

**LA SECRETARÍA ACADÉMICA DE LA
UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE QUERÉTARO,
LA COORDINACIÓN EJECUTIVA ACADÉMICA
EL ENLACE DE EDUCACIÓN CONTINUA
DE LA FACULTAD DE FILOSOFÍA**

**Convocan al
DIPLOMADO VIRTUAL
NUTRICIÓN Y GESTIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTOS PARA
PROFESIONALES DE LA COCINA**

FINALIDAD: El Diplomado en Nutrición y Gestión de Servicios de Alimentos para profesionales de la cocina tiene como finalidad fortalecer las competencias técnicas, prácticas, así como gerenciales de lxs actorxs clave en la preparación y gestión de alimentos - chefs, cocinerxs, técnicxs, personal con experiencia en servicios de alimentos-, con el propósito de garantizar una oferta alimentaria saludable, segura, eficiente, alineada a los estándares actuales del sector gastronómico.

A través de la integración de los fundamentos de la nutrición aplicada, la gestión operativa y directiva de establecimientos, los criterios básicos de certificación en servicios de alimentos, así como el uso estratégico de herramientas de inteligencia artificial, se busca que las personas participantes optimicen procesos, mejoren la toma de decisiones, así como fortalecer la calidad e inocuidad de los alimentos. De esta manera, el diplomado promueve la innovación responsable en la oferta culinaria, manteniendo el valor sensorial, cultural y social de la



alimentación, contribuyendo a la profesionalización del sector en distintos contextos, como restaurantes, hoteles, comedores colectivos e instituciones.

HORAS TOTALES: 120 hrs.

FECHA DE INICIO: 17 de septiembre de 2026

FECHA DE ÚLTIMA SESIÓN: 30 de enero de 2027

SESIONES POR SEMANA: 2

HORAS DE TRABAJO SEMANAL: 8 hrs. del Módulo I al Módulo V.

- Módulo VI se trabajará asincrónico 25 horas, jueves y viernes en el mismo horario del diplomado, se agendan con los estudiantes revisiones y asesorías para que avancen en su proyecto final.

HORARIO DE LAS SESIONES SINCRÓNICAS: jueves y viernes, de 16:00 hrs a 20:00 hrs.

SEDE (S): Plataforma de zoom.

DIRIGIDO A: Personas egresadxs de TSU de Manejo de Alimentos y Cultura del Vino y público en general que cuente con conocimientos previos o experiencia comprobable en el ámbito de los servicios de alimentos. De manera enunciativa, más no limitativa, podrán postularse chefs, cocinerxs, auxiliares de cocina, preparadorxs y manipuladorxs de alimentos, licenciadxs o estudiantes de Gastronomía, personal de comedores institucionales, responsables de servicios de alimentación colectiva, así como personas que se desempeñen en restaurantes, hoteles, catering, comedores escolares, hospitalarios o empresariales.

El programa está diseñado para participantes que ya cuentan con una base técnica o experiencia práctica en la preparación y manejo de alimentos, lo que permitirá un mejor aprovechamiento de los contenidos y un nivel homogéneo de aprendizaje durante el desarrollo del diplomado.

NÚMERO DE PARTICIPANTES: Cupo mínimo 12 y máximo 20

RESPONSABLE DEL DIPLOMADO: LN. Deyanira Jenifer Flores Nieves

MODALIDAD: Virtual

PERFIL DE LXS EGRESADXS Y CAMPO DE ACCIÓN: Al concluir el diplomado, las personas participantes contarán con una formación integral que les permitirá aplicar los principios de la nutrición y la inocuidad en la práctica culinaria, diseñar menús saludables y funcionales, así como gestionar con mayor eficiencia los servicios de alimentación en los que se desempeñen. Lxs egresadxs serán capaces de innovar en la cocina con base en criterios de salud, sostenibilidad y seguridad alimentaria, reforzando así su labor profesional en restaurantes,



hoteles, comedores institucionales, servicios de catering y proyectos gastronómicos propios. Su campo de acción se amplía al convertirse en profesionales capaces de ofrecer propuestas culinarias que no solo satisfacen el paladar, sino que también promueven el bienestar y la confianza de los comensales.

COSTOS:

PÚBLICO EN GENERAL (pago único): \$10,200.00 MXN (Diez mil doscientos pesos mexicanos) que deberán cubrirse antes del 25 de septiembre 2026

Pago en tres parcialidades:

Primer pago: \$3,400.00 MXN (Tres mil cuatrocientos pesos mexicanos) que deberán cubrirse antes del 25 de septiembre 2026

Segundo pago: \$3,400.00 MXN (Tres mil cuatrocientos pesos mexicanos) que deberán cubrirse antes del 20 de octubre 2026

Tercer pago: \$3,400.00 MXN (Tres mil cuatrocientos pesos mexicanos) que deberán cubrirse antes del 20 de noviembre 2026

COMUNIDAD UAQ (ESTUDIANTES EN ACTIVO DE LICENCIATURAS O POSGRADOS, DOCENTES Y TRABAJADORES UAQ) (pago único): \$7,200.00 MXN (Siete mil doscientos pesos mexicanos) que deberán cubrirse antes del 25 de septiembre 2026

Pago en dos parcialidades:

Primer pago: \$3,600.00 MXN (Tres mil seiscientos pesos mexicanos) que deberán cubrirse antes del 25 de septiembre 2026

Segundo pago: \$3,600.00 MXN (Tres mil seiscientos pesos mexicanos) que deberán cubrirse antes del 20 de octubre 2026

Nota: Este programa requiere un cupo mínimo para garantizar su apertura. El pago puede cubrirse en una sola emisión, en tres y dos parcialidades, una vez confirmado el cupo mínimo que garantiza la apertura del programa se generan y envían los recibos de pago en bancos a las personas inscritas.



INTRODUCCIÓN Y ORIGEN DEL PROYECTO: El incremento de enfermedades crónicas relacionadas con la alimentación, junto con los retos actuales en materia de seguridad alimentaria, calidad e inocuidad en los servicios de alimentos, ha puesto en evidencia la necesidad de formar perfiles culinarios que no solo dominen la técnica en cocina, sino que cuenten con herramientas para la gestión responsable, la toma de decisiones y la mejora continua de los establecimientos gastronómicos.

Este diplomado surge como una respuesta formativa integral a las demandas del sector, reconociendo el papel estratégico que desempeñan cocinerxs, chefs y personal técnico en alimentos como agentes clave en la construcción de entornos alimentarios más saludables, seguros y eficientes. Asimismo, responde a la creciente necesidad de profesionalizar la dirección y supervisión de los servicios de alimentos, incorporando criterios de certificación, estandarización y cumplimiento normativo como parte fundamental de la práctica cotidiana.

A diferencia de formaciones exclusivamente técnicas o académicas en nutrición, este programa está diseñado para ser comprendido, aplicado y replicado desde la práctica profesional, integrando conocimientos de nutrición aplicada, gestión gerencial y el uso estratégico de herramientas de inteligencia artificial como apoyo a la optimización de procesos, control de recursos y toma de decisiones. De este modo, el diplomado ofrece una propuesta actualizada, pertinente y alineada con los retos contemporáneos de la gastronomía, la alimentación colectiva y los servicios de alimentos en contextos institucionales y comerciales.

OBJETIVO GENERAL: El diplomado tiene como objetivo desarrollar en las personas participantes competencias prácticas, técnicas y gerenciales que les permitan integrar los principios de la nutrición aplicada con la gestión eficiente de los servicios de alimentos, fortaleciendo su capacidad para diseñar, planificar y optimizar menús saludables, seguros y sostenibles, de acuerdo con las exigencias actuales del sector gastronómico.

A lo largo de la formación, se busca que las y los participantes comprendan la importancia de la inocuidad y la calidad como ejes transversales en la operación de los servicios de alimentos, incorporen criterios básicos de certificación y dirección de establecimientos, y utilicen de manera estratégica herramientas de inteligencia artificial como apoyo para la toma de decisiones, el control de costos, la planeación operativa y la mejora continua. De esta manera, el diplomado impulsa la profesionalización de chefs, cocineras y cocineros, técnicos y personas vinculadas a la preparación de alimentos, orientándolos a fortalecer su desempeño laboral, ampliar



sus oportunidades de desarrollo profesional y responder de forma innovadora, responsable y ética a los retos de la alimentación en restaurantes, hoteles, comedores colectivos e instituciones.

CONTENIDOS:

Módulo I.

Fundamentos de Nutrición Aplicada a la Cocina: conceptos prácticos de nutrición adaptados al trabajo de cocina.

1. Introducción a la nutrición y su importancia en la gastronomía
2. Grupos de alimentos y guías alimentarias
3. Macronutrientes: funciones, fuentes y aplicaciones culinarias
4. Micronutrientes: vitaminas y minerales en la dieta diaria
5. Porciones, densidad nutricional y cálculo de calorías
6. Nutrición en el ciclo vital: infancia, adultez y envejecimiento
7. Etiquetado y análisis nutricional de recetas

Módulo II.

Certificaciones en Servicios de Alimentos: Fortalecer las competencias gerenciales y de toma de decisiones de las personas participantes, mediante el conocimiento y aplicación de estándares, certificaciones y sistemas de gestión en servicios de alimentos, que permitan dirigir, supervisar y mejorar establecimientos gastronómicos con enfoque en calidad, inocuidad, cumplimiento normativo y competitividad.

1. Rol gerencial en los servicios de alimentos
2. Sistemas de gestión aplicados a servicios de alimentos
3. Certificaciones y estándares en servicios de alimentos
4. Preparación del establecimiento para procesos de certificación
5. Caso práctico: gestión y certificación de un servicio de alimentos



Módulo III.

Planificación de Menús Saludables y Funcionales: Diseñar menús equilibrados, atractivos y funcionales para servicios de alimentación.

1. Principios para el diseño de menús saludables
2. Técnicas de cocción que preservan nutrientes
3. Reformulación de recetas tradicionales en versiones más saludables
4. Menús adaptados a necesidades especiales:
 - a. Vegetariano y vegano
 - b. Libre de gluten y apto para celíacos
 - c. Menús bajos en sodio, azúcares y grasas
5. Presentación, aceptación y mercadotecnia de alimentos saludables
6. Evaluación nutricional de menús y raciones

Módulo IV.

Gestión Operativa y Administrativa en Servicios de Alimentos: Aplicar herramientas básicas de gestión para la operación eficiente de un servicio de alimentos.

1. Tipos de servicios de alimentación: restauración comercial e institucional
2. Planeación y organización del servicio de alimentos
3. Control de costos y presupuestos en cocina
4. Compras y abastecimiento eficiente
5. Control de inventarios, mermas y desperdicio cero
6. Organización y liderazgo del personal de cocina
7. Indicadores de gestión y satisfacción del comensal

Módulo V.

Inteligencia Artificial aplicada a la Gestión y Optimización de Servicios de Alimentos: Aplicar herramientas de inteligencia artificial como apoyo a la gestión, planeación y toma de decisiones en servicios de alimentos, con el fin de optimizar costos, procesos operativos, diseño de menús y control de recursos, fortaleciendo la eficiencia, competitividad y sostenibilidad de establecimientos gastronómicos sin sustituir el criterio profesional.



1. Introducción a la inteligencia artificial en el sector de alimentos
2. IA para la planeación y optimización operativa
3. IA aplicada al diseño y gestión de menús
4. Herramientas y aplicaciones de IA disponibles en el mercado
5. Caso práctico: uso de IA para optimizar un servicio de alimentos

Módulo VI.

Proyecto Final: Cocina Saludable, Segura y Rentable: Integrar de manera aplicada los conocimientos y competencias adquiridas a lo largo del diplomado mediante el desarrollo de un proyecto profesional de servicio de alimentos, que incorpore nutrición aplicada, gestión gerencial, criterios de certificación y el uso estratégico de herramientas de inteligencia artificial como apoyo a la toma de decisiones, asegurando la viabilidad técnica, sanitaria y administrativa del proyecto como opción de titulación TSU.

1. Planteamiento y diagnóstico del proyecto
2. Diseño de menú saludable y funcional
3. Enfoque gerencial y certificaciones en servicios de alimentos
4. Optimización del servicio mediante Inteligencia Artificial
5. Integración, presentación y cierre del proyecto

BIBLIOGRAFÍA MÍNIMA:

- Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán (INCMNSZ) (2021). *Guías Alimentarias y de Actividad Física para la Población Mexicana*.
- Cortés, M. A. (2019). *Nutrición práctica para cocineros y manipuladores de alimentos*. México: Trillas.
- Secretaría de Salud / COFEPRIS (2020). *Manual de Buenas Prácticas de Higiene en Establecimientos de Alimentos y Bebidas*.
- González, E. y Rodríguez, L. (2018). *Cocina saludable mexicana: entre la tradición y la nutrición*. UNAM.
- Sánchez, C. et al. (2020). *Gestión de Servicios de Alimentos en Instituciones*. Editorial Limusa.



- Gil, Á., Martínez de Victoria, E., & Maldonado, J. (2019). *Tratado de Nutrición. Volumen II: Nutrición Humana en el Estado de Salud*. 3ª ed. Editorial Médica Panamericana.
- Fundación Alicia (2020). *Cocina saludable para colectividades: herramientas y estrategias para una alimentación sostenible y sabrosa*. Fundación Alicia, Cataluña.
- Aguirre, J. y Torres, M. (2020). *Innovación y tecnología aplicada a los negocios gastronómicos*. Editorial Paraninfo, España.

METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE:

La metodología del diplomado se fundamenta en el aprendizaje experiencial y aplicado, promoviendo la participación activa de las y los estudiantes mediante el análisis de situaciones reales o simuladas propias de los servicios de alimentos. A lo largo del programa, cada módulo articula contenidos teóricos funcionales con actividades prácticas orientadas a la resolución de problemas del entorno profesional gastronómico, administrativo y gerencial.

Considerando la modalidad virtual del diplomado, las prácticas se desarrollan a partir del contexto laboral o personal de cada participante, mediante ejercicios aplicados, estudios de caso y evidencias documentales y audiovisuales, favoreciendo la reflexión crítica y la transferencia del aprendizaje a escenarios reales.

De manera específica, la metodología permitirá a cada participante:

- Analizar y reflexionar sobre su práctica profesional en servicios de alimentos
- Aplicar conocimientos de nutrición a recetas, menús y fichas técnicas reales
- Desarrollar habilidades gerenciales mediante la simulación de procesos de certificación y toma de decisiones en establecimientos de alimentos
- Utilizar herramientas de inteligencia artificial como apoyo para la planeación, optimización de costos, diseño de menús y análisis operativo
- Integrar criterios de calidad, inocuidad, sostenibilidad y eficiencia en proyectos aplicados

Para el desarrollo del diplomado se emplearán las siguientes estrategias didácticas:

- Clases demostrativas en vivo y grabadas
- Talleres prácticos aplicados al contexto del participante
- Análisis de casos reales de restaurantes, comedores institucionales y servicios de catering
- Simulación de procesos gerenciales y de certificación en servicios de alimentos



- Uso guiado de herramientas digitales e inteligencia artificial para la gestión y optimización operativa
- Guías de trabajo individual y colaborativo
- Evaluación continua mediante rúbricas de desempeño y evidencias de aprendizaje (documentos, ejercicios prácticos y videos)

Finalmente, la metodología culmina con un **Proyecto Final Integrador**, en el cual la persona participante articula los aprendizajes de todos los módulos —incluyendo certificaciones e inteligencia artificial—, garantizando una formación pertinente, actualizada y viable como **opción de titulación**.

DINÁMICA DE LAS SESIONES Y FUNCIONES DEL/A DOCENTE:

- Cocina en acción: Sesiones donde el docente cocina en vivo para enseñar técnicas saludables o demostraciones de errores comunes en inocuidad.
- Reformula este platillo: Trabajo en equipo para convertir un platillo tradicional en una versión más saludable.
- Elaboración de un diagnóstico breve de certificación aplicable a su contexto laboral.
- Elaboración de un análisis breve de un proceso operativo utilizando IA.
- Menú competitivo: Dinámica tipo “reto gastronómico” donde equipos deben diseñar menús bajo condiciones nutricionales específicas.
- Círculos de análisis: Espacios cortos para compartir experiencias, identificar barreras y proponer soluciones en su entorno laboral real.
- Facilitar el aprendizaje a partir de la experiencia previa de los participantes.
- Diseñar actividades dinámicas, prácticas y colaborativas.
- Acompañar y retroalimentar durante la aplicación de conocimientos.
- Motivar el pensamiento crítico y la mejora continua.
- Evaluar el desempeño desde la perspectiva formativa, considerando progreso y aplicación real.

Nota: *La coordinación académica del programa dará las indicaciones de la/s plataforma/s y medios de comunicación interna a usar con el grupo, con acuerdos e indicaciones de la dinámica de trabajo virtual y presencial.



QUÉ INCLUYE: 120 hrs. Totales de trabajo, 95 sincrónicas grupales / 25 sincrónicas individuales con asesoría de lxs docentes.

Por parte la Coordinación Académica: Facilitación de los temas, moderación de las sesiones sincrónicas, revisión de trabajos parciales y final, envío de lecturas, seguimiento académico a estudiantes.

Por parte del Enlace de Educación Continua: envío de programa, seguimiento administrativo a participantes y atención a docentes, entrega de diploma al finalizar el programa y cubrir los criterios de evaluación.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

Componente de evaluación	Porcentaje
1.- Participación activa en sesiones sincrónicas	15 %
2.- Actividades prácticas por módulo (con evidencia)	35 %
3.- Proyecto final integrador (documento + evidencias)	40 %
4.- Presentación y defensa del proyecto final	10 %
Total	100 %

1.- Participación activa en sesiones sincrónicas: cámara encendida durante las clases y aportar experiencias, comentarios, dudas y otros en la clase.

2.- Actividades prácticas por módulo: entrega en tiempo y forma las actividades y tareas para ser recibidas y evaluadas. Evidencias prácticas (obligatorias)

Como parte del enfoque técnico del TSU, el proyecto final deberá incluir una **carpeta digital de evidencias**, que podrá sustituir extensión escrita adicional:

- Videos breves (5–10 min):
 - Preparación de platillos.
 - Aplicación de normas de higiene.
 - Explicación del menú o proceso.
- Fotografías del proceso.
- Fichas técnicas, tablas o formatos de control.



3.- Proyecto final integrador: 40% en entrega digital. El proyecto final deberá entregarse en formato digital (PDF). Esta entrega representa el documento de memoria técnica profesional, requisito académico para la obtención del título de Técnico Superior Universitario en Manejo de Alimentos y Cultura del Vino.

Características del trabajo final:

- **Tipo de trabajo:** Proyecto aplicado, individual.
- **Extensión:**
 - **Documento escrito:** 20 a 25 **cuartillas mínimo** (sin contar anexos, portada y bibliografía) **para la opción a titulación** y de 15 **cuartillas mínimo** (sin contar anexos, portada y bibliografía) **para el público en general.**
 - **Anexos opcionales:** fichas técnicas, menús, tablas nutricionales, fotografías o diagramas de procesos.
- **Formato:**
 - Archivo digital en formato **PDF o Word (.docx)**.
 - Fuente **Arial 12 pts**, interlineado **1.5**, márgenes estándar (2.5 cm).
 - Portada institucional, índice, introducción, desarrollo, conclusiones y bibliografía.
- **Fecha de entrega:**
 - A partir del 18 de enero de 2027, **para comenzar a presentar el 25 de enero 2027**
- **Número mínimo de fuentes bibliográficas:**
 - **8 referencias en total**, con al menos **4 nacionales y 4 internacionales** (de preferencia de España o América Latina).
 - Citadas en formato **APA 7ª edición**.

Estructura sugerida del proyecto final

1. **Portada e identificación del autor.**
2. **Introducción:** planteamiento del contexto, propósito y justificación del proyecto.
3. **Diagnóstico inicial:** descripción del entorno o tipo de servicio donde se aplicará la propuesta.
4. **Desarrollo del proyecto:** diseño del menú, fichas técnicas, control de costos, aplicación de normas de higiene y estrategia de gestión.
5. **Evaluación nutricional y económica:** análisis de viabilidad y beneficios esperados.
6. **Conclusiones y propuestas de mejora.**
7. **Bibliografía y anexos.**



Evaluación

El proyecto será evaluado con base en los siguientes criterios:

- Aplicación integral de conocimientos adquiridos en los cinco módulos.
- Originalidad y pertinencia de la propuesta.
- Sustento teórico y técnico (nutrición, gestión, inocuidad, sostenibilidad).
- Claridad en la presentación escrita y oral.
- Cumplimiento de formato y bibliografía.

4.- Presentación y defensa del proyecto final

Evaluación

El proyecto será evaluado con base en los siguientes criterios:

- Modalidad virtual.
- Duración: 10 a 15 minutos.
- Puede realizarse:
 - En vivo por plataforma institucional, o
 - Mediante video grabado.
- Se evaluará:
 - Dominio del tema.
 - Aplicación práctica.
 - Claridad en la explicación.
 - Coherencia del proyecto.

REQUISITOS DE PERMANENCIA:

- Participación proactiva
- Entrega de trabajos estipulados por coordinación académica
- Pagos puntuales y entrega de comprobantes de los mismos

REQUISITOS PARA DERECHO A EVALUACIÓN, ENTREGA DEL DIPLOMA Y DOCUMENTOS DE ACREDITACIÓN: Acorde al reglamento universitario, las personas participantes de este programa deberán



contar con el 80% de asistencia para poder tener derecho a evaluación y obtener el diploma, así como tener cubierto el pago total del mismo.

En el caso de que la persona aspire a titularse por este diplomado deberá cumplir con el 90% de asistencia, además de obtener una calificación final igual o mayor a ocho punto cero.

PROCESO DE INSCRIPCIÓN:

- Debe realizarse **el preregistro y solicitud de recibo ANTES del inicio de clases al teléfono: 442 192 1200 ext. 5806 o al correo del Enlace de Educación Continua: educacioncontinua.ffi@uaq.mx** para llevar con más precisión el estimado de inscripciones necesario para poder garantizar, la apertura del programa.
- Las personas deberán entregar previo al inicio del programa:
 1. Carta de exposición de motivos dirigida a la coordinación del diplomado señalando, ¿cuál es su interés por cursar el diplomado?, en los casos de ser opción a titulación debe señalarse programa del cual se egresa, año de egreso, expediente, así como notificar si se encuentra inscrita para el semestre en curso
 2. Breve reseña curricular
 3. Fotografía, blanco y negro o color tamaño infantil
- **El pago se realiza en el BANCO o por transferencia bancaria** (Banorte, Bancomer, Santander, Scotiabank, HSBC) **antes de la fecha límite** indicada en el recibo, que usualmente es una o dos semanas después de la fecha de inicio del programa. Es responsabilidad de la, le, el estudiante notificar al Enlace de Educación Continua en caso de cualquier dificultad para la realización del pago, de esta manera se evitará el cobro de recargos.
- Es responsabilidad de la, le, el estudiante **enviar copia del recibo pagado** al Enlace de Educación Continua para completar el proceso de inscripción, para de esta manera evitar el cobro de recargos.

COORDINACIÓN ACADÉMICA: LN. Deyanira Jenifer Flores Nieves

RESUMEN CURRICULAR DE LAS DOCENTES:



LN. Deyanira Jenifer Flores Nieves:

Licenciada en Nutrición, con sólida experiencia en nutrición aplicada, gestión de servicios de alimentos y formación de recursos humanos en el ámbito alimentario. Cuenta con más de 19 años de trayectoria profesional vinculada al trabajo en instituciones públicas, servicios de alimentación y procesos de capacitación dirigidos a personal operativo, técnico y profesional del sector gastronómico y de la salud.

Su experiencia incluye el diseño e implementación de estrategias de educación nutricional, la aplicación de criterios de inocuidad y calidad alimentaria, así como la asesoría en la organización y mejora de servicios de alimentos en contextos institucionales y comunitarios. Ha participado en procesos de formación continua dirigidos a manipuladores de alimentos, cocineras y cocineros, personal de comedores colectivos y profesionales de la gastronomía, integrando un enfoque práctico, accesible y basado en normatividad vigente. Actualmente se desempeña como responsable académica y docente del Diplomado en Nutrición y Gestión de Servicios de Alimentos para Profesionales de la Cocina, donde articula contenidos de nutrición, seguridad alimentaria y gestión operativa, con un enfoque orientado a la aplicación real del conocimiento. Su perfil profesional se distingue por el compromiso con la promoción de una alimentación saludable, segura y socialmente responsable, así como por su capacidad para acompañar procesos formativos con enfoque técnico y humano.

Como docente ha participado en el CECYTEQ en San Juan del Río la materia de biología, Universidad IFES la materia de Bases de Nutrición y Microbiología de los alimentos, Universidad Mesoamericana materias de Alimentos y Nutrición, Dirección y Manejo de Cocinas institucionales, Sistemas de calidad y certificación de restaurantes.

En empresas y escuelas he trabajado como consultoría externa de nutrición en Saporiti, AP resinas, Despacho Contable AP, Preparatoria Metropolitana, Preparatoria UAQ, Preparatoria San Patricio, Escuela de futbol CEDAR, Escuela de flag Águilas Doradas y CEFIM.

En instituciones como Nutrióloga titular y responsable de DIF Tequisquiapan, Nutriem consultorio propio, Metabólica como nutrióloga y asociada, Clínica SEUS UAQ, Santa Bárbara y CAF Reforma Agraria.

Frida Susana Trejo Arellano:

Nutrióloga con maestría en Nutrición Pediátrica por la Universidad Autónoma de Durango, campus Zacatecas. Cuenta con experiencia profesional desde 2018 en consulta privada, enfocada en la atención nutricional y elaboración de planes personalizados. De 2022 a 2024 se desempeñó como nutrióloga en el DIF Tequisquiapan,



dentro del área de Programas Alimentarios, participando en administración de programas desayunos escolares. planeación, seguimiento y evaluación de acciones dirigidas a la mejora del estado nutricional de la población del sistema DIF. Profesional comprometida con la promoción de la salud y la alimentación adecuada en distintos grupos etarios.

INFORMES E INSCRIPCIONES:

ENLACE DE EDUCACIÓN CONTINUA FACULTAD DE FILOSOFÍA - UAQ

16 de septiembre No. 57 (Patio Barroco)
Centro Histórico, Querétaro, Qro. C.P. 76000

Tel. (442) 192-12-00 Ext. 5806

WhatsApp: 446 426 3704

Correo-e: educacioncontinua.ffi@uaq.mx

Fb: <https://www.facebook.com/educacion.continuafiluqa/>

Ig: https://www.instagram.com/educacioncontinua_ffi/

DADA A CONOCER EL 22 DE JULIO DE 2026

ATENTAMENTE
“EDUCO EN LA VERDAD Y EN EL HONOR”

DR. JOSÉ GUADALUPE GOMÉZ SOTO
SECRETARIO ACADÉMICO

