

# 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**

- 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

#### **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 personas adultas
- Diabetes tipo 2
- Hipertensión arterial en personas adultas
- Anemia infantil

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

- Vegetarianismo
- Dieta sin gluten
- Dieta sin lácteos
- Dietas de moda

# **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 personas adultas 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.**