

**Curso Online:**

**Nutrición Sostenible: Claves para alcanzar los objetivos del desarrollo sostenible.**

- Directora de la actividad: Marla Sharon Lago Téllez
- Periodo de vigencia del curso: del 18/11/2024 al 17/11/2025

**Objetivos principales del curso:**

- 1.- Promover la adopción de sistemas alimentarios sostenibles que contribuyan a la salud global y al bienestar del planeta, alineados con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS).
- 2.- Fomentar hábitos de sostenibilidad y nutrición saludable en su práctica profesional.

**Objetivos específicos del curso:**

- 1.- Identificar los principales desafíos actuales en la alimentación global y su relación con el cambio climático y la pérdida de biodiversidad.
- 2.- Fomentar el conocimiento sobre la dieta saludable y sostenible, promoviendo el consumo de alimentos locales, frescos y de temporada.
- 3.- Reconocer y aplicar principios de la alimentación sostenible, como la elección de alimentos locales y de temporada, para reducir la huella ambiental.
- 4.- Reconocer la interconexión entre los Objetivos de Desarrollo Sostenible y la agricultura sostenible para mejorar la seguridad alimentaria y la nutrición.
- 5.- Incorporar el uso de dietas saludables sostenibles, como la dieta mediterránea o la dieta planetaria, promoviendo la biodiversidad y la salud.

**Este curso va dirigido a:**

- Enfermeros/as
- Dietistas-nutricionistas
- Técnicos/as de cuidados auxiliares de enfermería
- Técnicos/as grado superior en dietética
- Médicos/as
- Farmacéuticos/a

**Contenido del curso:**

Módulo 1: Introducción a los desafíos actuales en la alimentación.

1.1 Los Objetivos del Desarrollo Sostenible y los sistemas alimentarios.

Módulo 2: Historia de la alimentación sostenible.

2.1 La dieta saludable sostenible

2.2 La dieta planetaria

2.3 El movimiento “Slow food®”

2.4 Pacto Verde y la iniciativa “De la Granja a tu mesa”

2.5 La dieta mediterránea

Módulo 3: La agricultura sostenible y su relación con la salud.

3.1 Métodos de cultivos sostenibles.

3.2 Agricultura orgánica

3.3 La Agroecología

3.4 Agricultura regenerativa y agricultura biodinámica.

3.5 Directrices de dieta planetaria y su relación con la salud.

Módulo 4: Comercialización: certificaciones de productos sostenibles.

4.1 Circuitos cortos de comercialización y mercados locales

4.2 Agricultura urbana y periurbana para el acceso a alimentos frescos

Módulo 5: Consumo Responsable

5.1 Prácticas cotidianas en tu cocina para mitigar el cambio climático

5.2 Alimentos con impacto: Leguminosas

5.3 Recetas con garbanzos

**Autores del curso:**

- **Marla Sharon Lago Téllez.** Máster en Agroecología y Sistemas Alimentarios por la UMA, México. Graduada como Ingeniera Ambiental por la Universidad La Salle. Poseedora de una segunda titulación como Nutrióloga por el Tecnológico de Monterrey.
- **Cristina Duch Canals.** Gastrónoma: especialista en cocina dietoterapéutica. Responsable creativa de recetas, menús y desarrollos culinarios. Responsable del área de gastronomía de GAN.
- **Yolanda Jiménez Mateo.** Diplomada en Nutrición humana y dietética por la Universidad de Barcelona. Postgrado en Nutrición Clínica por la UB. Dietista-Nutricionista, desde el 2005 es colaboradora de GAN.
- **Ana Paulina Ramos Muñoz.** Licenciada en Nutrición y Bienestar Integral por el Tecnológico de Monterrey.
- **Katherin Gabriela Villarreal Galván,** Máster en Agroecología y Sistemas Alimentarios por la UMA, México. Graduada como licenciada en Ciencia Ambiental y Gestión Ambiental por la Universidad de Colima.
- **Luis Rodrigo Padilla Blanco.** Ingeniero Ambiental por la Universidad La Salle. Auditor líder en Sistemas de Gestión Integrados por el Tecnológico de Monterrey.

**Logística:**

Secretaría de atención al usuario y resolución de dudas: El curso ofrece un servicio de secretaría técnica para responder preguntas y brindar apoyo. Puedes contactar con ellos por correo electrónico en [info2@gan-bcn.com](mailto:info2@gan-bcn.com)

**Detalles de interés del curso:**

El curso permanece abierto desde el 18/11/2024 al 17/11/2025. Durante este período, puedes inscribirte y tendrás 3 meses para completar el examen final de contenidos. Si necesitas más tiempo, ponte en contacto con la secretaría técnica. Todos los módulos están disponibles para su estudio desde el momento de la inscripción.

El examen final es tipo test y consta de preguntas teóricas y casos clínicos. Debes obtener al menos un 70% de respuestas correctas (28 preguntas) para aprobar. Tienes 3 intentos para completarlo.

Puedes guardar las respuestas contestadas y continuar en otro momento. o El diploma emitido incluirá un código de verificación. Importante: El curso cerrará definitivamente el 17/11/25, por lo que, aunque se indique que tienes 3 meses para completarlo, ten en cuenta que no podrás acceder al curso después de esa fecha.

**Curso organizado por:**