y se justificará acorde con la estructura siguiente:

- Título
- Objetivo
- Antecedentes
- Justificación
- Capítulo 1. Planteamiento básico del problema en sus bases técnicas
- Capítulo 2. La situación social y nutricional de México
- Capítulo 3. Los aspectos nutricionales relacionados con obesidad y Diabetes
- Anexo. Contendrá la orientación alimentaria. El sustento estará en los capítulos anteriores.
- Conclusión
- Bibliografía

Guías de orientación alimentaria relacionadas con: obesidad infantil, obesidad en personas adultas y diabetes tipo 2.

Todas las personas que se inscriban al presente Seminario de Titulación-Diplomado serán responsables del compromiso que adquieren, y deberán cumplir con cada uno de los requisitos académicos y administrativos establecidos.