

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 del Trabajo Final

- Aspectos básicos del Trabajo Final

Módulo 3. Contexto alimentario y nutrimental

- El enfoque humanista e histórico
- El marco institucional de la salud en México
- Contexto social de la alimentación
- Percepción social de la enfermedad
- Modas alimentarias

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
- Obesidad en adultos
- Diabetes tipo 2

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

- Vegetarianismo
- Dieta sin gluten
- Dieta sin lácteos
- Recomendaciones nutrimentales en actividad física

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Se deberán aprobar todos los módulos con una calificación de, mínimo, 8.0.
- Se deberá contar con una calificación global de 8.0, mínimamente, para tener derecho a presentar el trabajo final.
- Deberá presentarse un trabajo final, individualmente, que será dictaminado.
- Se debe presentar un texto que cumpla con los requisitos académicos que exige la UCSJ.
- Se debe obtener una calificación mínima de 8.0, 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, por lo menos, 50 páginas, que serán calificadas acorde con el formato de dictamen establecido. Se desarrollará y entregará una Guía de orientación alimentaria relacionada con las líneas base, y se justificará de acuerdo con la siguiente estructura:

Guías de orientación alimentaria relacionadas con: obesidad infantil, obesidad en adultos y Diabetes Tipo II.

- 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. La orientación alimentaria
- Conclusión
- Bibliografía

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.