



ANÁHUAC MAYAB
Educación Continua

CURSO EN

Alimentos del Futuro



A DISTANCIA



PRESENTACIÓN DEL
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL
PROGRAMA

PLAN DE
ESTUDIOS

CLAUSTRO
ACADÉMICO



CURSO EN ALIMENTOS DEL FUTURO

OBJETIVO DEL CURSO

Examinarás cómo el medio ambiente influye en los procesos de alimentación, nutrición y salud humana, identificando impactos y estrategias para minimizar riesgos asociados al consumo de alimentos contaminados.

SOBRE LA
ANÁHUAC MAYAB

PROCESO DE
INSCRIPCIÓN

CONTACTO



PRESENTACIÓN DEL
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL
PROGRAMA

PLAN DE
ESTUDIOS

CLAUSTRO
ACADÉMICO

¿POR QUÉ ESTUDIAR ESTE PROGRAMA?

Este curso te brindará la oportunidad de formarte con profesores altamente calificados, quienes no solo son expertos en su área, sino también investigadores en activo y miembros del Sistema Nacional de Investigadores.

Esto garantiza que recibirás un aprendizaje fundamentado en conocimientos actualizados, investigaciones de vanguardia y aplicaciones prácticas en el campo, fortaleciendo tu desarrollo profesional y académico.

¿QUÉ APRENDERÁS?

- ✓ Analizarás los sistemas de producción alimentaria sostenible y sus efectos en la salud y el medio ambiente
- ✓ Identificarás compuestos en los alimentos que impactan la seguridad alimentaria y la salud pública
- ✓ Evaluarás los impactos ecológicos de los patrones de consumo y desperdicio alimentario
- ✓ Diseñarás estrategias para reducir riesgos asociados al consumo de alimentos contaminados
- ✓ Propondrás soluciones alimentarias que promuevan una nutrición saludable y sostenible a nivel individual y comunitario

SOBRE LA
ANÁHUAC MAYAB

PROCESO DE
INSCRIPCIÓN

CONTACTO



PRESENTACIÓN DEL
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL
PROGRAMA

PLAN DE
ESTUDIOS

CLAUSTRO
ACADÉMICO



¿PARA QUIÉN ES ESTE PROGRAMA?

Dirigido a profesionales del área de la nutrición, ciencias de la salud, ciencias alimentarias y disciplinas afines, interesados en adquirir conocimientos avanzados sobre los sistemas de producción alimentaria sostenible y su relación con la salud y el medio ambiente.

40
ANIVERSARIO

SOBRE LA
ANÁHUAC MAYAB

PROCESO DE
INSCRIPCIÓN

CONTACTO



ROLES DE TRABAJO A ASPIRAR



Educación y divulgación: Docencia o desarrollo de contenido educativo sobre nutrición sostenible y seguridad alimentaria.



Consultoría en sostenibilidad: Asesoría a empresas y organismos en la implementación de prácticas alimentarias sostenibles.



Organismos gubernamentales y ONG: Colaboración en proyectos relacionados con seguridad alimentaria, políticas públicas y reducción del desperdicio de alimentos.



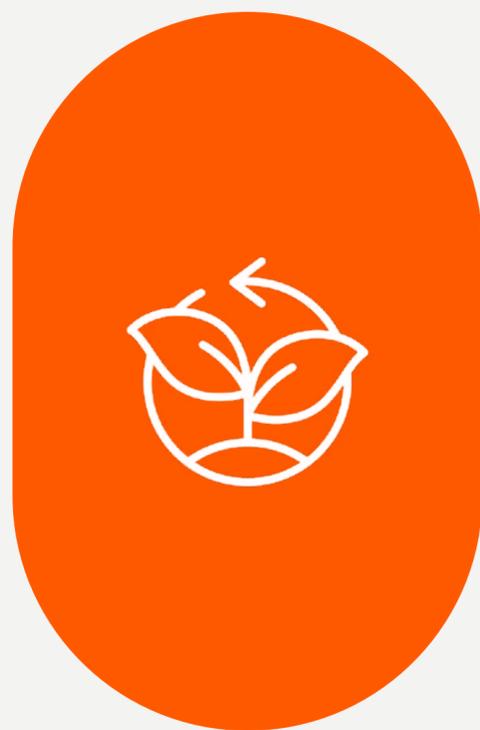
PRESENTACIÓN DEL
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL
PROGRAMA

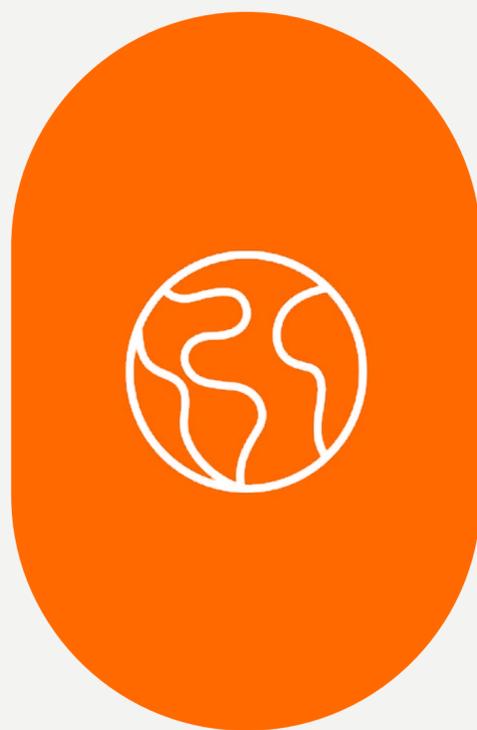
PLAN DE
ESTUDIOS

CLAUSTRO
ACADÉMICO

COMPETENCIAS A DESARROLLAR



Comprensión de los
principios de sostenibilidad
en la producción alimentaria



Evaluación de la huella
ecológica y desafíos del
sistema alimentario



Identificación de
compuestos en alimentos
que impactan la salud



Desarrollo de estrategias
para una alimentación
sostenible y saludable



ESTRUCTURA DEL PROGRAMA

PRESENTACIÓN DEL PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL PROGRAMA

PLAN DE ESTUDIOS

CLAUSTRO ACADÉMICO



MODALIDAD:
A distancia



NIVEL:
Intermedio



HORARIO:
Miércoles y viernes de 18:00 a 22:00 hrs



DURACIÓN:
48 horas
(2 meses)



MÓDULOS:
2 módulos



INVERSIÓN:
Inscripción de \$4,000 y 2 colegiaturas de \$4,000 MXN

SOBRE LA ANÁHUAC MAYAB

PROCESO DE INSCRIPCIÓN

CONTACTO



PRESENTACIÓN DEL
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL
PROGRAMA

PLAN DE
ESTUDIOS

CLAUSTRO
ACADÉMICO

PLAN DE ESTUDIOS

MÓDULO 1

Sistemas sostenibles de producción alimentaria

- 1.1. Sustentabilidad del sistema alimentario global y nacional
- 1.2. Huella ecológica de la producción, procesamiento y distribución de los alimentos
- 1.3. Pérdidas y desperdicios en la cadena alimentaria y sus implicaciones para la seguridad alimentaria
- 1.4. Comportamiento del consumidor y su papel en la reducción del desperdicio de alimentos
- 1.5. Agricultura de precisión
- 1.6. Agricultura vertical
- 1.7. Alimentos orgánicos
- 1.8. Alimentos a base de fuentes vegetales
- 1.9. Alimentos análogos (carne celular)

MÓDULO 2

Alimento y salud: compuestos implicados

- 2.1. Inocuidad alimentaria y enfermedades crónicas
- 2.2. Patrones dietéticos y padecimientos gastrointestinales
- 2.3. Principales xenobióticos en la dieta mexicana
- 2.4. Plaguicidas y herbicidas
- 2.5. Fármacos de uso en medicina veterinaria
- 2.6. Aditivos alimentarios
- 2.7. Micotoxinas
- 2.8. Metales pesados
- 2.9. Contaminantes orgánicos persistentes
- 2.10. Compuestos bioactivos y su papel en la prevención y control de enfermedades
- 2.11. Alimentos medicinales (medical foods)

SOBRE LA
ANÁHUAC MAYAB

PROCESO DE
INSCRIPCIÓN

CONTACTO



PRESENTACIÓN DEL
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL
PROGRAMA

PLAN DE
ESTUDIOS

CLAUSTRO
ACADÉMICO

CLAUSTRO ACADÉMICO



DR. JORGE CARLOS RUIZ RUIZ

Químico Biólogo Bromatólogo por la Facultad de Química, Universidad Autónoma de Yucatán. Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos por la Facultad de Ingeniería Química, Universidad Autónoma de Yucatán. Doctorado en Ciencias en Alimentos por la Escuela Nacional de Ciencias Biológicas, Instituto Politécnico Nacional.

Actualmente, es Profesor-Investigador en las Escuelas de Nutrición y de Biotecnología, en la División de Ciencias de la Salud, en la Universidad Anáhuac Mayab. Sus líneas de investigación incluyen sostenibilidad e innovación alimentaria, calidad e inocuidad alimentaria, e ingredientes y alimentos funcionales. Es miembro del Sistema Nacional de Investigadores (Nivel 2) del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología.



PRESENTACIÓN DEL
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL
PROGRAMA

PLAN DE
ESTUDIOS

CLAUSTRO
ACADÉMICO



DR. INOCENCIO HIGUERA CIAPARA

Ingeniero Bioquímico por el ITESM-Campus Guaymas. Doctorado en Ciencias Alimentarias y Economía Agrícola por la Universidad de Cornell en 1988. Con más de dos décadas de experiencia, ha sido Profesor-Investigador y Director General del Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo (CIAD), donde promovió la creación de diversas unidades de investigación en México. En su carrera, desempeñó importantes cargos en CONACYT, como Director Adjunto de Desarrollo Regional y Director Adjunto de Centros Públicos de Investigación.

Su trabajo ha sido clave en el campo de la ciencia y tecnología de alimentos, con énfasis en la innovación en cadenas agroalimentarias, pesqueras y acuícolas. Ha colaborado con la FAO en temas de inocuidad alimentaria y post-cosecha. Ha publicado más de 75 artículos científicos, 19 capítulos de libros y 9 libros en coedición. Además, ha dirigido 15 tesis de posgrado y posee 6 patentes. Reconocido por sus contribuciones, recibió el Premio Nacional al Mérito en Ciencia y Tecnología de Alimentos en 2018 y es miembro del Sistema Nacional de Investigadores (N-2).



PRESENTACIÓN DEL
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL
PROGRAMA

PLAN DE
ESTUDIOS

CLAUSTRO
ACADÉMICO



SOBRE LA UNIVERSIDAD ANÁHUAC MAYAB

Con más de **40 años de trayectoria**, en la **Universidad Anáhuac Mayab** hemos trabajado de manera constante para ofrecerte los mejores programas educativos en la región, diseñando contenidos que responden a las demandas actuales de nuestra sociedad.

Nuestros programas de **Educación Continua** incluyen una amplia variedad de opciones que abarcan desde conocimientos técnicos en áreas especializadas hasta el desarrollo de habilidades blandas, como liderazgo, comunicación y trabajo en equipo, asegurando que complementes tu perfil profesional con herramientas de alto valor y conexiones que impulsarán tu crecimiento personal y profesional.

Conoce nuestras Certificaciones.

Miembros de:
uni>ersia



Acreditados por:



40
ANIVERSARIO

SOBRE LA
ANÁHUAC MAYAB

PROCESO DE
INSCRIPCIÓN

CONTACTO



PRESENTACIÓN DEL
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL
PROGRAMA

PLAN DE
ESTUDIOS

CLAUSTRO
ACADÉMICO

PROCESO DE INSCRIPCIÓN

Encuentra el programa
de tu preferencia.

Crea tu cuenta con los datos: **Nombre,
correo electrónico y teléfono.**



Entra a nuestra página:

[merida.anahuac.mx
/educacion-continua](https://merida.anahuac.mx/educacion-continua)



Clic al botón «**Aplicar a programa**»,
el cual te redireccionará a nuestra
plataforma de pagos.

Realiza el pago de tu inscripción
al programa educativo.

SOBRE LA
ANÁHUAC MAYAB

**PROCESO DE
INSCRIPCIÓN**

CONTACTO

PLACE
TO
LEARN

2

3





ANÁHUAC MAYAB
Educación Continua

CONTACTO



VASTY CERVANTES

-  **WA/** (999) 331 8786
-  **TEL/** (999) 942 4800 **EXT:** 1617
-  **MAIL/** vasty.cervantes@anahuac.mx
-  **WEB/** merida.anahuac.mx/educacion-continua

Continúa tu
crecimiento profesional